

Техника безопасности на предприятиях общественного питания

Как остаться живым и здоровым
и доработать до пенсии!

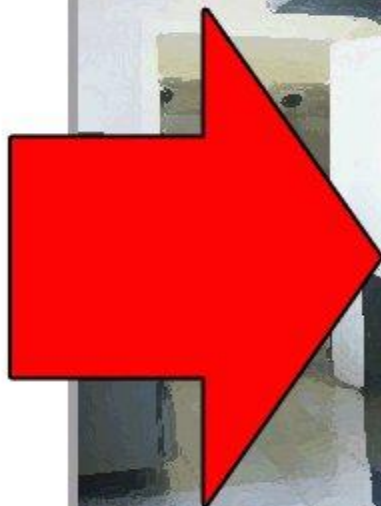
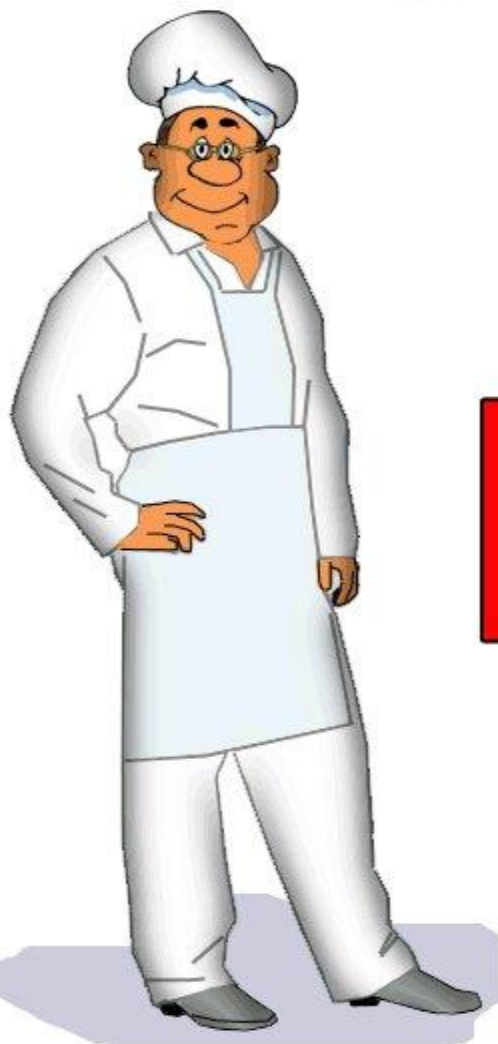
Охрана труда на предприятиях общественного питания



**Соблюдение охраны труда позволит
сохранить здоровье трудящихся**

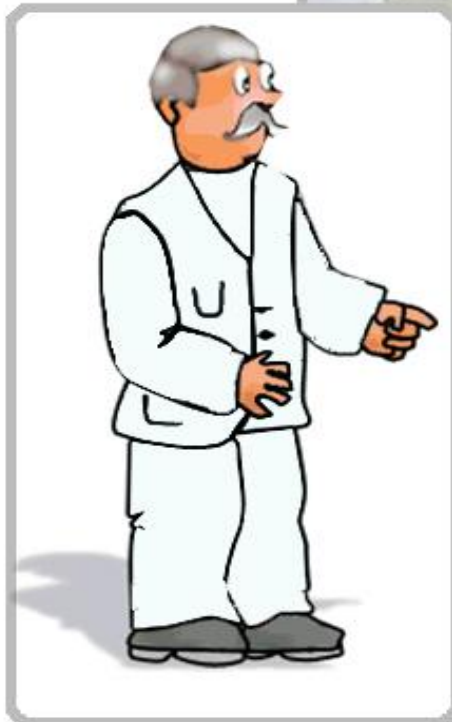
К работам в качестве повара допускаются мужчины и женщины:

- прошедшие стажировку на рабочем месте



Во время работы повар также должен проходить:

- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте **не реже 1 раза в 3 месяца**



**НЕ ЗАБУДЬ ПРОЙТИ
МЕДОСМОТР!**



Правила безопасности

- Не используйте посуду с прогнувшимся дном;
- Не доливайте жидкость до края на 4 -5 см;
- Снимайте крышку движением от себя.
- Продукты в кипящую жидкость засыпайте осторожно.
- Пользуйтесь прихватками.
- Пользуйтесь ножом осторожно, передавайте его ручкой вперед, лезвием от себя.
- При работе мясорубкой проталкивайте продукт пестиком

Как ухаживать за кухней

- Уборку помещения проводить **ежедневно** влажным способом.
- Пищевые отходы выносить **1 раз в сутки.**
- **Ежедневно** менять кухонные полотенца.
- Содержать в чистоте холодильник, микроволновую печь, плиту.
- **Часто менять губки** для мытья посуды.

