

ОХОРОНА ПРАЦІ КУХАРІВ



Підготувала: Майстер в/н Руденко В.О.

При приготуванні їжі необхідно дотримуватися правил охорони праці



Джерела небезпеки на кухні

високі температури
терки і шинковки
ножі кухонні
електричний струм
вогонь
гарячі комфорки
духова шафа



Джерела небезпеки на кухні

м'ясорубка

фритюрниця

гарячий посуд

електроприбори

слайсер



Джерела небезпеки на кухні

сирорізка



яйцерізка



рибочистка

овочечистка



Правила безпечної роботи з гарячими предметами

- Користуватися прихватками;
- Сковороду брати за допомогою прихватки;
- Не торкатися нагрітих частин посуду.
- Закладати продукти в киплячу рідину обережно, уникаючи бризок;



Правила безпечної роботи з гарячими рідинами

- Не доливати рідини до країв каструлі;
- Уникати попадання краплинок води на розігріту сковороду з маслом;
- Класти продукти на сковороду з розігрітим маслом обережно, уникаючи бризок;
- Відкривати кришку в напрямку «на себе над каструлею».



Правила безпечної роботи з кухонними електроприладами

- Перед роботою перевірити справність електричного дроту;
- Не користуватися приладами з несправностями, пошкодженням шнуром;
- Вмикати та вимикати електроприлади тільки за вилку сухими руками.



Правила безпечної роботи з ріжучими інструментами

- Працювати з ножем обережно, на обробній дошці;
- При роботі з теркою уникати роботи з дрібними шматочками;
- Продукти в м'ясорубку проштовхувати за допомогою товкача;
- Не торкатися ріжучої поверхні руками.



Перед початком роботи

- Одягти спецодяг, волосся прибрати під косинку;
- Перевірити справність кухонного інвентарю та його маркування;
- Перевірити цілісність емальованому посуду, відсутність сколів емалі, а також відсутність тріщин і сколів столового посуду;
- Перевірити справність електрообладнання, переконатися в наявності на підлозі діелектричних килимків;
- Включити витяжну вентиляцію .



Під час роботи

- Дотримуватися обережності при нарізці продуктів;
- Дотримуватися обережності при роботі з ручними терками, надійно утримувати оброблювані продукти, не обробляти дрібні шматки;
- Передавати ножі та виделки один одного тільки ручками вперед;
- Стежити, щоб при закипанні вміст посуду не виливається через край, кришки гарячої посуду брати рушником або прихваткою і відкривати на себе над каструлею;
- Сковороду ставити і знімати з плити прихватками;
- Не залишати без нагляду вимкнені в електромережу електроприлади



Під час роботи

- Хліб, гастрономічні вироби, овочі та інші продукти нарізати добре гострими ножами на обробних дошках, дотримуючись правильні прийоми різання: пальці лівої руки повинні бути зігнуті і знаходитися на деякій відстані від леза ножа.



- Сирі та варені овочі, м'ясо, рибу, хліб нарізати на різних обробних дошках відповідно до їх маркуванням.



- Дотримуватися обережності при роботі з ручними терками, надійно утримувати оброблювані продукти, не обробляти дрібні частини



Після закінчення роботи

- Вимкнути електроплиту та інші електроприлади, при виключенні з електророзетки не смикати за шнур.
- Ретельно вимити робочі столи, посуд, кухонний інвентар.
- Провести вологе прибирання приміщення, зняти спецодяг і ретельно вимити руки з милом.



Дії в аврійних ситуаціях

- При несправності кухонного інвентарю припинити роботу і повідомити майстру.
- При розливі рідини або жиру негайно прибрати її з підлоги.
- У випадку, якщо розбився столовий посуд, не прибрати з підлоги руками, а користуватися віником і совком.
- При нещасному випадку потерпілий або очевидець нещасного випадку зобов'язаний негайно повідомити майстру .





Дякую

за

увагу!