

Обучающаяся группа №24

Приветствую вас на дистанционном обучении

Работы прошу присылать мне на адрес

vsv@apt29.ru

(Вяткина Светлана Владимировна)

Задание:

1. Внимательно прочитайте и ознакомьтесь с материалом лекционного занятия.
2. Сделайте конспект теоретического материала в тетради (буду проверять написание лекции по данной теме когда будет очная форма обучения).

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПОВАРА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРОЦЕССА ОБРАБОТКИ, ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

На предприятиях общественного питания с **цеховой структурой** холодные сладкие блюда и холодные напитки **готовят** в холодном цехе, горячие — в горячем цехе, обработку и подготовку фруктов и ягод производят в овощном цехе или в небольших объемах непосредственно в **холодном цехе**. На специализированных предприятиях и предприятиях небольшой мощности, имеющих **бесцеховую структуру**, для приготовления сладких блюд и напитков выделяют **отдельное рабочее место** в общем производственном помещении.

Процесс приготовления сладких блюд включает в себя следующие *этапы*:

- приемку и оценку качества сырья и продуктов;
- обработку и подготовку основных видов сырья — свежих, сушеных, консервированных, свежемороженых фруктов и ягод;
- подготовку дополнительных ингредиентов (сахара, желатина, муки, яиц и др.);
- приготовление продукции;
- подготовку к реализации и организацию хранения и реализации продукции.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТ ПРИ ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИИ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ



Для обеспечения соблюдения требований по безопасной организации работ все работники предприятий общественного питания должны регулярно проходить **инструктажи по технике безопасности**.

Вначале **перед выходом на работу** работник получает **вводный инструктаж**, в процессе которого работника знакомят с правилами внутреннего трудового распорядка, общими правилами безопасной организации работ, приемами оказания первой помощи при несчастном случае.

Затем проводится **первичный инструктаж** непосредственно на рабочем месте, в процессе которого работник знакомится с конкретными правилами обеспечения безопасности при работе на конкретном оборудовании, при выполнении конкретного технологического процесса.

Повторный инструктаж проводится не реже одного раза в полгода в целях восстановления в памяти правил охраны труда, а также для разбора имеющихся мест нарушений требований безопасности в практике производственного участка.

Регистрация инструктажей на предприятии питания работниками службы охраны труда производится в специальном журнале. Работники, связанные с эксплуатацией технологического оборудования и других технических средств, должны быть обучены приемам его безопасной эксплуатации, владеть знаниями по программе технического минимума, иметь инструкции по эксплуатации и удостоверение на право работы на нем.

Для предупреждения несчастных случаев **перед началом работы** повар обязан надеть специальную одежду, застегнуть все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, скалывания одежды булавками, иголками, удалить из карманов одежды острые, бьющиеся предметы, волосы убрать под головной убор (колпак, сеточку для волос, косынку), концы косынки заправить. Повар имеет право выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

Не допускается в процессе работы загромождать проходы в цехе сложенной тарой, упаковочным материалом, грузовыми тележками. **Рабочее место** в процессе работы держат в чистоте, не загромождая его пустой тарой, грязной кухонной посудой, инструментами, инвентарем, своевременно убирая их на специально отведенные для хранения места. Рассыпанные, разлитые продукты и другие посторонние предметы следует удалять с пола не руками, а используя щетку, совок и другой инвентарь, специально предназначенный для уборки в производственных помещениях.

Организуя рабочее место, **повар обязан проверить** исправность необходимых для работы инструментов, приспособлений, инвентаря, не используя инструменты, инвентарь с неудобными ручками, трещинами на них, деформированный или изготовленный из материалов, запрещенных в общественном питании.

При **ведении погрузочно-разгрузочных работ** рекомендуется пользоваться подъемными механизмами, не превышать массу переносимого груза (для женщин и подростков — не более 20 кг, для мужчин старше 18 лет — не более 50 кг). Не допускается перемещать вручную груз массой более 50 кг на расстояние более 60 м или поднимать его на высоту более 3 м по наклонным сходам. Поднимать груз на спину или снимать его со спины следует с помощью другого рабочего. Тележки, передвижные стеллажи следует передвигать, толкая их в направлении «от себя».

