



Компетенция «Поварское дело»

Техника безопасности

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В период выполнения конкурсных заданий на участника **II Регионального Чемпионата Липецкой области «Молодые профессионалы»** по компетенции «Поварское дело», (в дальнейшем Участник) могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, приготовленной кулинарной продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.2. Все участники и эксперты **II Регионального Чемпионата Липецкой области «Молодые профессионалы»** по компетенции «Поварское дело» должны пройти инструктаж по технике безопасности.

Прохождение вводного инструктажа оформляется в специальном журнале, хранящимся у ответственного за технику безопасности лица.

Вводный инструктаж проводится только лицами, ответственными за технику безопасности на площадке проведения **II Регионального Чемпионата Липецкой области «Молодые профессионалы»** по компетенции «Поварское дело».

1.3. Участник обязан известить эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на конкурсной площадке, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Перед выполнением конкурсных заданий в лаборатории технологии приготовления пищи участнику следует:

- оставить верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- вымыть руки с мылом, надеть чистую специальную одежду, подобрать

волосы под колпак, косынку или специальную сеточку для волос;

- снять ювелирные украшения, часы;
- ногти на руках должны быть коротко пострижены и не покрыты лаком.

1.5. Во время выполнения конкурсных заданий в лаборатории технологии приготовления пищи участнику следует:

- работать в чистой специальной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- в случае необходимости, посещение туалета и других мест осуществлять без специальной одежды, после чего мыть руки с мылом.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Застегнуть надетую одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- удобно и устойчиво разместить посуду, приспособления, продукты на рабочем столе.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- отсутствие посторонних предметов на рабочем столе и вокруг него;
- состояние полов (отсутствие скользкости и др.);
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности разделочных досок, ручки совков, лопаток, рукоятки ножей).

2.5. Перед включением электрического оборудования убедиться в его безопасности.

2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях и неполадках немедленно сообщить волонтерам или эксперту и приступить к работе только после разрешения.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Выполнять только ту работу, к которой допущен для выполнения конкурсного задания, после прохождения инструктажа по охране труда и технике безопасности.

3.2. Применять только исправное оборудование, инструмент, приспособления.

3.3. Соблюдать правила перемещения в лаборатории технологии приготовления пищи, не торопиться, не выполнять резких движений и др.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно информировать волонтеров о необходимости уборки рабочего стола, пола и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, посторонними предметами.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с

горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.7. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты, готовую кулинарные изделия с осторожностью.

3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож без острой необходимости.

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками,

имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- производить резкие движения;

- нарезать сырье и продукты на весу;

- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без присмотра.

3.9. Для предотвращения попадания в воздух лаборатории технологии приготовления пищи вредных веществ, соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции.

3.10. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар 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.

3.11. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.12. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа, пароконвектаutomата, плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.13. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.14. Перед переноской горячей готовой продукции предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости информировать волонтеров о потребности в уборке пола.

3.15. Предупредить о предстоящем перемещении с горячей готовой продукцией стоящих рядом волонтеров и других участников.

3.16. Снимать с плиты посуду с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка посуды

должна быть снята.

3.17. При перемещении посуды с горячей пищей не допускается:

- заполнять её более чем на три четверти емкости;
- прижимать посуду к себе;
- держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

3.18. При эксплуатации технологического (электромеханического и др.) оборудования:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены для выполнения конкурсного задания;
- 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 (бункер, загрузочную чашу и т. п.) равномерно, при включенном электродвигателе;
- 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, регулировать, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт можно только после его полного выключения.

Не допускается:

- извлекать руками застрявший продукт;
- эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без присмотра работающее оборудование;
- складывать на оборудование посторонние предметы.

При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному эксперту и до устранения неисправности не включать.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; немедленно доложить о принятых мерах эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), сообщить волонтерам о необходимости уборки и прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.3. В случае возгорания жира ЗАПРЕЩАЕТСЯ заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

5.2. По окончании работы оборудования:

- выключить электрооборудование и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;

- после полного остывания электрооборудования волонтерам произвести уборку.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.