

## Техника безопасности на рабочем месте повара

На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования; санитарно-гигиеническую подготовку; проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Во время работы работник проходит:

- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию – по мере его поступления на место работу, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
- проверку знаний безопасности труда (на работах с повышенной опасностью) – ежегодно;
- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых и др. кожных заболеваний – ежедневно перед началом смены;
- проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования работающего от электрической сети) – ежегодно;
- проверку санитарно-гигиенических знаний – один раз в год;
- периодический медицинский осмотр

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен проходить один раз в 3 месяца.

Во время работы на работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы: повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества. Острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхности инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары; нервно-психологические нагрузки; физические перегрузки; пониженная температура поверхностей оборудования, продукции; повышенная температура поверхностей оборудования; повышенный уровень электромагнитных излучений.

Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

- куртка белая хлопчатобумажная- на 4 месяца;
- ш апочка белая хлопчатобумажная- на 4 месяца;
- фартук белый хлопчатобумажный- на 4 месяца;
- полотенце- на 4 месяца;
- рукавицы хлопчатобумажные- 1 месяц.
- Для предупреждения и предотвращения распространения желудочнокишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновении с загрязненными предметами, а так же после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

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

Требования безопасности перед началом работы.

Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность электрооборудования и другого оборудования
- работу местной вытяжной вентиляции.

Требования безопасности во время работы.

Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблю дать технологические процессы приготовления кулинарной продукции

- операции по просеиванию муки крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала о ее готовности к работе. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этой цели. Не включать аппарат СВЧ при открытой задней панели и дверце рабочей камеры. Открывать дверцу рабочей камеры следует после отключения нагрева.

Варку продуктов производить с закрытыми крышками.

При использовании оборудования использовать меры предосторожности, указанные в документации к этому оборудованию.

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан:

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

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

Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

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

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

Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

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

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».

Не пользоваться котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.

Перед переноской котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.

Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

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

При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на 3/4 емкости
- прижимать котел к себе
- держать в руках нож или другой инструмент

При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

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

Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

При работе на раздаче необходимо:

- производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;
- следить за наличием и уровнем воды в ванне мармита для вторых блюд. Не допускать ее сильного кипения;
- производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;
- включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;
- сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

Для предотвращения аварийных ситуаций в случае неисправности приборов безопасности, регулирования и автоматики необходимо выключить оборудование и отсоединить его от электрической сети.

Требования безопасности в аварийных ситуациях.

Привести в порядок свое рабочее место, выкинуть мусор.

Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении.

Требования безопасности по окончании работы.

Отключить немедленно оборудование, работающее под давлением.

Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.