



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ В ЦЕХЕ.

Техника Безопасности!!!

Во избежание несчастных случаев работники кухни должны изучить правила эксплуатации оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила его эксплуатации. Пол в цехах должен быть ровным, без выступов, не скользкий.

При работе в цехах необходимо соблюдать следующие правила:

- ✿ -запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца; проталкивать мясо в машину можно только деревянным пестиком;*
- ✿ -запрещается работать на куттере с неисправным микро выключателем;*
- ✿ - снимать или присоединять сменные машины к универсальному приводу можно только при полном его выключении;*
- ✿ - перед работой следует застопорить при помощи винтов тележку универсального привода ;*
- ✿ -для опаливания птицы и субпродуктов необходимо использовать специальные плиты с вытяжным колпаком;*

✿ - на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки;

✿ - ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;

✿ - производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы.

✿ -запрещается вынимать рыбу из ванн руками; следует использовать для этой цели проволочные черпаки;

✿ - работники, занимающиеся обвалкой мяса. должны надевать предохранительные кольчужки

Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все машины, разрубочный стул ошпаривать кипятком и засыпать солью.

Крючья для подвешивания мяса нужно располагать не более 2м от пола.

Крючья для подвешивания мяса нужно располагать не более 2м от пола. При работе в горячем цехе работники должны обязательно изучить правила эксплуатации механического и теплового оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила эксплуатации.

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким.

Температура в цехе не должна превышать 26 градусов С.

Разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа.

Электрооборудование должно быть заземлено.

Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой.

Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать лишь через 5 мин. после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием поднять клапан-турбинку и убедиться, что нет пара. Крышки у наплитных котлов открывать на себя.

Готовую продукцию весом более 20 кг следует транспортировать на тележках. Запрещается растапливать плиты легковоспламеняющимися жидкостями (керосином, бензином).

При жарке во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.

В цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов. При несчастных случаях, связанных с потерей трудоспособности, следует составлять акт по форме

Требования безопасности во время работы:

Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать 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 электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

ОХРАНА ТРУДА В ПИЩЕБЛОКЕ.

ЧИСТКА КОРНЕПЛОДОВ

- Перед началом работы мой руки с мылом, надень чистую одежду, волосы убри под колпак (косынку).
- Подбери завязки, не закалывай одежду булавками.
- Включай, выключай машины с помощью кнопок "пуск" и "стоп" сухими руками.
- Проверь наличие и надежность заземляющих соединений; отсутствие посторонних предметов в рабочей камере



Проверь
работу
машины
на холостом ходу



Не поручай
свою работу
необученным
и посторонним
лицам



По окончании
работы с ножом
в перерывах
вкладывая его
в футляр



Не используй
для сиденья
случайные
предметы
(ящики, бочки)



Не удаляй
застывшие
клубни руками.
Содержи рабочее
место в чистоте,
убирай с пола
отходы, разлитую
воду

Спасибо за внимание!!!

*Презентацию выполнила: Чуркина
Полина .*

Ученица техникума «Родник».

104 группы.

*Преподаватель: Вера
Владимировна.*