

**РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ  
ПО РОЗЛИВУ ПИВА ИЗ КЕГОВ**



**ЖИВОЕ  
КУРГАНСКОЕ  
ПИВО**

# Содержание

	Типы оборудования
3	Стремление к совершенству
3	Стандартная система по розливу пива из кегов
4	Функциональная схема системы розлива пива из кегов
5	Замена кега
6	Промывка пивопровода
8	Замена баллона CO <sub>2</sub>
9	Регулировка давления CO <sub>2</sub> в системе
10	Пиво в чистый стакан
11	Инструкция по мойке и дезинфекции
12	Неполадки, поиск причины и устранение
13	Это нужно знать!
14	Памятка бармену

## Стремление к совершенству!

**Н**а протяжении огромного количества лет пивовары мечтали о том, чтобы сохранить настоящий вкус и аромат пива. Сегодня эта проблема решена: современное оборудование, предназначенное для розлива пива из кегов, позволяет донести все самые лучшие качества ячменного напитка до покупателя.

На страницах брошюры, которую Вы сейчас держите в руках, мы постарались рассказать Вам о стандартах и правилах эксплуатации систем розлива пива из кегов. Разливая пиво и соблюдая предложенные нами рекомендации, Вы можете быть абсолютно уверены, что покупатель почувствует истинный вкус древнейшего напитка и останется доволен своим выбором.

Профессионализм бармена станет залогом успеха Вашего предприятия, его признания и популярности. Вы заметите восторженные и восхищенные взгляды посетителей

**Несомненно, система розлива пива из кегов принесет Вам неоценимую пользу и будет хорошим вкладом в Ваш бизнес, но это возможно только при условии соблюдения Вами установленных стандартов в процессе эксплуатации оборудования:**

- своевременный санитарно-гигиенический уход, т.к. пиво это пищевой продукт, и его качество ухудшается, если не соблюдать санитарные требования промывку пивопроводов, бочковых головок, разливных кранов проточной водой при проведении замены кега;
  - правильная работа с углекислым газом, т.к. его избыток или недостача в системе приводит к изменению вкусовых качеств и сложностям при наливе пива в стакан;
  - поддержание температуры охлаждения пива в заданных рамках 3-5°C, последовательный оборот кегов для обеспечения свежести продаваемого пива;
  - складирование кегов в чистом, сухом и свободно проветриваемом помещении, избегая высоких и низких температур, не охлаждать пиво ниже 3°C и не нагревать выше 25°C;
- соблюдение ритуала: всех особенностей, законов и правил налива пива и обслуживания посетителей.

## Стандартная система по розливу пива из кегов

Основными составляющими стандартной системы по розливу пива из кегов являются:

✓ **охладитель,**



предназначенный для понижения температуры проходящего через него пива;

✓ **разливная колонка с краном,**



являющаяся сердцем барной стойки и выполняющая функции дозатора пива;

✓ **редуктор,**



отвечающий за поддержание необходимого давления углекислого газа для движения пива по системе;

✓ **бочковая головка,**



обеспечивающая герметичное соединение кега с системой охлаждения;