Правила ухода за посудой

- Мыть сразу после использования.
Пригоревшую пищу нельзя соскабливать.
- Перед мытьем посуду сортируют: чашки, стаканы, тарелки и т. д.
- Моют безопасным моющим средством для посуды.
- Сначала моют чайную, потом столовую посуду, а затем – кухонную.

Санитарно – гигиенические требования

- 1. Готовить пищу надо в специальной одежде.
- 2. Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки, убрать волосы под косынку.
- 3. Вымыть продукты.
- 4. Пользоваться разделочными досками.
- 5. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты, а скоропортящиеся продукты хранить в холодильнике.
- 6. Продукты и готовые блюда можно хранить не больше определённого срока

Правила хранения продуктов

- Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты
- Мясо, рыбу, молоко, сметану, масло, творог и другие скоропортящиеся продукты надо хранить в холодильнике.
- Все продукты имеют свой срок хранения, например: сметана и творог детский храним только 36 часов, салаты с майонезом – 12 часов, гарниры – 18 часов, пирожное «Картошка» - 36 часов.
- Сырые продукты хранят отдельно.
- Перед загрузкой в холодильник все продукты заворачивают в пищевую пленку.
- Готовые продукты в холодильник помещают остывшими в стеклянной, фаянсовой или эмалированной посуде.
Холодильник содержат в чистоте.
- Открытые консервы не хранят в жестяных банках.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ!
РАБОТАТЬ НА МЕХАНИЧЕСКОЙ
МЯСОРУБКЕ
БЕЗ ОГРАНИЧИТЕЛЬНОГО
КОЛЬЦА И ПЕСТИКА



Требования безопасности

1.6



Овощерезка



Мясорубка

В сменные механизмы приготавливаемые продукты

должны загружаться только после включения

универсального привода

Исключение



Взбивалка

Сначала загружают в бачок продукты,

а затем включают универсальный

привод

Протирочная машина

После окончания работы на протирочной машине
рабочие инструменты должны сниматься и
промываться горячей водой



1.34

ОХРАНА ТРУДА В ПИЩЕБЛОКЕ

ОФИЦИАНТКА

Официантка
должна быть
обеспечена
спецодеждой:

- косынка белая х/б,
- блузка белая шелковая,
- юбка п/ш,
- передник белый х/б,
- тапочки;

коротко стриги ногти, тщательно мой руки



Соблюдай меры безопасности при получении и подаче блюд: тарелки ставятся в один ряд; используй облегченные подносы

В аварийных ситуациях: палочка тележки, травма и т. д. – сообщи руководителя, врачу

Перед работой проверь достаточность освещения зала и проходов, исправность тележки и другого инвентаря

По окончании работы: инвентарь, подносы, тележку протри водой, высуши; убери в места хранения. Санитарную спецодежду убери в специальный шкаф



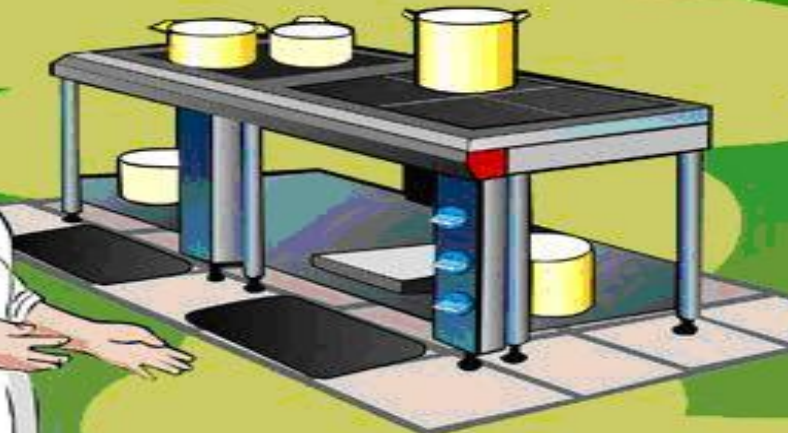
2. Каждый повар на предприятиях общепита и работник на пищевых производствах должен иметь комплект санодержды (куртка, фартук и т. п.) и сменять ее по мере загрязнения, но не реже 2-3 раз в неделю. Личную одежду и санодержду работники должны хранить в индивидуальных шкафах.

Спецодежда – защищает продукты от загрязнения, которые могут в них попасть с тела.



