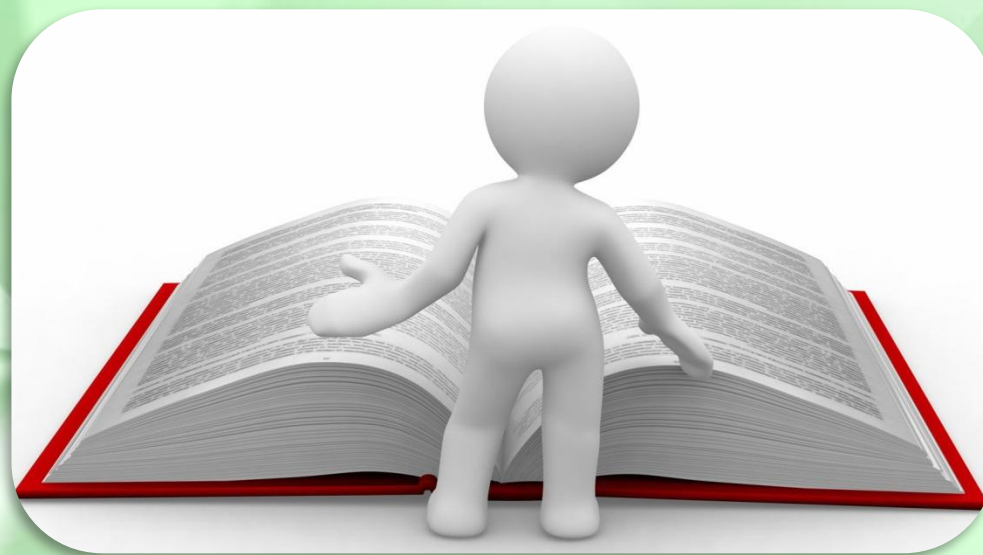


Инструктаж по технике безопасности на рабочем



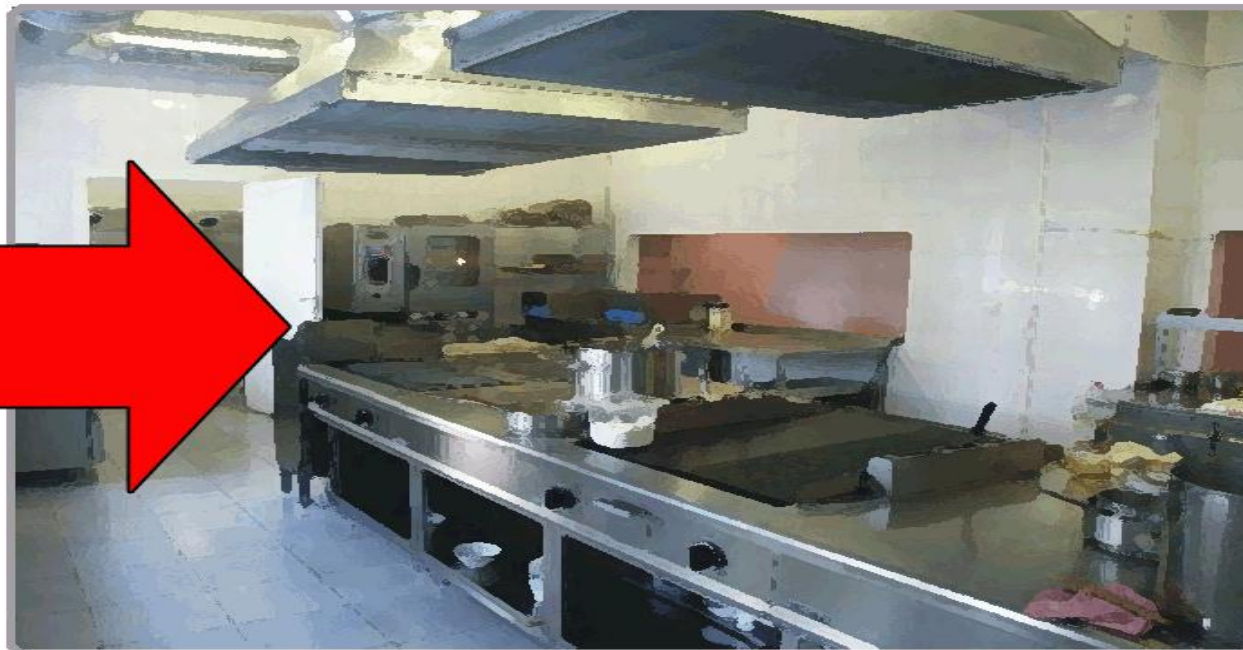
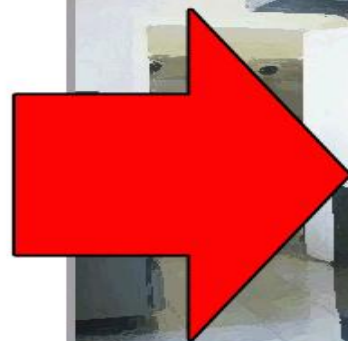
Санитарные требования к учебному цеху

