

ОСОБЛИВОСТІ БУФЕТНО-КУХОННОГО ОБЛАДНАННЯ ПРИ НАДАННІ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ НА БОРТУ ПС

Дадіжа Тетяна

Національний авіаційний університет, Київ

Науковий керівник – Радзівілова І.А к.пед.н., доц.

Ключові слова: кухня на борту ПС, кухонне обладнання, зйомне буфетно-кухонне обладнання

Актуальність теми. Бортове харчування - їжа та напої, які пропонуються пасажирам на борту повітряного судна під час польоту. Необхідною умовою для надання послуг харчування на борту ПС є наявність відповідного буфетно-кухонного обладнання (БКО).

Метою роботи є розкриття особливостей буфетно-кухонного обладнання для комфорту та задоволення потреб пасажирів.

Предмет дослідження: буфетно-кухонне обладнання на борту ПС.

Цивільна авіація з'явилася на початку ХХ століття, а ось годувати на борту стали лише через 30 років. Пасажирський салон повітряного судна обладнаний однією або декількома кухнями, в залежності від типу повітряного судна. Кухня обладнана всім необхідним для розміщення засобів обслуговування, підготовки харчування та напоїв. В приміщенні кухні розташовані різноманітні відділення, які можуть бути сформовані по-різному і обладнані різноманітними додатковим пристосуваннями для забезпечення належного обслуговування пасажирів на борту повітряного судна. З метою забезпечення безпеки польоту під час обслуговування пасажирів на борту повітряного судна використовується тільки справне обладнання. Справність всього обладнання для обслуговування має бути перевірено бортпроводниками перед польотом. На невеликих повітряних суднах кухонного відсіку як такого немає, може бути певна частина кухонного обладнання у вигородці або проході, на більших організовується повноцінний кухонний блок з місцем для зберігання продуктів і місцем для приготування порцій.[2] Обладнання, завантажене з порушенням вимог, має бути замінено до вильоту ПС. Кухня на борту ПС (galley) - це приміщення або відсік призначений для зберігання, підігрівання та охолодження харчування для пасажирів та екіпажу.[2]. Все обладнання на кухні має бути закріпленим на всіх етапах польоту. Компоновка кухні може змінюватися в залежності від запиту авіакомпанії. До кухонного обладнання відносять: конвекційні електродухови шафи, електрокип'ятильники, електроплити, холодильні камери, підігрівачі для дитячого харчування, електробойлери, кавові машини, візки-контейнери для обслуговування пасажирів в салоні, бокси. Основними технічними умовами надання харчування на борту ПС є: технічна справність буфетно-кухонного обладнання; наявність

відповідного обладнання для підігріву, охолодження та зберігання терміну якості харчування; відповідність кухонного та зйомного буфетно-кухонного обладнання усім вимогам. Все обладнання має бути сертифікованим. Для зберігання готової технічної продукції та охолодження використовують холодильне обладнання. Даний тип обладнання включає холодильники та холодильні камери. Виокремлюють обладнання для підігріву, а саме: конвекційні духові шафи; електроплити; електрокип'ятильники; підігрівачі для дитячого харчування, електробойлери. В основному для розігріву їжі в ПС майже всі авіаперевізники з міркувань безпеки використовують конвекційні духові шафи (їжа підігрівається гарячим сухим повітрям у спеціальних контейнерах). Розігрівання більшості страв займає близько 20 хвилин, і, звичайно, їх розігрівають і подають партіями. Всі електроприлади, які використовуються на кухнях літаків, забезпечені запобіжниками, що розташовані на електричних панелях кухонь автоматичний захист мережі (АЗМ). Спрацювання запобіжника зазвичай викликане електричним перевантаженням мережі або несправністю. Очевидно, повторна подача електроенергії в несправний ланцюг містить елемент ризику на борту ПС. Тому повторне ввімкнення запобіжників, що відносяться до кухонного обладнання, не припустимо. До зйомного буфетно-кухонного обладнання відносяться: контейнери для бортового харчування, таці, чашки, фужери, сотейники, бокси, термоконтейнери, сумки - холодильники, візки, чайники та інший столовий посуд для сервірування страв. Зйомне бортове обладнання закріплюється на час зльоту, посадки, а також при вході ПС у зону турбулентності. Кількість обладнання не повинна перевищувати кількість місць для його закріплення. Зйомне буфетно-кухонне обладнання має бути щільно зачинені та мати справні запори для попередження забруднення їжі під час транспортування.[1]

Висновок. Таким чином, надання сервісу з харчування на борту ПС – це складний та багатоаспектний процес, який вимагає професійного підходу до його організації. Харчування на борт ПС завантажується у візках, яке потребує подальших дій бортпроводника відповідального за бортове харчування. Важливу роль для подальшого процесу організації харчування відіграє кухонне обладнання.

Список використаних джерел

1. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://studfile.net/preview/4080731/page:12/>
2. Електронний ресурс. Режим доступу: https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D1%80%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8