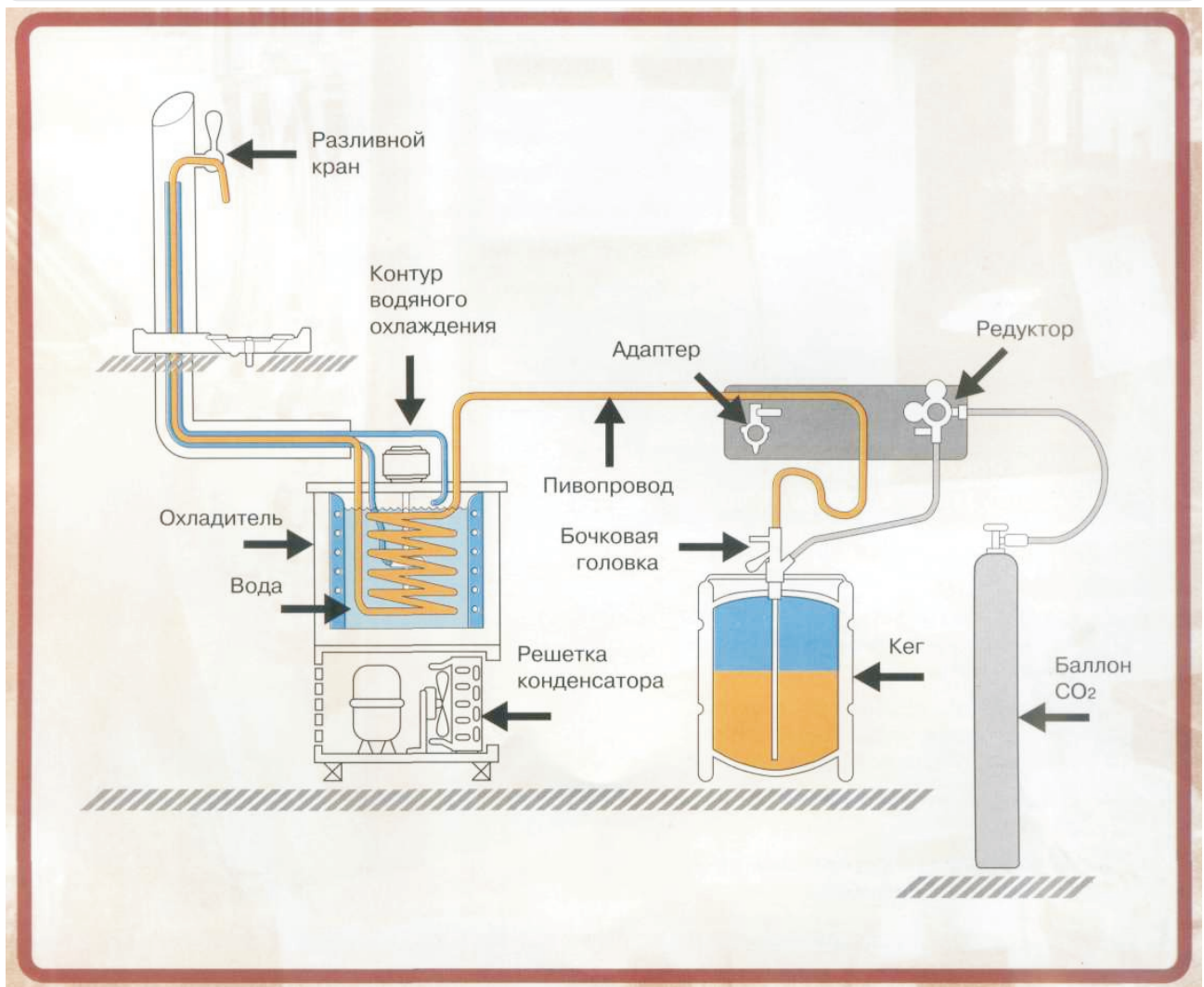
✓ **адаптер для промывки пивных путей,**



позволяющий провести подсоединение пивной системы к проточной воде.

# Функциональная схема системы розлива пива из кегов

Система по розливу пива из кегов предназначена для охлаждения и розлива пива при соблюдении условий: идеальной гигиены, температуры, давления.



# Замена кега.

1. Закройте подачу газа.



2. Закройте кран подачи пива на бочковой головке.



3. Поднимите ручку бочковой головки вверх до упора.



4. Отсоедините бочковую головку от фитинга пустого кега.



5. Снимите контрольную пломбу. Контрольная пломба нового кега сохраняется до полной реализации пива в кеге.



6. Протрите чистой салфеткой фитинг.



7. Присоедините бочковую головку к фитингу полного кега.



8. Опустите рукоятку бочковой головки до фиксации (щелчка).



9. Выставив давление по формуле, откройте подачу газа в систему.



10. Закройте кран подачи пива на бочковой головке.



## Промывка пивопровода

Перед заменой пустого кега на полный и в конце рабочего дня необходимо промыть пивопровод водой!

1. Закройте подачу газа.



2. Подсоедините бочковую головку к адаптеру для промывки.



3. Опустите рукоятку бочковой головки до фиксации (щелчка).



4. Откройте кран подачи пива на бочковой головке.



5. Поставьте под разливной кран емкость для сбора воды.



6. Откройте разливной кран.



7. Откройте кран водопровода. Вода вытеснит остатки пива из пивопровода. Тщательно промойте пивопровод водой в течение 5-10 минут.



8. Закройте кран водопровода.



9. Закройте разливной кран.



10. Закройте кран подачи пива на бочковой головке.



Если промывка пивопровода проводится в конце рабочего дня, **то вода в системе остается до начала работы следующей смены.**

Если промывка пивопровода проводилась перед подключением нового кега, то **необходимо:**

- Подключить бочковую головку к новому кегу.
- Открыть подачу газа в систему.
- Открыть кран подачи пива на бочковой головке.
- Открыть разливной кран и слить воду, оставшуюся в пивопроводе после промывки.

