**Правила техники безопасности при работе с оборудованием**

**Инструкция по охране труда для повара**

Во избежание несчастных случаев на рабочем месте необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

▪ нельзя работать на машинах, аппаратах, устройства которых Вы не знаете, и работать, на которых Вам не рекомендовано;

▪ осторожно обращаться с ножом при работе, правильно держать руки и нож при обработке продуктов, хранить ножи в специальных чехлах;

▪ следить за тем, чтобы поставленные на плиту жиры для разогрева не воспламенились от высокой температуры;

▪ класть в кипящий жир продукты, не допуская попадания воды;

▪ осторожно открывать на себя крышки варочных котлов, кастрюль и другой наплитной посуды с горячей пищей;

▪ не браться голыми руками за горячую кухонную посуду, используйте для этого полотенце;

▪ убирать пролитую жидкость, жир упавшие на пол продукты.

**1.Общие требования безопасности**

  Во избежание несчастного случая на работе повар обязан выполнить инструкции по охране труда. К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности.

  На рабочем месте повар получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит стажировку правилам эксплуатации технологического оборудования, закрепленного за ним.

Во время работы повар должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие заболеваний  - ежедневно

- обучение безопасности труда по действующему оборудованию - каждые 2 года.

- повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ  -  ежегодно.

- проверку знаний по электробезопасности - ежегодно

- проверку санитарно - гигиенических знаний - ежегодно

- периодический медицинский осмотр

- повторный инструктаж по т/б на рабочем месте, повар должен получать один раз в 3 месяца.

   Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитических и других заболеваний повар обязан:

 коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы и при переходе от одной операции к другой.

  При приготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

**2. Требования безопасности перед началом работы:**

  Повар обязан во время работы носить полагающую ему санитарную одежду: волосы убраны под головной убор, рукава одежды подвернуты до локтя или застегнуты у кисти рук. Не рекомендуется закалывать иголками санодежду и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

  Перед началом работы повар обязан привести в порядок свое рабочее место для безопасности работы и проверить:

- исправность и холостой ход оборудования;

- наличие и исправность ограждений;

- наличие и исправность заземления;

- исправность другого применяемого оборудования;

- убедиться, что переключатели электроплит и жарочного шкафа находятся в нулевом положении

- исправность и работу местной вытяжной вентиляции.

**Техника безопасности при работе с электрическим скребком РО-1:**

1. перед началом работы проверяют надежность крепления электродвигателя к столу и устанавливают скребок с нужным числом зубьев;

2. проверяют наличие предохранительного кожуха;

3. проверяют работу скребка на холостом ходу;

4. приступают к очистке рыбы (левой рукой прижимают рыбу к доске, правой проводят от хвоста к голове вращающимся скребком).

**Техника безопасности при работе с электрической плитой.**

  Перед началом работы с электрической плитой следует проверить санитарное состояние жарочной поверхности плиты, поддона и камеры жарочного шкафа, надежность заземления, исправность пакетных переключателей, техническое состояние поверхности плит. Использовать наплитную посуду не более, чем 80%; вначале включать общее пусковое устройство, затем конфорки плит пакетными переключателями на полную мощность.

  Во время работы после разогрева пакетные переключатели установить на средний нагрев; не следует ставить холодную наплитную посуду на разогретую конфорку; нельзя допускать выплескивания жидкости на поверхность плиты во избежание растрескивания конфорок и короткого замыкания; не оставлять незагруженную конфорку в режиме сильного нагрева во избежание быстрого перегрева.

  После окончания работы выключить конфорки и отключить плиту от сети; после остывания поверхность очистить и протереть, поддон вымыть и просушить.

**Техника безопасности при обслуживании шкафа пекарного, жарочного.**

Перед началом работы:

- проверить исправность заземления, санитарное состояние, а также исправность пускорегулирующих приборов;

- установить терморегулятор на необходимую температуру;

- подключить шкаф к электросети;

- включить рабочие камеры на сильный нагрев, при этом загорится сигнальная лампа.

Во время работы:

- осторожно открывают дверки, устанавливают противни или кондитерские листы с продуктами;

- переводят на слабый или сильный нагрев в зависимости от требований технологии приготовления кулинарный изделий;

- количество выходящего пара, образуется при выпечке продуктов, регулируют с помощью вентиляционного отверстия в зависимости от требований технологического процесса приготовления пищи.

После окончания работы:

- шкаф содержат в чистоте;

- ежедневно его наружную поверхность протирают влажной тканью или промывают мыльным раствором, а затем насухо вытирают фланелью;

- хромированные детали протирают мягкой сухой тканью;

- перед уборкой, или осмотром шкаф обязательно отключают от электросети.

**Техника безопасности при обслуживании мясорубки.**

**Перед началом работы:**

Необходимо убедиться, что корпус мясорубки надежно закреплен, а нажимная гайка не затянута.

Проверить зануление и заземление.

Завинтить гайку до незначительного усиление шума.

**Во время работы:**

1. Мясо или рыба, предварительно освобождена от костей, проталкивают деревянным толкателем в загрузочную горловину.

2. При разборке машины для извлечения из рабочей камеры шнека и режущего инструмента используй выталкиватель или специальные крючки.

3. Для безопасности работы мясорубки корпус ее надежно укрепляют в патрубке редуктора. Над горловиной мясорубки устанавливают предохранительной кольцо, не допускающее попадание рук к подвижным частям.

4. При длительной работе мясорубки надо периодически останавливать, а ножи и решетки очищать от сухожилий.

5. Запрещается допускать, чтобы мясорубка работала вхолостую, так как это ускоряет износ ножей и решеток машины.

6. Нельзя работать с мясорубкой без предохранительного кольца и оставлять во время работы без присмотра.

7. Не рекомендуется измельчать в мясорубке сухари.

**После окончания работы:**

1. Машину выключают и разбирают.

2. Все детали очищают от остатков фарша, промывают горячей водой и просушивают.

3. После просушивания шнек, нож, решетки и рабочую камеру смазывают несоленым пищевым жиром.

4. При сборке особое внимание уделяйте правильной установке рабочих органов, ножей и решеток т.к., в противном случае машина работать не будет и это приведет к выходу ее из строя.

С инструкцией ознакомлены

* 1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Хамаева Р.Н.
  2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Амирчопанова Г.

***ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПОВАРА***

1. *Запрещается работать на предприятиях общественного питания без медицинского осмотра.*
2. *Перед началом работы руки должны быть тщательно вымыты с мылом и щеткой, насухо вытерты чистым полотенцем.*
3. *Санитарная одежда должна быть чистой, хорошо отглаженной.*
4. *Косынка или колпак надеваются так, чтобы волосы были подобраны.*
5. *Запрещается закалывать санитарную одежду иголками, булавками, носить в карманах бьющиеся предметы.*
6. *Перед посещением санузла санитарную одежду необходимо снять.*
7. *После посещения санузла руки надо тщательно вымыть с мылом и продезинфицировать раствором, хорошо ополоснуть. Руки следует мыть при переходе от одной технологической операции к другой.*
8. *Ногти у повара должны быть коротко острижены, не допускается наличие маникюра.*
9. *Следует следить за чистотой своего тела и санитарной одежды; менять санитарную одежду по мере её загрязнения, но не реже одного раза в два дня.*

С правилами ознакомлены

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Хамаева Р.Н.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Амирчопанова Г.