**Соблюдение
санитарно-
гигиенических
требований**

**Соблюдение
личной гигиены**

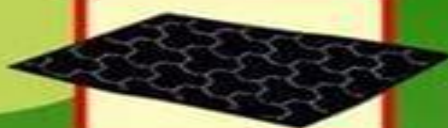
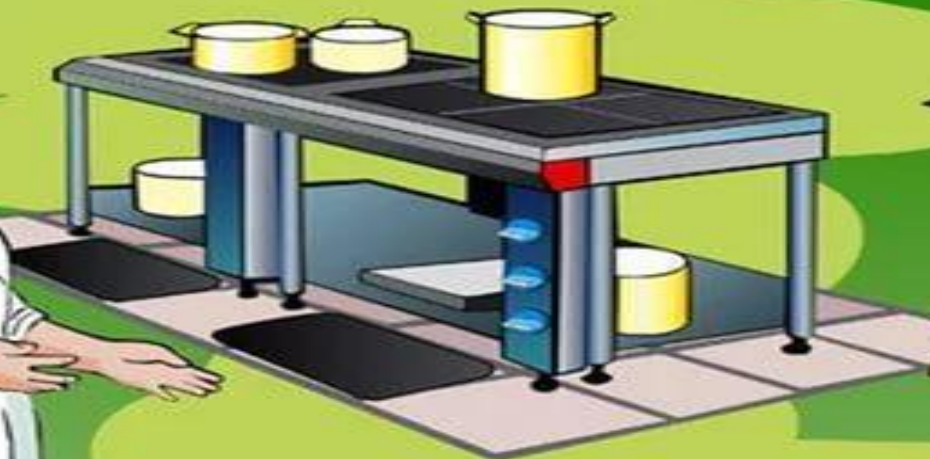
**Соблюдение
санитарных норм
и правил**

**Допуск к работе в горячем цехе
прошедшие инструктаж по технике
безопасности**



1. Необходимо содержать тело в чистоте
2. Тщательно мыть руки до локтя
3. Волосы убраны под колпак
4. Коротко стриженные ногти, без лака
5. Не носить украшения и часы
6. Отсутствие на руках гнойничковых ран
7. Нельзя пользоваться булавками при закалывании одежды
8. Не класть в карманы одежды посторонние предметы
9. Перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду
10. Хранить санитарную одежду отдельно от верхней





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

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ



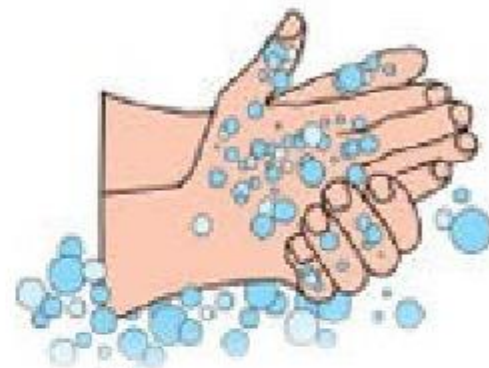
Правильно моем руки



Намочите руки



Используйте жидкое мыло



Намыльте руки и потирайте их, считая до 15



Сполосните руки



Вытрите руки бумажным полотенцем или высушите под струей воздуха из сушильного аппарата



