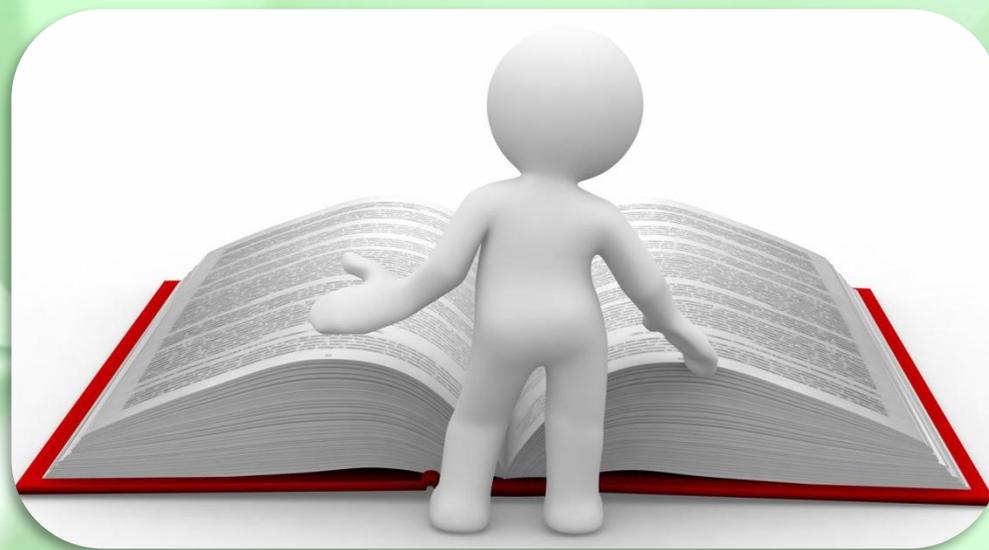


# **Инструктаж по технике безопасности на рабочем**



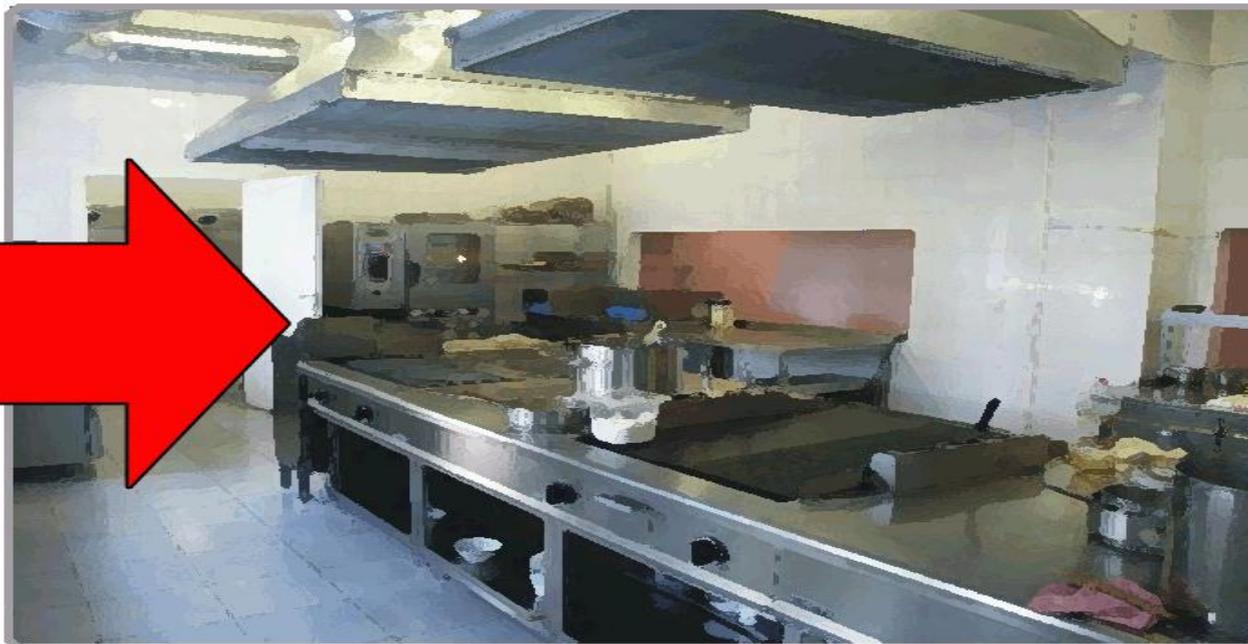
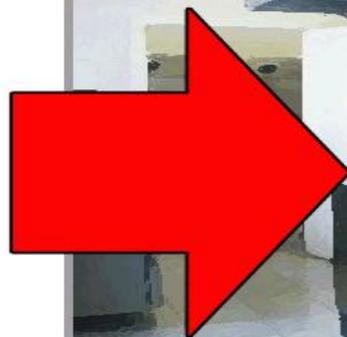
# Санитарные требования к учебному цеху

