



РАСПАКОВЫВАТЬ
ЖЕСТКУЮ ТАРУ В
ПЕРЧАТКАХ, ИСПОЛЬЗУЯ
СПЕЦИАЛЬНЫЕ
ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



ПЕРЕД
НАЧАЛОМ
РАБОТЫ
ПРОВЕРИТЬ
ИСПРАВНОСТЬ
ЭЛЕКТРООБО-
РУДОВАНИЯ

ТОВАР,
КОТОРЫЙ
МОЖЕТ
НАНЕСТИ
УЩЕРБ
ЗДОРОВЬЮ,
РАЗМЕЩАТЬ
НА НИЖНИХ
ПОЛКАХ



НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ НЕЛЬЗЯ
УПОТРЕБЛЯТЬ АЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ



УКЛАДЫВАТЬ ТОВАР В
УСТОЙЧИВЫЕ ШТАБЕЛЯ



ПЕРЕНОСИТЬ ТОВАР
ТОЛЬКО В
ИСПРАВНОЙ ТАРЕ



ПРИ РАБОТЕ НА ВЫСОТЕ
ПОЛЬЗОВАТЬСЯ
ИСПРАВНЫМИ
ЛЕСТНИЦАМИ-
СТРЕМЯНКАМИ



ТЕХНИКА
БЕЗОПАСНОСТИ
ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ
РАБОТ



Выполнила
учащаяся учебной
группы № 6
Маркова Екатерина



Моя профессия

*техника безопасности
при выполнении работ*

Профессия повар



*Моя профессия
ПОВАР*

*техника безопасности
при выполнении работ*



Общие требования по охране труда

К работе поваром допускаются лица, достигшие 17-летнего возраста, имеющие группу по электробезопасности I и прошедшие:

- медицинский осмотр и не имеющие медицинских противопоказаний;
- вводный и первичный инструктаж по охране труда, инструктаж по пожарной и электробезопасности;
- стажировку и проверку знаний по вопросам охраны труда.

Повар обязан:

- соблюдать режим труда и отдыха, установленный законодательством, правилами внутреннего трудового распорядка организации, трудовую дисциплину, выполнять требования охраны труда, правила личной гигиены;
- соблюдать требования пожарной безопасности, знать порядок действий при пожаре, уметь применять первичные средства пожаротушения. Курить допускается только в специально предназначенных для курения местах;
- работать только на исправном оборудовании;
- не допускать посторонних лиц на свое рабочее место;
- содержать рабочее место в чистоте, не загромождать его;
- о неисправностях оборудования, средств механизации и других замечаниях, выявленных в процессе работы, сообщать непосредственному руководителю, другим должностным лицам.

Перед началом работы **МОЙ РУКИ С МЫЛОМ, НАДЕНЬ ЧИСТУЮ ОДЕЖДУ, ВОЛОСЫ УБЕРИ ПОД КОЛПАК (КОСЫНКУ).**

Подбери завязки, не закалывай одежду булавками.

Включай и выключай машины с помощью кнопок «ПУСК» и «СТОП» сухими руками.

Проверь наличие и надежность заземляющих соединений, отсутствие посторонних предметов в рабочей камере.



Проверь работу машины на холостом ходу.



Не поручай свою работу небрежным и посторонним.



По окончании работы с ножом в перерывах складывай его в футляр.



Не используй для сиденья для сиденья случайные предметы (лещик, бочок).



Не заставляй застывать клубки руками. Содержи рабочее место в чистоте, уберй с пола отходы, разлитую воду.

ОХРАНА ТРУДА НА ПИЩЕБЛОКЕ

Перед началом работы **МОЙ РУКИ С МЫЛОМ, НАДЕНЬ ЧИСТУЮ ОДЕЖДУ, ВОЛОСЫ УБЕРИ ПОД КОЛПАК (КОСЫНКУ).**

Подбери завязки, не закалывай одежду булавками.

Включай, выключай машины с помощью кнопок «ПУСК» и «СТОП» сухими руками.

Проверь наличие и надежность заземляющих соединений, отсутствие посторонних предметов в рабочей камере.



Проверь работу машины на холостом ходу.

Нельзя работать на неисправном оборудовании и использовать неисправный инструмент. В случае поломки необходимо сообщить о данной ситуации руководству.

Основные требования по безопасности во время работы.

- Нужно выполнять только ту работу, которая была поручена, и по которой был произведен инструктаж.
- Содержать рабочее место в чистоте.
- Аккуратно обращаться с ножом, мясо в мясорубку проталкивать не руками, а специальным пестиком.
- Нельзя брать горячую кухонную посуду голыми руками, для этого используется полотенце или специальные прихватки.
- Банки с консервами нужно открывать специальными приспособлениями и не использовать для этой цели нож.
- Не переносить слишком тяжелые грузы.

Основные требования по безопасности при окончании работы.