Закройте кран, держа его при помощи полотенца или вашего рукава



перед началом
работ и каждым
технологическим
циклом



после посещения
туалета



после мытья
рабочих
поверхностей

Оборудование горячего цеха



Правила техники безопасности при работе с электрической плитой

1. Проверить санитарное состояние плиты, заземление
2. Включать и выключать электроплиту сухими руками
3. При появлении трещин на контактной поверхности немедленно отключить электроплиту и сообщить руководителю
4. Не оставлять электроплиту без присмотра, а также удалять с неё грязь не отключив от сети
5. Передвигать емкость с жидкостью без рывков
6. По окончании работы выключить плиту

Работа с горячими жидкостями

**СНИМАЯ КРЫШКУ
С ГОРЯЧЕЙ ПОСУДЫ,
НЕ ОБОЖГИТЕСЬ ПАРОМ**



**СНИМАЯ ГОРЯЧУЮ ПОСУДУ
С ПЛИТЫ, ПОЛЬЗУЙТЕСЬ
ПРИХВАТКАМИ ИЛИ
СКОВОРОДНИКОМ**



ВЫНИМАЯ БАНКУ





1. После загрузки рабочей камеры проследить, чтобы дверца аппарата закрылась правильно

2. Перед выемкой емкостей при открытии дверки сначала выпустите пар из духовки и зафиксируйте дверцу.

3. Помните, что стекло дверцы нагревается до 800 С



Электронные весы







Правила техники безопасности при работе с ножом и приспособлениями

1. Соблюдайте правильные приемы резания.



2. Передавайте нож и вилку ручками вперед

Запрещается





Правильное использование ЛИКВИДНЫХ И НЕЛИКВИДНЫХ ОТХОДОВ



Вредные привычки





Правила по охране труда при проведении кулинарных работ

1. Перед началом работ **надеть фартук и косынку, вымыть руки.**
2. Все **продукты** перед приготовлением **промыть.**
3. Продукты нарезать на **соответствующих** досках (ОС, ОВ, МС, МВ, Р, Х, МГ, З).
4. **Режущие** предметы **передавать** ручкой вперёд.
5. Своевременно **убирать отходы** с рабочих мест.
6. При возникновении **запаха газа** немедленно сообщить учителю.
7. Работать с электроприборами только **сухими** руками; при выключении – брать за **вилку.**
8. При проведении тепловых кулинарных работ **использовать** прихватывы, полотенце; крышки с посуды **открывать** от себя.
9. При тепловой кулинарной обработке **соблюдать** показатели **времени** процессов приготовления.
9. При варке, жидкость в посуду **не доливать** до краёв борта на 5 см.
10. Горячую посуду ставить на **подставки.**
11. При **мытьё** посуды её необходимо **сортировать** по назначению; разбитую посуду удалять **щёткой** и совком.
12. По окончании работ – оборудование **отключить.**

Техника безопасности

- **При работе с горячей посудой и жидкостью**

1. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливая до края.
2. Когда жидкость закипит уменьшите нагрев.
3. Снимать горячую посуду с плиты прихватками.

- **При работе с электроплитой.**

- Включать и выключать электроприбор сухими руками.
 - Перед включением проверь шнур.
-

Работа с горячими жидкостями

3-5 см ↓

НЕ НАЛИВАЙТЕ КАСТРЮЛЮ ДО КРАЕВ



УМЕНЬШИТЕ НАГРЕВ
ПРИ ЗАКИПАНИИ ЖИДКОСТИ

ПРИ ЗАКЛАДКЕ ПРОДУКТОВ
НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЯ
ВОДЫ В РАЗОГРЕТЫЙ ЖИР



Остерегайтесь
горячих брызг!



КЛАДИТЕ И ПЕРЕВОРАЧИВАЙТЕ
ПРОДУКТЫ НА СКОВОРОДЕ
АХХУРАТНО



ВЫСЫПАЙТЕ
ПРОДУКТЫ
ОСТОРОЖНО



Организация рабочего места повара