**Соблюдение  
санитарно-  
гигиенических  
требований**

**Соблюдение  
личной гигиены**

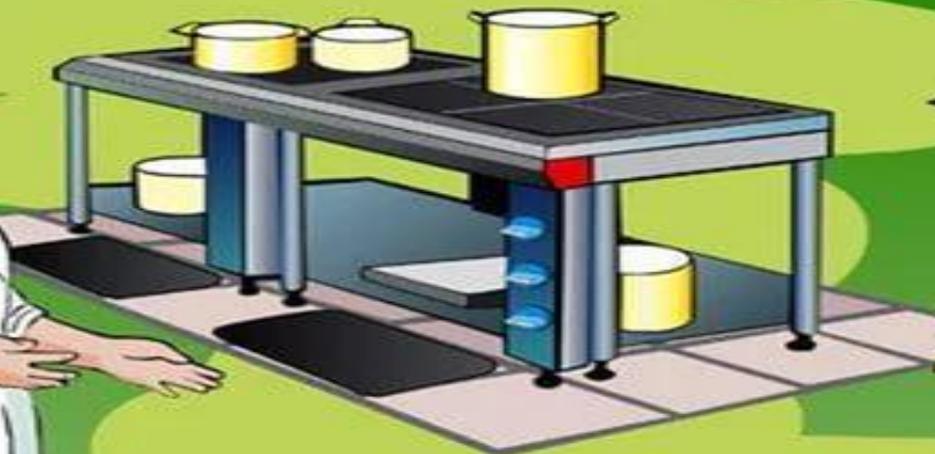
**Соблюдение  
санитарных норм  
и правил**

**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**



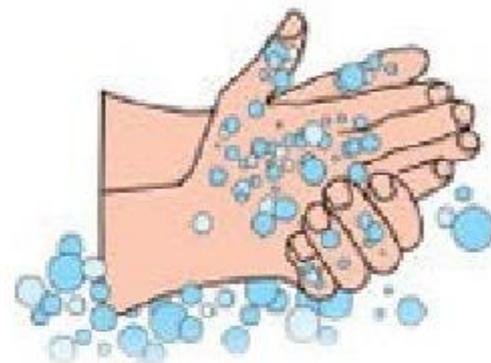
# Правильно моем руки



**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

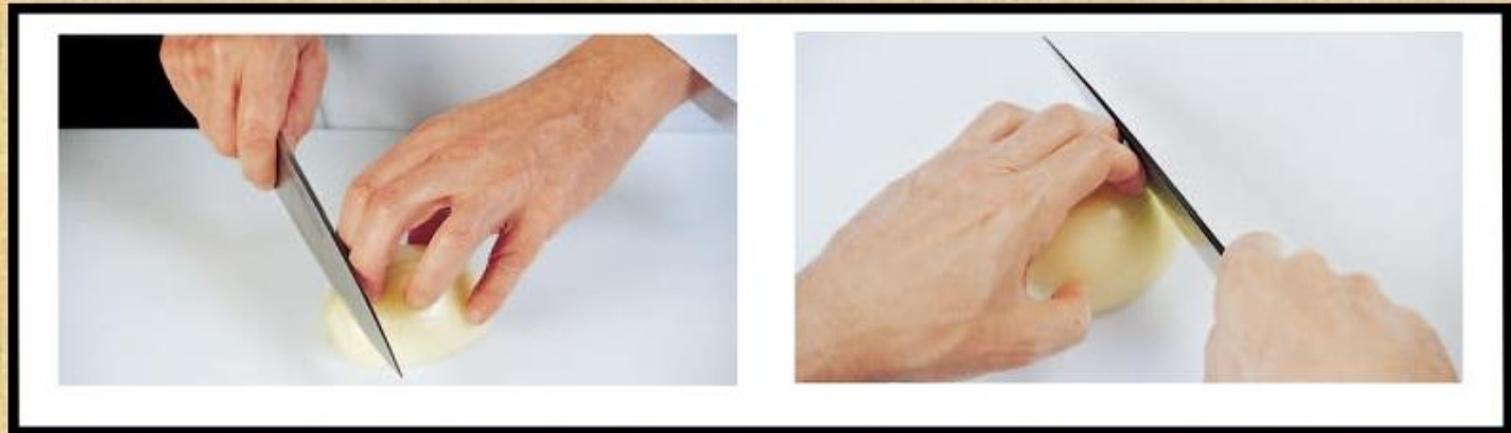






## Правила техники безопасности при работе с ножом и приспособлениями

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  
АККУРАТНО



ВЫСЫПАЙТЕ  
ПРОДУКТЫ  
ОСТОРОЖНО



# Организация рабочего места повара