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ
НА ХЛЕБОРЕЗКЕ ПРОВЕРЬ
ИСПРАВНОСТЬ БЛОКИРОВКИ!
ЗАСТРЯВШИЕ КУСКИ ХЛЕБА
УДАЛЯЙ ТОЛЬКО ДЕРЕВЯННОЙ
ЛОПАТКОЙ ИЛИ ЩЕТКОЙ ПОСЛЕ
ПОЛНОЙ ОСТАНОВКИ МАШИНЫ
И ПРИ КРАЙНЕМ НИЖНЕМ
ПОЛОЖЕНИИ НОЖА!





Правильно одевай санитарную одежду и обувь; волосы убри под головной убор

Полы в помещениях должны быть гладкими, нескользкими; в нужных местах должны находиться диэлектрические коврики и деревянные решетки



Плита должна иметь бортовую поверхность и поручни, предохраняющие от ожогов. Поручни должны быть расположены от бортов плиты на расстоянии не ближе 10 см



Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухое полотенце. Предельные нормы переноски грузов для женщин - 10 кг, для мужчин - 50 кг



Колоды для разрубки мяса должны устанавливаться на крестовину. Трещины, заусеницы на разделочных досках, а также на колодах для разрубки мяса не допускаются



При поломках предохранительных клапанов, блокировочных устройств и других неисправностях, работу немедленно приостановить

Перед началом работы мой руки с мылом, одень чистую одежду, волосы убри под колпак (косынку)

Подбери завязки, не закалывай одежду булавками

Выключай, включай машины с помощью кнопок «пуск» и «стоп» сухими руками

Проверь наличие и надежность заземления, отсутствие посторонних предметов в рабочей камере



**Проверь
работу
машины на
холостом
ходу!**



Не поручай свою работу случайным и необученным лицам.



По окончании работы с ножом в перерывах вкладывай его в футляр



Не используй для сидения случайные предметы



Не удаляй застаревшие клубни руками. Содержи рабочее место, в чистоте убирай с пола отходы, разлитую воду

Овощерезательная машина

При работе на овощерезательной машине
работники должны иметь сухую одежду
специальной формы



1.20



ДВИЖУЩИЕСЯ

ЧАСТИ СБОРУДОВАНИЯ

ДОЛЖНЫ БЫТЬ

ОГРАЖДЕНЫ!



Персонал пищеблока соблюдает следующие правила личной гигиены:

- 1. приходите на работу в чистой одежде и обуви;**
- 2. оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;**
- 3. тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;**
- 4. работать в чистой санитарной одежде, подбирать волосы под колпак или косынку;**
- 5. носить легкую не скользкую рабочую обувь;**
- 6. коротко стричь ногти, не покрывать ногти лаком.**

Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний и результаты заносит в журнал здоровья.

ДЕСЯТЬ ПРАВИЛ ПРОТИВОПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

1 КУРИ
В ОТВЕДЕННОМ
МЕСТЕ



2 НЕ ПОЛЬЗУЙСЯ
САМОДЕЛЬНЫМИ
ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ



3 НЕ РАЗЖИГАЙ
ОГОНЬ



НА ТЕРРИТОРИИ
ПРЕДПРИЯТИЯ

4 НЕ ОТОГРЕВАЙ
ТРУБЫ
ОТКРЫТЫМ
ОГОНЕМ



5 ПРИЧИНЫ
ПОЖАРА

ПОВРЕЖДЕННАЯ
ИЗОЛЯЦИЯ

НЕИСПРАВНАЯ
ЭЛЕКТРО-
ПРОВОДКА



6 УМЕЙ
ПОЛЬЗОВАТЬСЯ
ОГНЕТУШИТЕЛЕМ



7 ПРИ ЭВАКУАЦИИ
НЕ ДОПУСКАЙ
ПАНИКИ



8 НЕ ЗАГРОМАЖДАЙ
ПУТИ ЭВАКУАЦИИ



9 ПРИ ЗАГОРАНИИ
ЭЛЕКТРОУСТАНОВОК
ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ
ГАСИ ПЛАМЯ
УГЛЕКИСЛОТНЫМИ
ОГНЕТУШИТЕЛЯМИ



10



СОБЛЮДАЙ
ПРОТИВОПОЖАРНЫЙ
РЕЖИМ ПРЕДПРИЯТИЯ



Повар, кондитер должен знать:



- структуру и специфику работы предприятий общественного питания,
- санитарные нормы,
- правила техники безопасности,
- провести первичную обработку сырья,
- отличить свежую рыбу от размороженной,
- правильно выбрать мясо, овощи, подготовить все это к использованию...