

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНА ТРУДА

компетенция Поварское дело



а	к	а
д	е	■
м	и	я

Подготовка рабочего места

а к а
д е ■
м и я

1. Проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
2. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
3. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
4. Проверить:
 - наличие и исправность резинового коврика под ногами;
 - наличие и исправность контрольно - измерительных приборов;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента
5. Подготовить инструмент и оборудование разрешенное к самостоятельной работе.



Требования ТБ перед началом работы



- **Ознакомиться с правилами ТБ и охраны труда**

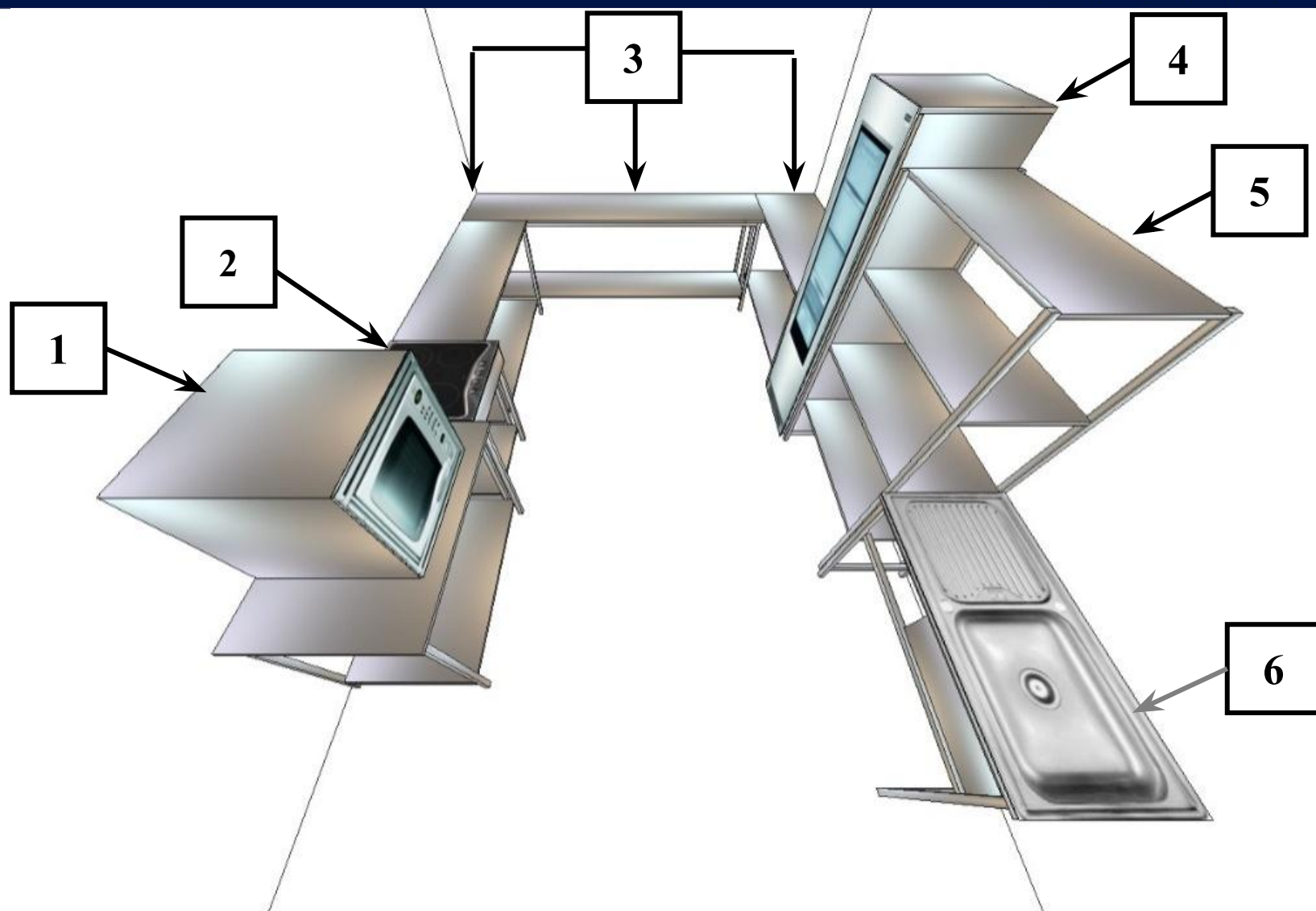


- **Ознакомиться с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды**

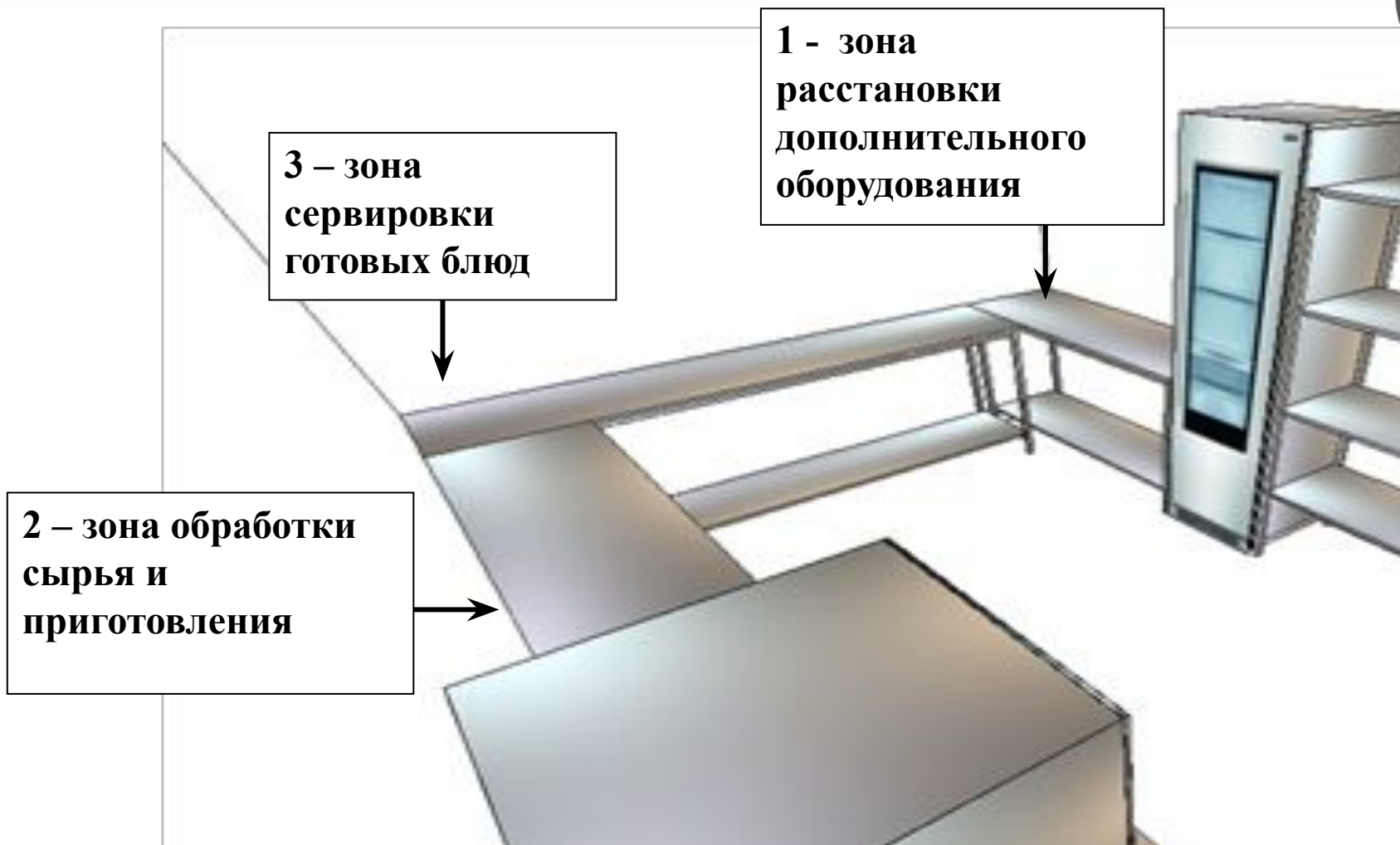


- **Подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции**

Примерная схема застройки бокса



Примерная схема организации рабочей поверхности участника в боксе



Зона 1. Дополнительное оборудование (из тулбокса)

