

Правила техники безопасности при работе с оборудованием

Инструкция по охране труда для повара

Во избежание несчастных случаев на рабочем месте необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

- нельзя работать на машинах, аппаратах, устройства которых Вы не знаете, и работать, на которых Вам не рекомендовано;
- осторожно обращаться с ножом при работе, правильно держать руки и нож при обработке продуктов, хранить ножи в специальных местах;
- следить за тем, чтобы поставленные на плиту жиры для разогрева не воспламенились от высокой температуры;
- класть в кипящий жир продукты, не допуская попадания воды;
- осторожно открывать на себя крышки варочных котлов, кастрюль и другой наплитной посуды с горячей пищей;
- не брать голыми руками за горячую кухонную посуду, используйте для этого полотенце;
- убирать пролитую жидкость, жир упавшие на пол продукты.

1. Общие требования безопасности

Во избежание несчастного случая на работе повар обязан выполнить инструкции по охране труда. К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности.

На рабочем месте повар получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит стажировку правилам эксплуатации технологического оборудования, закрепленного за ним.



Во время работы повар должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие заболеваний - ежедневно
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию - каждые 2 года.
- повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ - ежегодно.
- проверку знаний по электробезопасности - ежегодно
- проверку санитарно - гигиенических знаний - ежегодно
- периодический медицинский осмотр
- повторный инструктаж по т/б на рабочем месте, повар должен получать один раз в 3 месяца.

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитических и других заболеваний повар обязан:

коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы и при переходе от одной операции к другой.

При приготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы:

Повар обязан во время работы носить полагающую ему санитарную одежду: волосы убраны под головной убор, рукава одежды подвернуты до локтя или застегнуты у кисти рук. Не рекомендуется закалывать иголками санодержку и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

Перед началом работы повар обязан привести в порядок свое рабочее место для безопасности работы и проверить:

- исправность и холостой ход оборудования;
- наличие и исправность ограждений;



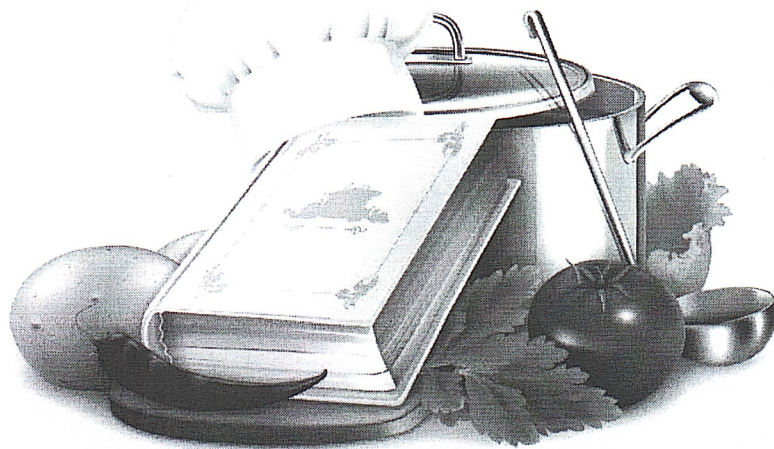
- наличие и исправность заземления;
- исправность другого применяемого оборудования;
- убедиться, что переключатели электроплит и жарочного шкафа находятся в нулевом положении
- исправность и работу местной вытяжной вентиляции.

Техника безопасности при работе с электрической плитой.

Перед началом работы с электрической плитой следует проверить санитарное состояние жарочной поверхности плиты, поддона и камеры жарочного шкафа, надежность заземления, исправность пакетных переключателей, техническое состояние поверхности плит. Использовать наплитную посуду не более, чем 80%; вначале включать общее пусковое устройство, затем конфорки плит пакетными переключателями на полную мощность.

Во время работы после разогрева пакетные переключатели установить на средний нагрев; не следует ставить холодную наплитную посуду на разогретую конфорку; нельзя допускать выплескивания жидкости на поверхность плиты во избежание растрескивания конфорок и короткого замыкания; не оставлять незагруженную конфорку в режиме сильного нагрева во избежание быстрого перегрева.

После окончания работы выключить конфорки и отключить плиту от сети; после остывания поверхность очистить и протереть, поддон вымыть и просушить.



Техника безопасности при обслуживании шкафа пекарного, жарочного.

Перед началом работы:

- проверить исправность заземления, санитарное состояние, а также исправность пускорегулирующих приборов;
- установить терморегулятор на необходимую температуру;
- подключить шкаф к электросети;
- включить рабочие камеры на сильный нагрев, при этом загорится сигнальная лампа.

Во время работы:

- осторожно открывают дверки, устанавливая противни или кондитерские листы с продуктами;
- переводят на слабый или сильный нагрев в зависимости от требований технологии приготовления кулинарных изделий;
- количество выходящего пара, образуется при выпечке продуктов, регулируют с помощью вентиляционного отверстия в зависимости от требований технологического процесса приготовления пищи.

После окончания работы:

- шкаф содержать в чистоте;
- ежедневно его наружную поверхность протирают влажной тканью или промывают мыльным раствором, а затем насухо вытирают фланелью;
- хромированные детали протирают мягкой сухой тканью;
- перед уборкой, или осмотром шкафа обязательно отключают от электросети.

Техника безопасности при обслуживании мясорубки.

Перед началом работы:

Необходимо убедиться, что корпус мясорубки надежно закреплен, а нажимная гайка не затянута.

Проверить зануление и заземление.



Завинтить гайку до незначительного усиление шума.

Во время работы:

1. Мясо или рыба, предварительно освобождена от костей, проталкивают деревянным толкателем в загрузочную горловину.
2. При разборке машины для извлечения из рабочей камеры шнека и режущего инструмента используйте выталкиватель или специальные крючки.
3. Для безопасности работы мясорубки корпус ее надежно укрепляют в патрубке редуктора. Над горловиной мясорубки устанавливают предохранительное кольцо, не допускающее попадание рук к подвижным частям.
4. При длительной работе мясорубки надо периодически останавливать, а ножи и решетки очищать от сухожилий.
5. Запрещается допускать, чтобы мясорубка работала вхолостую, так как это ускоряет износ ножей и решеток машины.
6. Нельзя работать с мясорубкой без предохранительного кольца и оставлять во время работы без присмотра.
7. Не рекомендуется измельчать в мясорубке сухари.

После окончания работы:

1. Машину выключают и разбирают.
2. Все детали очищают от остатков фарша, промывают горячей водой и просушивают.
3. После просушивания шнек, нож, решетки и рабочую камеру смазывают несоленым пищевым жиром.
4. При сборке особое внимание уделяйте правильной установке рабочих органов, ножей и решеток т.к., в противном случае машина работать не будет и это приведет к выходу ее из строя.

