

* Охорона праці кухаря

майстер виробничого навчання Тетяна Кантур



Робота в холодному цеху

Як правило, під холодний цех відводять світле приміщення, що виходить вікнами на північ або північний захід. При організації холодного цеху з самого початку особлива увага приділяється суворому дотриманню санітарних правил, тому що значна кількість використовуваної сировини не піддається тепловій обробці.

З обладнання в холодних цехах використовують слайсери, сирорізки, механізми (машини) для нарізання масла, універсальні приводи зі змінними механізмами, що полегшують подрібнення, різання, протирання і збивання продуктів, вижимання соків з фруктів і ягід та ін.

У холодному цеху, як і скрізь, встановлюють робочі столи, стелажі, ваги. З огляду на те, що продукція цеху в основному швидко псується і подається охолодженою (7-14°), цех має бути забезпечений холодильним обладнанням у повному обсязі. Великі підприємства, як правило, відводять для холодного цеху охолоджувальну камеру або встановлюють збірно-розбірну холодильну камеру, оснащують цех льодогенераторами. При невеликому обсязі виробництва використовують різні холодильні шафи.



Основні положення охорони праці для кухарів в холодному цеху

Адміністрація ліцею зобов'язана забезпечити безпечну роботу на всіх робочих ділянках.

Категорично забороняється допускати до роботи на машинах осіб, які не знають правил експлуатації. У кожній машині повинні бути вивішені правила роботи і посібники з безпеки праці. Необхідно регулярно проводити з кожним працівником поточний інструктаж з правил експлуатації обладнання.

Температура в приміщенні повинна бути не нижче 16 ° С. Протяги неприпустимі.

Рубильники та запобіжники потрібно встановлювати закритого типу. Вмикати і вимикати машини можна тільки за допомогою кнопок «Пуск» і «Стоп», розташованих безпосередньо на корпусі машини. Всі рухомі частини машин повинні бути огорожені, а мотори заземлені. Змінювати змінні частини і змащувати машини слід лише при виключеному приводі. Овочі можна проштовхувати в завантажувальний люк спеціальним штовхачем.

Підлога має бути рівною, не слизькою, з нахилом до трапів для стікання води. Виробничі столи і ванни повинні бути без гострих кутів, а овочемийки і картоплечистки необхідно захищати бортиками висотою 10-12 см.

Жінки мають право піднімати тяжкості не більше 20 кг (удвох 50 кг), чоловіки - до 80 кг. Для переміщення вантажу більшої маси потрібно використовувати візки.

Овочі з ванн з водою слід вивантажувати спеціальними сітчастими черпаками або друшляками. Місткість посуду для завантаження овочів у машину не повинна перевищувати 8-10 кг. Всі працівники цеху повинні працювати в спецодязі.

Основні положення охорони праці кухаря в гарячому цеху

Працівники та учні ліцею допускаються до роботи тільки після проходження інструктажу. За характером і часом проведення розрізняють інструктажі:

1. Вступний інструктаж - знайомить працівників з основами законодавства про працю, правилами внутрішнього розпорядку, з основними правилами виробничої санітарії і техніки безпеки з урахуванням всіх особливостей даного виробництва, правилами надання першої допомоги при нещасних випадках.
2. Первинний інструктаж на робочому місці - виробляють всі знову прийняті на підприємство, перекладні з одного підрозділу в інше, учні, студенти, які прибули на виробниче навчання або практику, працівники, які виконують нову для них роботу.
3. Повторний інструктаж - проводиться раз на три місяця. Мета цього інструктажу - перевірка та підвищення рівня знань правил і інструкцій з охорони праці.



4. Позаплановий інструктаж проводять при:

- зміна правил з охорони праці;
- зміни працівниками вимог безпеки праці;
- перерва в роботі.

5. Поточний інструктаж - проводять перед виробництвом робіт підвищеної небезпеки, на яку оформляється перед допуском.

Перед початком роботи: Одягти спецодяг, волосся прибрати під головний убір, рукави повинні бути застібнуті на кисті рук, надіти зручне взуття.

Привести в порядок робоче місце, не загороджувати проходи.



При організації роботи в гарячому цеху найбільш важливими умовами є наявність достатнього освітлення, правильний розподіл кухарів по кваліфікації, правильний підбор і розташування устаткування в цеху.

Правильне розміщення виробничих цехів, раціональна організація робочих місць підвищують продуктивність праці, дозволяють більш ощадливо витратити сировину, скорочують відходи при кулінарній механічній обробці продуктів і поліпшують якість виробів, що випускаються.

На сучасному підприємстві громадського харчування готування їжі організують промисловим способом - з використанням високотехнологічного устаткування, функціональних ємностей і засобів малої механізації. Передбачено потоковість технологічного процесу як

на великих фабриках-заготовочних, так і в невеликих заготовочних цехах незалежно від ступеня механізації. Це дозволяє інтенсивніше використовувати техніку, більш вузько спеціалізувати працівників, підвищувати продуктивність праці. Площа цехів залежить від потужності підприємства. Забезпечення їх устаткуванням розробляється по нормам технічного оснащення різних типів підприємств. Розміщують устаткування відповідно до послідовності технологічного процесу, що виключає зустрічні потоки сировини і готової продукції, а також з вимогами техніки безпеки праці.



Висота виробничих приміщень повинна бути не менш 3 - 3,3 м; стіни облицьовують керамічною плиткою на висоту 1,7 м. Підлоги роблять водонепроникними з ухилом до трапу для стоку води. При установці модульного устаткування трап прокладають уздовж усієї лінії устаткування. Обробка приміщень повинна відповідати вимогам санітарії і гігієни, а також виробничої естетики.

Для забезпечення гарного природного висвітлення виробничих цехів співвідношення вікон і підлоги повинне бути не менш чим 1:8. При штучному висвітленні доцільніше використовувати люмінесцентні лампи денного світла, тому що вони дають більш рівномірний потік світла і менше витрачають електроенергії.

Температура у виробничих цехах повинна відповідати вимогам охорони праці: на кухні - не більш 260С, у заготовочних цехах - не нижче 150С. Необхідний температурний режим підтримується за допомогою приточно-витяжної вентиляції. Багато сучасних підприємств крім вентиляції обладнують автоматичними установками для кондиціювання повітря. Це забезпечує не тільки потрібну температуру, але і вологість (60 - 70%), створює гарний мікроклімат.

Гаряча і холодна вода підводиться до ванн, раковин, плит, казанів і деяких видів механічного устаткування. Каналізація забезпечує швидке видалення відходів і стічних вод, усі труби сховані в підлогах і панелях. У кожному цеху встановлюють настінний годинник і внутрішній телефон чи сигнальні дзвоники.

Основні положення охорони праці для кухарів

1. До роботи кухарем може бути допущена особа, не молодше 18 років, яка пройшла вступний інструктаж з охорони праці, інструктаж на робочому місці, інструктаж з пожежної безпеки, навчання, стажування та перевірку знань з основної професії, а також пройшла медичний огляд та не має протипоказань до виконання обов'язків за станом здоров'я.
2. Про всі виявлені несправності обладнання, інвентарю, електропроводки та інші неполадки працівник зобов'язаний негайно повідомити своєму безпосередньому керівнику.
3. Допускати сторонніх осіб заборонено.
4. При роботі з ножем тримати лезо від себе.



5. Перед початком роботи обладнання необхідно оглянути, перевірити правильність його складання, наявність заземлення та його справність.
6. Не промивати обладнання під час його роботи.