Добрый день, уважаемые студенты группы 28-п. « Пекарь».

Сегодня **20.11.2020 Понедельник**

Дистанционное обучение по *МДК 03.02.« Технология разделки мучных кондитерских изделий»*

***Тема урока : Вводное занятие . Организация рабочего места пекаря, санитария и гигиена на рабочем мете .Техника безопасности при разделке различных видов теста .***

6 часов ( часы1-6)

***Выслать результаты на почту***

***tika.71@mail.ru***

*или в группу в социальной сети КОНТАК*

**За задания вы должны получить 1 оценку, если до конца дня ( до 16-00)не будут выполнены все задания, в журнал будут выставлены неудовлетворительные оценки .Преподаватель Щапова С.А.**

телефон 89022654979. Почта tika.71@mail.ru



ИНСТРУКТАЖ (переписать в тетрадь)

. Санитарно-гигиенические требования к кондитерскому цеху и личной гигиене персонала.

Лица поступающие на работу на предприятие общественного питания, обязаны пройти медицинский осмотр и прослушать курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сдаче санитарного минимума.

Персонал предприятия общественного питания обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

-приходить на работу в чистой одежде и обуви;

-оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;

-коротко стричь ногти;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

На предприятиях общественного питания категорически запрещается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застегивать санодежду булавками; приготовление шоколадный глазурь оформление

- принимать пищу, курить на рабочем месте; прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте.

На каждом предприятии должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

Из выше изложенного можно сделать вывод, что для правильной и безопасной организации работы в кондитерском цехе, рабочие места должны быть организованны в соответствии с типом предприятия и технологическим процессом, а так же рабочие должны четко соблюдать все санитарно- гигиенические правила и нормы.

Техника безопасности

Охрана труда включает комплекс мероприятий по безопасности труда, производственной санитарии и гигиене и противопожарной технике. В безопасности труда изучают технологические процессы и оборудование, применяемое на производстве, анализируют причины, порождающие несчастные случаи и профессиональные заболевания, и разрабатывают конкретные мероприятия для их предупреждения и устранения. Противопожарная техника предупреждает и ликвидирует возникшие пожары. Производственная санитария изучает влияние внешней среды и условий труда на организм человека и его работоспособность.

Важнейшим мероприятием, направленным на предупреждение несчастных случаев, является обязательное проведение производственных инструктажей. Вводный инструктаж проходят все работники, впервые поступающие на работу, и учащиеся, направленные в цех для прохождения производственной практики. Инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж проводятся для закрепления и проверки знания правил и инструкций по безопасности и умения практически применять полученные навыки. Внеплановый инструктаж используется при изменении технологического процесса, приобретении нового оборудования.

Профессиональные заболевания могут возникнуть в результате длительного воздействия на организм человека неблагоприятной производственной среды (загрязнения воздуха газами, пылью, парами, слишком высокая температура и влажность воздуха), а также особенностей трудового процесса (режим труда, поза во время работы). Профессиональными заболеваниями кондитеров являются болезни печени, плоскостопие, варикозное расширение вен.

Техника безопасности при эксплуатации оборудования в кондитерском цехе:

-К эксплуатации механического оборудования допускаются лица прошедшие специальное обучение и инструктаж на рабочем месте.

- Работать можно только на исправном оборудовании.

-При обнаружении неисправностей оборудования необходимо сообщить мастеру и вывесить табличку с надписью «Не исправен».

-Оборудование должно использоваться исключительно по назначению.

-Перед началом работы проверить исправность оборудования.

-При работе оборудования необходимо соблюдать нормы загрузки бочка взбивальной машины МВ - 35М.

-Загружают в бочок продукты и определяют их готовность только при выключенном электродвигателе.

-После окончания взбивания электродвигатель выключают и после полной его остановки снимают взбиватель. Далее освобождают кронштейн, крепящий бачок. Освободив бачок от продукта, его промывают горячей водой и просушивают. Наружную поверхность машины протирают влажной тканью.

-Температуру в печи следует повышать постепенно во избежании больших неравномерных нагрузок и появления трещин в конструкции печи.

-Нельзя использовать деформированные листы и поправлять их во время работы печи.

-Запрещается загружать и выгружать листы с продукцией во время их движения.

-Если при соприкосновении с кнопочным выключателем ощущается воздействие электрического тока необходимо немедленно прекратить работу, выключить печь, вызвать электрика и поставить в известность мастера.

-Нельзя перегружать стеллажи для хранения готовой продукции выше нормы во избежание падения.

-Категорически запрещается производить какие-либо работы по наладке, уборке, чистке оборудования на ходу, снимать ограждение движущихся частей машины, механизмов.

-В связи со значительным выделением теплоты в цехе должна работать вентиляция, вытяжная или местная.

-Не загромождайте проходы на рабочем месте листами, стеллажами и вагонетками.

-Содержите рабочее место в чистоте.

-При возникновении возгорания или пожаров в цехе или на технологическом оборудовании обесточить электрооборудование и принять меры к самостоятельному тушению с применением огнетушителей и пожарных кранов.

-Категорически воспрещается на рабочем месте носить кольца, серьги, украшения и остро бьющиеся предметы.

-В случае получения травмы в цехе немедленно обратитесь в медпункт, сообщите о происшедшем несчастном случае мастеру или начальнику цеха с указанием причины, вызвавшей эту травму.

Основные правила техники безопасности во время работы:

- выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

- не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

-применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

-соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

-содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

-не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

- использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни).

-вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

-при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

- при перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

-при нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

-передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".

-переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару большей массы брутто.

-не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

-во время работы с использованием электромеханического оборудования:

-соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования;

-использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

-перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;

-предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

-включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

-снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

-надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

-загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя;

-соблюдать нормы загрузки оборудования;

-проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

-удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

-осматривать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!". После полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

- очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

Следовательно, для хорошей работы нужно соблюдать правила техники безопасности, правила санитарии - гигиены. Проходить инструктажи по охране труда. Организация охраны труда и ответственность за его нарушение имеет огромное значение в предотвращении и избежание несчастных случаев на производстве, так как нарушение влечет за собой юридическую ответственность, как работника, так и нанимателя.