а к а
д е ■
м и я



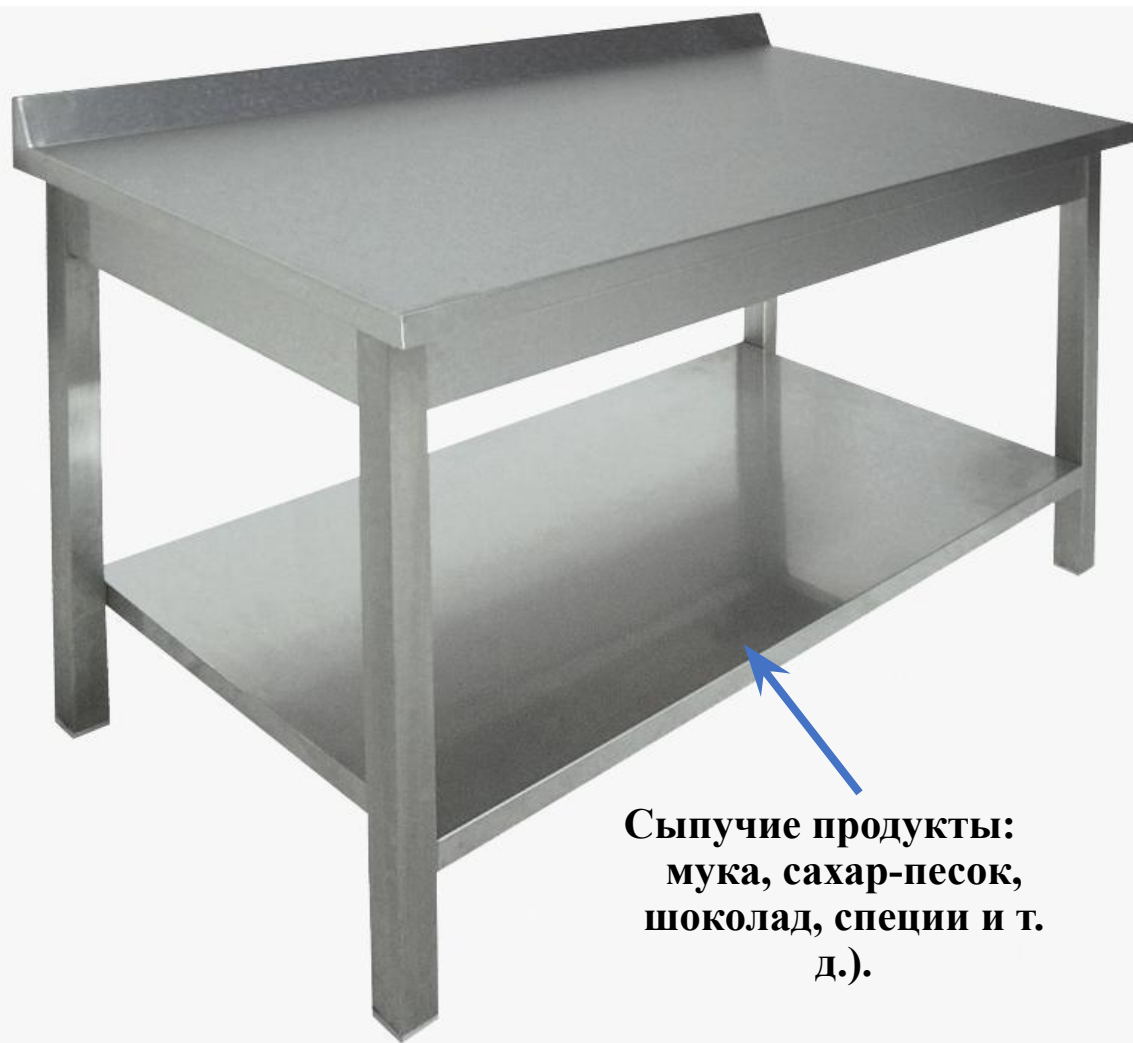
Пакоджет



Термомикс

Зона 2. Обработка сырья и приготовление

а к а
д е ■
м и я



Сыпучие продукты:
мука, сахар-песок,
шоколад, специи и т.
д.).

НАЗНАЧЕНИЕ

- В этой зоне можно организовать обработку сырья, приготовление полуфабрикатов
- Рядом с индукционной плитой можно разместить специи, растительное масло для удобства доведения до вкуса кулинарных изделий.
- На рабочей поверхности зоны можно организовать подставку под рабочий инвентарь и ножи.

Зона 3. Сервировка тарелки

а к а
д е ■
м и я

Ингредиенты
блюда

Тарелки для сервировки

Белый фартук



Требования к обеспечению рабочего места



1. Электричество на 1 бокс, 380 вольт, 220-230 Вт, мощность 25 кВт, 8 розеток (ИЛ).
2. Подвод воды на 1 пост для участника, горячая и холодная (ИЛ).
3. Система канализации с жиросъемщиками (ИЛ).
4. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха (СанПиН 42-123- 5774-91)

1. "Санитарные правила для предприятий общественного питания. СанПиН 42-123-5774-91"
2. ИЛ по компетенции «Поварское дело»



Стол производственный



- Стол производственный на 1 рабочее место – 3 шт.,
- Общая длина – свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4 м.;
- Допустимо без борта;
- С внутренней металлической полкой, глухой.

Пароконвектомат. Правила эксплуатации и техники безопасности



ЗАПРЕЩЕНО:

- ❑ использовать верхнюю поверхность пароконвектомата для хранения заготовок;
- ❑ использовать верхнюю поверхность пароконвектомата для прогрева тарелок

!!! При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу выпустите пар и (или) горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью.

!!! При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.

!!! Для очистки наружной поверхности пароконвектомате не допускается применять водяную струю.