# Замена баллона CO<sub>2</sub>

1. Закройте подачу газа



2. Закройте вентиль на баллоне CO<sub>2</sub> по часовой стрелке.



3. Отсоедините при помощи ключа пустой баллон CO<sub>2</sub> от редуктора



4. Замените пустой баллон CO<sub>2</sub> на полный.



5. Присоедините полный баллон CO<sub>2</sub> к редуктору.



6. Откройте вентиль на баллоне CO<sub>2</sub> против часовой стрелки.



7. Отрегулируйте давление подачи пива по формуле.



8. Откройте подачу газа в систему.



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- При погрузке, разгрузке, транспортировке и хранении баллонов должны приниматься меры, предотвращающие падение, повреждение и загрязнение баллонов.
- В рабочем положении и при хранении баллоны должны находиться в вертикальном положении. Баллоны, находящиеся в эксплуатации, должны подвергаться периодическому освидетельствованию не реже одного раза в пять лет. Освидетельствования должны проводиться на заводах или станциях, осуществляющих заправку баллонов газом.
- Баллон с утечкой газа не должен приниматься для работы или транспортировки.
- Баллоны с газом должны устанавливаться в стороне от проходов и находиться на расстоянии не менее одного метра от радиаторов отопления, отопительных приборов и не менее пяти метров от открытого огня.
- Необходимо избегать ударов по баллонам металлическими предметами и предохранять их от воздействия прямых солнечных лучей и других источников тепла.
- Подогревать баллоны для повышения давления запрещается.
- Если давление в баллоне окажется выше допустимого, необходимо кратковременным открыванием вентиля выпустить часть газа в атмосферу или охладить баллон холодной водой в целях понижения давления.
- Остаточное давление в баллонах должно быть не ниже 0,4 кг/кв.см.

## Регулировка давления CO<sub>2</sub> в системе

Формула расчета давления газа:

$$\text{Давление} = \frac{\text{Температура пива в кеге}}{10} + 0,2 \text{ бара}$$

1. Определите температуру в помещении, где находится кег по термометру.
2. Согласно формуле рассчитайте необходимое давление.
3. Закройте подачу газа.



4. Откройте вентиль на баллоне.



5. Установите необходимое давление. При вращении регулировочного винта по часовой стрелке давление увеличивается, против часовой стрелки давление уменьшается.



6. Откройте подачу газа в систему.

Газ CO<sub>2</sub> используется для создания давления в кеге и подачи пива до разливного крана.

1. Низкое давление в системе приводит к излишнему пенообразованию, пиво становится не резким.
2. Высокое давление в системе приводит к перенасыщению пива и излишнему пенообразованию.

## Пиво в чистый стакан

Само собой разумеется, что трубы для пива должны быть чистыми. Ухоженный, чистый с гигиенической точки зрения пивопровод, является гарантией хорошего пива и благодарности Ваших покупателей. Всю систему розлива, в том числе и главную часть разливную колонку, нужно регулярно промывать. Магистраль, по которой пробегает пиво, следует промывать ежедневно. Это следует делать по окончании рабочего дня. Дезинфицировать следует не реже одного раза в 10-14 дней.

Ответственность за гигиену системы по розливу пива несет бармен-продавец. На каждую систему розлива пива из кегов должен быть заведен санитарный журнал. Санитарный журнал находится на рабочем месте, и бармен должен следить за тем, чтобы журнал заполнялся в соответствии с требованиями. Механическая промывка протоком чистой воды дает хорошие результаты только при частых промывках, но не гарантирует устранения микроорганизмов. Микроорганизмы могут оставаться в уголках и складках и затем развиваться. С ними нужно бороться при помощи дезинфицирующих средств. При правильной промывке шлангов снижается биологическое загрязнение установки. Уже через 2-5 дней знатоки могут заметить разницу в пиве: пиво из только что промытого трубопровода лучше.

### ВНИМАНИЕ!

#### НЕ ЭКОНОМЬТЕ НА МЕЛОЧАХ!

Все части прилавка и стойки, которые соприкасаются с пивом и воздухом, следует мыть каждый день. Особенно тщательно мойте щетки, лотки, поверхности, на которые попадают капли пива. Это относится также к кранам и трубам. Щетки для мытья стаканов имеют злейшего врага пивную слизь. Она вместе со своими бактериями прочно застревает

