

Уважаемые обучающие группы № 8, с 27 апреля 2020 года у вас начинается учебная практика по **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

УП № 1: вводный

Техника безопасности и санитария

Требования безопасности перед началом работы. Перед началом работы повар обязан привести в порядок своё рабочее место для безопасной работы и проверить:

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

При обнаружении, каких - либо неполадок или неисправностей в оборудовании, повар обязан немедленно заявить заведующему производством или администрации предприятия и до устранения их к работе не приступать.

Во время работы:

- 1. Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.
- 2. Пуск и установку электродвигателя перезагрузке продуктов в сменном механизме изменять запрещено.

- 3. Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.
- 4. Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть выключены от электросети в положении «выключено».
- 5. Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.
- 6. Разделку мороженого мяса производить после оттаивания.
- 7. При работе на тепловом оборудовании строго соблюдать правила. Необходимо, чтобы поверхность жарочной плиты была ровной без трещин.
- 8. Не ставить в духовку противни несоответствующие размерам духовки.
- 9. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей, открывать запрещено.
- 10. Не брать за горячую посуду голыми руками, использовать полотенца.
- 11. Посуду спящей, после её обработки, поставить на удобную, устойчивую подставку.
- 12. Принимать мерок уборке промытой жидкости жира, уроненных на пол продуктов.
- 13. Для вскрытия тары пользоваться инструментом, предназначенным для этого.
- 14. При переноске грузов установлены следующие нормы: для женщин - 20 кг, для мужчин - 50 кг.
- 15. Работу производить на оборудовании с электрическим обогревом стоя на электрическом коврике.
- 16. При работе на оборудовании с

газовым обогревом помнить, что перед зажиганием горелки необходимо проверить - нет ли запахов газа в помещении.17. Проверять тягу, положение кранов на секторе, все пускорегулирующие устройства.18. Запрещается работать на оборудовании включённом в электросеть, зажигать спички, включать электроосвещение при наличии запахов газа.19. Запрещается работать на оборудовании с неисправной автоматической регулировкой.20. Газовое устройство необходимо содержать в чистоте.21. Запрещается останавливать работающую газовую аппаратуру без присмотра.

- 22. Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие.

Требования безопасности по окончании работы.

Перед отключением от электрической сети предварительно нужно выключить всё электрическое оборудование за исключением дежурного освещения и оборудования, рабочего в автоматическом режиме.

После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

При проведении санитарной обработки не охлаждать нагретую поверхность плит, сковород и другого теплового оборудования водой.

Личная гигиена повара.

Личная гигиена является одним из важнейших разделов общей гигиены, разрабатывающим вопросы укрепления здоровья человека путем соблюдения гигиенических правил ином, не только в личной жизни, но и трудовой деятельности.

Выполнения правил личной гигиены имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений.

Личная гигиена повышает культуру обслуживания потребителей и служит важным показателем общей культуры.

Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук и полости рта, к санитарной одежде, к санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию поваров.

На производстве ежедневно перед началом работы следует принимать душ и надевать чистую санитарную одежду.

Особенно тщательного ухода требуют руки. Их следует мыть перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, до и после посещения туалета, после каждого перерыва.

Волосы должны быть спрятаны под колпаком, обувь на резиновой подошве без каблуков.

Серьги, кольца, браслеты, цепочки и др. изделия не допускаются.

Особые требования предъявляются к санитарной одежде, которая должна защищать продукты от возможного загрязнения их одеждой работника. Санитарную одежду - халат (куртку), колпаком (косынку), фартук - обычно шьют из белой хлопчатобумажной ткани, легко поддающейся стирки.

Рабочая обувь должна быть по размеру ноги, не скользить и быть легкой.