Температура стекла дверки может достигать более 80С.

!!! Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке.

!!! Во избежание получения ожогов загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять (на такую высоту), чтобы визуально контролировать уровень жидкости при извлечении гастроемкости из камеры

Стол -подставка под пароконвектомат



РАЗРЕШЕНО:

□ Хранение:

- полуфабрикатов приготовленных на месте,
- декоров,
- чипсов,
- бисквитов и т.д., которые не должны храниться в условиях холодильной камеры для сохранения технологических свойств



Весы настольные электронные. Правила эксплуатации и техники безопасности

!!! Не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары).

!!! Не допускайте ударов по платформе.

!!! Не подвержайте весы сильной вибрации.

!!! Не пользуйтесь для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами.

!!! Не работайте в запыленных местах.

!!! Избегайте резких перепадов температуры.

!!! При работе не нажимайте сильно на клавиши.



Индукционная плита. 4-х конфорочная. Правила эксплуатации и техники безопасности



ЗАПРЕЩЕНО!

- ❑ Размещать на поверхности плиты металлические предметы: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п., так как они могут нагреваться;
- ❑ Допускать резкие удары посуды о поверхность плиты

РАЗРЕШЕНО!

- ❑ Хранение приготовленных полуфабрикатов (пюре, соусов, бульонов, различных гарниров и т.д.);
- ❑ Для размещения кухонного инвентаря можно использовать полку на подставке под индукционную плиту.

!!! Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

!!! Следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам.

!!! Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, поэтому, **никогда не гасите огонь водой!**

Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

!!! Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.