в щетках, делая их ломкими. Поэтому щетки нужно тщательно промывать моющим раствором, ополаскивать холодной водопроводной водой и обрабатывать дезинфицирующим раствором. Щетки для мытья стаканов нужно хранить в чистом, сухом виде. Это не только рабочее место бармена, но и его визитная карточка. Поэтому во всех пивных барах разливные стойки устанавливаются открытыми, располагающими к общению. У стойки встречаются, беседуют, стойка, как говорится в песне, это «место под солнцем», поэтому особое значение здесь имеет ослепительная чистота. Особенно тщательно нужно чистить большие металлические зоны из нержавеющей стали, меди и латуни, их нельзя протирать чистящим порошком или другими грубыми средствами, которые создают царапины и снимают блеск. Необходимо регулярно, лучше всего после каждой промывки, обрабатывать моечные раковины, нижнюю трубу, поверхность прилавка специальным дезинфицирующим средством. Бювет нужно мыть каждый день, иначе от него будет неприятный запах. Специальные моющие средства для пищевой промышленности хорошо проявили себя на практике, и они превосходят обычные бытовые средства.

**Чистота и гигиеничность** - это основные требования при обращении с пищевыми продуктами. Прежде всего это относится к стаканам для пива. При каждом использовании стаканы более или менее пачкаются губной помадой, остатками пива и пены, невидимыми глазом бактериями и микробами. Особенно тщательной обработки стаканов требуют следы жира.

Стаканы можно мыть машиной или вручную. Несмотря на всю современную технику, ручная мойка остается традиционной.

# ИНСТРУКЦИЯ

## по мойке и дезинфекции оборудования

### по розливу пива из кегов в торговых предприятиях

Для соблюдения «Санитарных правил для торговых предприятий и предприятий общественного питания» при продаже пива из кегов следует выполнять следующие требования:

1. Ежедневно в конце рабочего дня и после каждого кега необходимо промывать пивопровод проточной водой.

2. Один раз в 10-14 дней (согласно графику дезинфекции) проводить дезинфекцию пивопроводов и разливного крана средствами, разрешенными Госсанэпиднадзором.

*Работы по п. 1 данной инструкции проводятся работниками торговых предприятий самостоятельно, с указанием даты, ФИО работника и времени промывки в санитарном журнале торгового предприятия.*

*Работы по п.2 данной инструкции проводит специалист ООО "Зауральские напитки" с отметкой в том же журнале и указанием:*

*даты проведения дезинфекции,  
названия дезинфицирующего раствора,  
его концентрации,  
ФИО дезинфектора,  
сообщения о дате следующей  
дезинфекции.*

Пункты 1 и 2 следует выполнять следующим образом:

**1. Ежедневная промывка разливного крана, бочковой головки и пивных путей чистой водой.**

**После окончания рабочего дня или перерыва в работе более 6 часов:**

1.1. Закрывать вентиль подачи углекислоты на баллоне CO<sub>2</sub>.

1.2. Сбросить остаточное давление газа клапаном на редукторе.

1.3. Снять бочковую головку с кега.

1.4. Подсоединить адаптер аналогично присоединению к кегу бочковой головки.

1.5. Присоединить второй конец шланга к водопроводу.

1.6. Открыть разливной кран, предварительно поставив к нему емкость для сброса промывной воды.

1.7. Открыть подачу воды из водопровода и произвести промывку пивопровода в течение 510 мин.

1.8. Закрывать разливной кран после окончания промывки пивопровода водой.

1.9. После промывки пивопровода

присоединить новый кег. Для этого протереть фитинг на бочке, надеть на него бочковую головку и опустить рукоятку вниз до щелчка.

Открыть кран подачи газа CO<sub>2</sub> и кран на разливной колонке. Пиво вытолкнет воду, оставшуюся в пивопроводе, и после нескольких стаканов воды появится пиво.

#### **2. Дезинфекция.**

**По приезду специалиста ООО "Зауральские напитки":**

2.1. Продавец прекращает продажу пива.

2.2. Техник-механик производит мойку пивопровода и его дезинфекцию.

2.3. Делает отметку о проведении дезинфекции в санитарном журнале.

2.4. По окончании дезинфекции проводится мойка пивопровода промывной водой в течение 10-15 мин., в соответствии с разделом 1 настоящей инструкции.

2.5. Вытеснение оставшейся после промывки воды производится согласно п.1.9.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

1. Ответственность за санитарное состояние системы по розливу пива возлагается на работников торгового предприятия.

2. В свою очередь, ООО "Зауральские напитки" оставляет за собой право в любое удобное для него время (в течение рабочего дня) произвести микробиологический контроль качества пива из кегов.

3. В случае многократного получения неудовлетворительных микробиологических анализов филиал ООО "Зауральские напитки" оставляет за собой право расторгнуть договор безвозмездного временного пользования оборудованием.