

# **Техника безопасности на предприятиях общественного питания**

Как остаться живым и здоровым  
и доработать до пенсии!

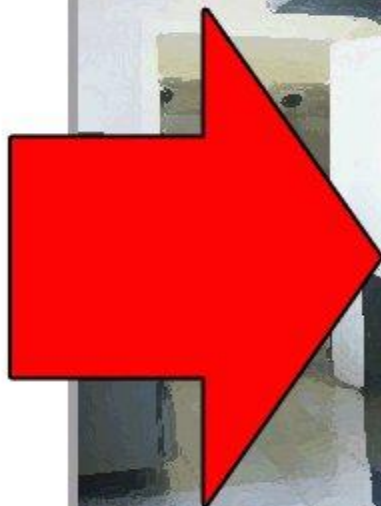
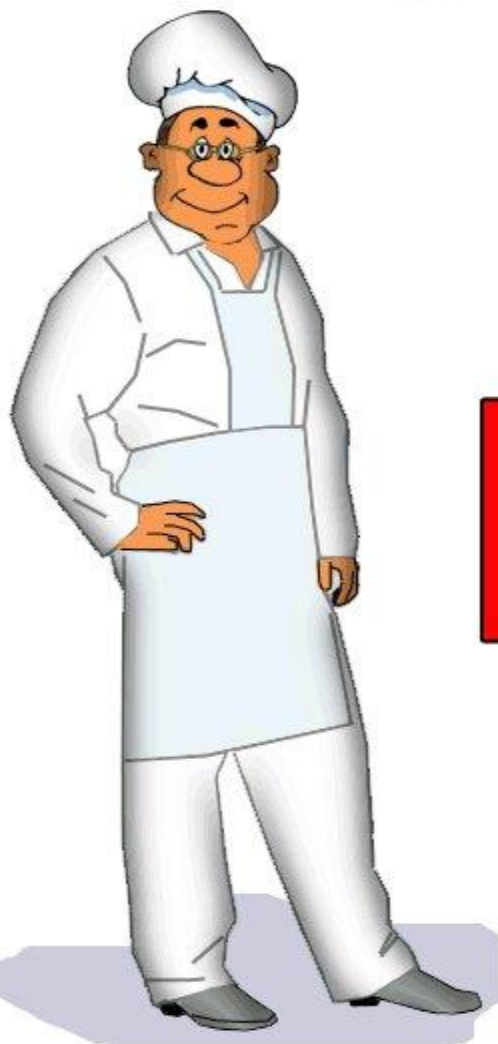
# **Охрана труда на предприятиях общественного питания**



**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.

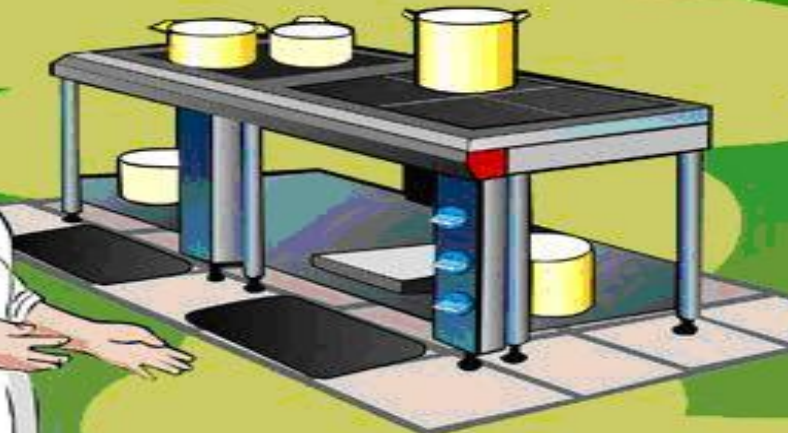
**Спецодежда – защищает продукты от загрязнения, которые могут в них попасть с тела.**



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 застрявшие 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



**ДВИЖУЩЕЕСЯ**

**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...