


**Организация рабочего
места повара.
Требования к
организации рабочего
места**


□ Организация рабочих мест на предприятии должна быть проведена грамотно и правильно, чтобы работники могли качественно выполнять свои обязанности с наименьшими затратами



- 
- Рабочее место – это та часть производственной площади, где человек выполняет свои функции с использованием для этого необходимых ему инструментов.
 - От деятельности человека и его обязанностей зависит оборудование и дизайн нужного ему пространства.

□ Характеристика рабочего места повара

- Репутация заведений питания в значительной мере зависит от работы повара. В кафе и ресторанах при качественно приготовленных и красиво оформленных блюдах количество посетителей будет только возрастать.
- Для того чтобы повар мог хорошо исполнять свои обязанности, у него должно быть эффективно обустроенное рабочее место




□ Рабочее место повара-кондитера организовывается в соответствии с правилами и нормами законодательства. При этом инвентарь и оборудование размещается таким образом, чтобы не нарушить правила техники безопасности, однако доступность к ним не должна вызывать трудностей.

□ Рассмотрим требования к организации рабочего места в зависимости от высоты рабочей поверхности.

- Ширина рабочей поверхности также имеет значение. Она не должна превышать полутора метров, при этом инструменты первой необходимости для приготовления блюд размещаются впереди, по центру поверхности, менее часто используемые – по углам, сбоку

Выполнение работ	Высота рабочей поверхности		
	Низкий рост	Средний рост	Высокий рост
Сидя за производственным Столом	70	72.5	75
Сидя за оборудованием	80	85.5	85
Стоя	100	105	110





□ Организация и оснащение рабочих мест должны учитывать расположение и верхних шкафчиков. Их оптимальная высота должна составлять от 45 сантиметров до полутора метров от уровня пола. Выше и ниже может храниться только редко используемый инвентарь, при этом максимальное ограничение высоты – 1,75 метра, чтобы исключить травматизм на рабочем месте. Столы должны иметь полки и выдвижные ящички, где удобно будет хранить разделочные доски, инструменты, различные емкости и посуду.

□ Пример оформления можно увидеть на расположенном ниже на фото. Рабочее место должно выглядеть приблизительно таким образом



□ Техника безопасности

- Чтобы не получить травму во время работы, повар - кондитер должен соблюдать технику безопасности. Организация рабочего места повара должна соответствовать таким основным моментам:
- На рабочей поверхности должны помещаться все готовящиеся блюда.
- Техника располагается последовательно, в зависимости от производственного процесса.
- Важный момент оформления рабочего места – его освещение. Свет должен быть достаточно ярким, однако не слепить глаза. Чаще всего для этого используют лампы дневного света.
- Поддерживание температуры в рабочей зоне на уровне 26 градусов.
- Если в устройствах присутствует механика, то должны стоять ограничители для исключения травм.
- Удобная поза повара в процессе готовки



□ Профессия повара относится к 3 классу вредности. Такой класс присвоен из-за некомфортных параметров микроклимата: это часто повышенная влажность и температура в рабочей зоне. Также повар практически постоянно работает стоя или пребывает в движении, что увеличивает нагрузку на ноги.