!!! После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором

Планетарный миксер . Правила эксплуатации и техники безопасности



- !!! Избегайте контакта с движущимися деталями.**
- !!! Не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями.**
- !! Не оставляйте работающий миксер у края рабочей поверхности стола.**
- !! При большой нагрузке на насадки или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола.**
- !! Удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.**
- !! Не используйте любой прибор с повреждённым шнуром питания, или после падения прибора или какого-либо повреждения, обратитесь к техническому эксперту.**
- !! Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами. При использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией.**
- !! Перед смешиванием убедитесь в том, что замок защелкнут, а для этого попытайтесь поднять головку.**
- ..!! Поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес.**
- !!! Убедитесь в том, что фиксатор надёжно закреплён (затяните ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности падения фиксатора насадки в чашу при работе миксера.**

Шкаф холодильный. Правила эксплуатации и техники безопасности

!!! Загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

!!! Количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;

!!! Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;

!!! При образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;

!!! При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование **немедленно отключить**, помещение – **проветрить**.



Правила размещения продуктов и полуфабрикатов.

а к а
д е ■
м и я

1 – ДЕСЕРТЫ



2 –
ПОЛУФАБРИКАТЫ
ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ
ГОТОВНОСТИ



3 – МОЛОЧНЫЕ
ПРОДУКТЫ, ЯЙЦА,
ГАСТРОНОМИЯ



4–ОВОЩИ, ФРУКТЫ,
ЗЕЛЕНЬ СЫРЫЕ



5 – МЯСО СЫРОЕ,
РЫБА СЫРАЯ



Стеллаж из нержавеющей стали 4-х уровневый

а к а
д е ■
м и я



Стеллаж из нержавеющей стали предназначен для организации хранения:

- ✓ **инвентаря,**
- ✓ **кухонной посуды,**
- ✓ **столовых тарелок,**
- ✓ **расходных материалов.**

Блендер ручной погружной.

Правила эксплуатации и техники безопасности



- !!!** Заполняйте емкость продуктами не более чем на 2/3 объема.
- !!!** Для эффективного взбивания продуктов миксером ингредиенты должны покрывать по крайней мере нижнюю часть венчика.
- !!!** Сначала погрузите насадку в емкость с продуктами, затем нажимайте кнопку включения или турборежима.
- !!!** Перед тем как извлечь насадку из емкости, отпустите кнопку.
- !!!** Начинайте работу на небольшой скорости, при необходимости увеличивая ее вращением регулятора скорости на ручке прибора. Рядом с регулятором нанесена шкала: определив оптимальную скорость для данного вида продуктов, запомните ее значение и используйте в дальнейшем.
- !!!** Для работы с максимальной интенсивностью (при обработке твердых продуктов или на завершающей стадии взбивания) нажмите и удерживайте кнопку турборежима.
- !!!** Не погружайте в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя.

- !!!** Мясо перед измельчением разморозьте, отделите от костей, удалите жилы и нарежьте кубиками по 1—1,5 см.
 - !!!** При обработке фруктов и ягод разрежьте их и извлеките косточки.
 - !!!** Не используйте блендер для приготовления картофельного пюре.
 - !!!** Перед смешиванием горячих продуктов снимите емкость с плиты. Дайте продуктам остыть, не смешивайте продукты и жидкости, если их **температура выше 80°C**.
 - !!!** Берегитесь брызг, начинайте обработку продукта на малой скорости.
 - !!!** Не используйте прибор для измельчения кофе, льда, сахара, круп, бобов и других особо твердых продуктов.
 - !!!** При работе с насадкой - блендером и насадкой-венчиком не используйте в качестве емкости чашу измельчителя.
- Металлическая ось на дне чаши может повредить насадку.

Шкаф шоковой заморозки. Правила эксплуатации и техники безопасности

- !!!** Расставляйте продукты внутри таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха, не размещайте на полках бумагу, картон, доски и прочие предметы, препятствующие движению воздуха;
- !!!** По возможности избегайте излишне частого или слишком длительного открывания двери.
- !!!** Цикл шокового охлаждения / шокового замораживания - С момента начала цикла и до его окончания не открывайте дверь;
- !!!** Не заворачивайте и не закрывайте емкости крышками и изолирующими пленками;
- !!!** Не используйте противни или емкости выше 65 мм;
- !!!** Не кладите продукты друг на друга;
- !!!** Используйте емкости из алюминия или нержавеющей стали.