Перед пуском электрооборудования повар обязан проверить:

- наличие резиновых ковриков под ногами;
- надежность крепления, устойчивость машины;
- надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта заземляющего провода с корпусом машины, электродвигателем);
- санитарное состояние машины и отсутствие посторонних предметов внутри или вокруг нее;
- состояние предохранительных клапанов контрольно-измерительных устройств (наличие пломбы или клейма, сроков поверки, нахождение стрелки на нулевой отметке, целостность стекла и других повреждений, влияющих на правильность их показаний);
- наличие и крепление защитных средств, ограждений (экранов) движущихся частей машины (зубчатых, цепных, клиноременных передач, соединительных муфт и др.);
- правильность сборки и установки, надежность крепления съемных рабочих частей машины;
- работу на холостом ходу.



При обнаружении неисправностей оборудования, электропроводки (наличие напряжения на корпусе машины, возникновение постороннего шума, наличие запаха горелой изоляции, самопроизвольная остановка) повар обязан остановить его работу нажатием кнопки «Стоп» или отключить от электрической сети с помощью другого пускового устройства, сообщить об этом непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения всех неисправностей.

При эксплуатации электромеханического оборудования необходимо соблюдать следующие требования:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- не передвигать, переставлять подключенное к электрической сети, нестационарное работающее оборудование;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только кнопками «Пуск» и «Стоп»;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования рядом находящихся работников;
- не оставлять работающее оборудование без надзора на длительное время;
- не допускать замены, переустановки съемных частей оборудования при включенном электродвигателе;

- снимать и устанавливать съемные части оборудования осторожно, без рывков, излишних усилий;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструменты;
- не очищать, не смазывать и не регулировать оборудование при включенном электродвигателе;
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство, равномерно, при включенном электродвигателе, не перегружая рабочую камеру машины сверх установленных норм;
- при загрузке проталкивать продукт в рабочую камеру только с помощью специальных приспособлений (толкателя, пестика и др.);
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «Стоп», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;
- не превышать сверх допустимых норм скоростной режим работы машины;
- не допускать перегрева электродвигателя в процессе работы.

По окончании эксплуатации электрооборудования следует:

- остановить машину, выключить рубильник;
- разобрать рабочие части;
- провести санитарную обработку рабочих частей машины (очистку, промывание), не допуская попадания воды на токоведущие части оборудования;
- просушить, переложив на стеллажи, поверхность рабочего стола;
- собрать для последующего использования.

При работе с ножом повар обязан:

- соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;
- правильно держать руки и нож при обработке продуктов;
- хранить нож в специальном чехле;
- не хранить нож, закладывая его за фартук;
- не оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- не проверять остроту лезвия рукой;
- передавать нож, положив его на поверхность стола ручкой в сторону того, кому передают;
- при переносе ножа по цеху, держать его вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад, или обернуть нож полотенцем и переносить его лезвием вниз;
- править нож в стороне от других работников, не опираясь на мусат в процессе правки.

При эксплуатации теплового оборудования повар обязан:

1. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

2. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80 % объема.

3. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

4. Не допускать превышения давления и температуры в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

5. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и **показаниями манометров** при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

6. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата или пароконвектомата в целях предохранения от ожога.

7. Жарить полуфабрикаты только при включенной и исправно работающей вентиляции.

8. При использовании конвейерной печи устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

9. **Ставить котлы** и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

10. **Укладывать полуфабрикаты** на разогретые сковороды и противни **движением «от себя»**, **передвигать посуду** на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, **открывать крышки** наплитной посуды с горячей пищей осторожно, **движением «на себя»**.

11. **Не пользоваться** наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.

12. **Перед переноской наплитного котла** с горячей пищей предварительно повар должен убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.

13. **Предупредить о предстоящем перемещении котла** стоящих рядом работников.

14. **Снимать с плиты котел** с горячей пищей **без рывков**, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

15. **При перемещении котла с горячей пищей:**

- заполнять его не более чем на $\frac{3}{4}$ вместимости;
- не прижимать котел к себе;
- не держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

16. При перевозке, установке (снятии) котлов с пищей на плиту **пользоваться исправными тележками** с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

17. **Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками** при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.