Слайсер. Правила эксплуатации и техники безопасности



!!! Во время работы запрещается загружать продукты в лоток и проталкивать их руками;

!!! Загрузку продуктов в лоток можно производить только при выключенном двигателе и полной остановки машины;

!!! После окончания машину выключают от электросети и после полной остановки дискового ножа, производят неполную разборку и санитарную обработку.

!!! Потом тщательно промывают все детали горячей водой и насухо протирают чистой тканью, а нож смазывают специальным пищевым маслом.

Фритюрница. Правила эксплуатации и техники безопасности



- Не допускается включенные фритюрницы оставлять без присмотра.
- Не допускается снижение уровня масла в емкости ниже минимальной отметки во избежание воспламенения.
- Не допускается использовать старое масло из-за меньшей температуры воспламенения и большего пенообразования при кипении.
- Не допускается, во избежание вспенивания, перегружать корзину продуктом, а так же использовать переувлажненный продукт.
- Не допускается появление чада (задымления) в помещении, при этом необходимо отключить изделие от сети.
- Необходимо избегать телесного контакта с горячими частями корпуса фритюрниц.

Мясорубка. Правила эксплуатации и техники безопасности



- **Не касайтесь вращающихся частей прибора!**
- **Дождитесь, пока вращение полностью прекратится.**
- **Не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов.**
- **Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора.**
- **Используйте для этого толкатель, входящий в комплект.**
- **При возникновении любых неисправностей отключите прибор от электросети и обратитесь к техническому эксперту.**
- **Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети.**

Ножи. Правила эксплуатации и техники безопасности

а к а
д е ■
м и я



- Не держать руку в направлении движения ножа;
- Не работать с ножом в направлении к своему телу;
- Не держать палец на лезвии ножа;
- Крепко держать рукоятку ножа;

- Использовать только хорошо заточенные ножи;
- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
- Не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
- Не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
- Не пытаться поймать падающий нож;
- Не использовать кухонный нож не по назначению;
- Мыть нож после каждого применения

Рабочие поверхности



- ✓ Поверхности пароконвектомата;
- ✓ Поверхности холодильника;
- ✓ Поверхность индукционной плиты

1. Мытье производственных столов мыльным раствором и губкой;
2. Дезинфекция;
3. Натирание сухой, чистой тканью

Инвентарь. Набор разделочных досок.

а к а
д е ■
м и я

ХАССП. Предотвращение рисков. Цветовое кодирование. Перекрестное заражение



Сырое мясо и мясные продукты



Сырая рыба и морепродукты



Сырая птица



Свежие овощи, фрукты и зелень



Готовые продукты и полуфабрикаты высокой степени готовности промышленного производства



Готовые продукты и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов Обязательные элементы



- Для участников: китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).
- Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета!!!!
- Брюки – поварские темного цвета;
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (все белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.

1. Технический регламент ТС019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты»;
2. Оценочные материалы для ДЭ по стандартам ВСР по компетенции «Поварское дело»



Требования к обуви

Обувь – профессиональная:

- безопасная;
- закрытая;
- зафиксированная пятка.



- ✓ **КРОКСЫ**- не является профессиональной обувью, это обувь для отдыха, прогулок и посещения пляжа:
- ✓ - перфорированная поверхность
- ✓ отверстия большого диаметра, что небезопасно

Требование охраны труда по окончании работ

А К О
Д Е ■
М И Я

Привести в порядок рабочее место

**Убрать средства индивидуальной
защиты в отведенное для хранения
место**

**Отключить инструмент и
оборудование от сети**

**Инструмент убрать в специально
предназначенное для хранения место**

**Сообщить о выявленных неполадках и
неисправностях оборудования и
инструмента и других факторах,
влияющих на безопасность**



**Благодарю за
внимание**



а	к	а
д	е	■
м	и	я