- Выключить оборудование.
- Убрать рабочее место и положить инвентарь в отведенное место.
- Принять душ, переодеться.
- Убрать спецодежду в специализированное место.

Требования безопасности перед началом работы:

Повар обязан во время работы носить полагающуюся ему санитарную одежду: волосы убраны под головной убор, рукава одежды подвернуты до локтя или застегнуты у кисти рук. Не рекомендуется закалывать иголками санитарную одежду 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

Брошюру сделала
группа №24

Буклет «Техника безопасности по профессии и повар»



После окончания работы

1. Машину выключают и разбирают.
2. Все детали очищают от остатков фарша, промывают горячей водой и просушивают.
3. После просушивания пилек, 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.

Требования безопасности в аварийных ситуациях

При обнаружении неисправности при работе с механическим, паровым, электрическим и газовым оборудованием, а так же при срабатывании предохранительного клапана, парсини, подтекании воды нужно немедленно отключить оборудование, сообщить заведующему производством или администрации предприятия.

До устранения замеченных неполадок приступать к работе не рекомендуется. Без решения администрации не разрешается самому производить какой-либо ремонт оборудования или устранять не исправность.



Буклет «Техника безопасно сти по професси и повар»



Основные требования по безопасности перед

1. Необходимо принять душ надеть санитарную одежду, волосы спрятать под колпак. Также нужно вымыть руки, обработать антисептиком, снять ювелирные украшения, ногти должны быть аккуратно подстрижены, при выполнении трудовых операций пользоваться одноразовыми перчатками.
2. Привести в порядок рабочее место, освободить проход.
3. Проверить исправность рабочего оборудования и инструментов.
4. Запрещается самостоятельно производить ремонт оборудования, при обнаружении неисправности, сообщить непосредственному руководству.
5. Уделить внимание исправности электропроводки и наличию заземления.

Санитарная одежда



- ✓ Куртка
- ✓ Брюки
- ✓ Колпак (косынка)
- ✓ Фартук
- ✓ Полотенце
- ✓ Сабо

Основные требования по безопасности во время работы

1. Содержать рабочее место в чистоте, а именно необходимо своевременно уборку рабочего места при завершении каждой операции технологического процесса, сменить одноразовые перчатки.
2. Аккуратно обращаться с ножом, продукт в мясорубку проталкивать не руками, а специальным пестиком.
3. Нельзя брать горячую кухонную посуду голыми руками, для этого используется полотенце или специальные прихватки, открывать горячие кастрюли, котлы по направлению от себя.
4. Банки с консервами нужно открывать специальными приспособлениями и не использовать для этой цели нож.
5. Не переносить слишком тяжелые грузы



Основные требования по безопасности при окончании работы.

1. Выключить оборудование. Произвести санитарно-гигиеническую уборку
2. Убрать рабочее место и положить инвентарь в отведенное место.
3. Принять душ, переодеться.
4. Убрать спецодежду в специализированное место.

Требования безопасности в аварийных ситуациях.

1. При поломке оборудования нужно его отключить, а также предупредить об опасности окружающих людей и руководство.
2. При появлении запаха газа необходимо закрыть нос салфеткой, закрутить вентиль, открыть окна и вызвать газовую службу.
3. В случае возгорания жира нельзя заливать его водой, а нужно накрыть крышкой или другим предметом, чтобы предотвратить подачу кислорода.
4. При получении травм необходимо оказать первую помощь, а в некоторых случаях вызывается скорая помощь.
4. При оповещении о возгорании пользоваться схемой пожарной эвакуации, при необходимости вызвать службу спасения по телефону 101



Работа с ножом



Работа повара неотъемлемо связана с работой с ножом.

Необходимо знать и помнить основные правила работы с ножом:

Основные правила работы с ножом:

- не работать с ножом в направлении к своему телу;
- крепко держать рукоятку ножа;
- использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;
- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
- не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
- не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
- не пытаться поймать падающий нож;



Правила техники безопасности



Правильные приемы работы ножом



Передавать нож только рукой вперед

* Правильный захват ножа ("Поварской хват")



Соблюдайте при захвате ножа технику и правила техники безопасности. Всегда держите нож так, чтобы лезвие было направлено в безопасном направлении.

Оставьте три пальца свободными, чтобы удерживать нож.

На свободной руке и держите нож, чтобы не повредить себя или других. Держите его за рукоятку, а не за лезвие.

Только опытный повар для безопасности может передать нож другому человеку.

Работники магазина должны знать, какую опасность несет нарушение правил и инструкции по технике безопасности.



Для качественного выполнения обязанностей кассира, рабочее место следует укомплектовать удобной мебелью, креслом или стулом, достаточным освещением и необходимыми аксессуарами (канцелярские принадлежности). При необходимости следует в доступном для кассира месте оборудовать «тревожную кнопку» и телефон для вызова администрации.



*Учебная группа № 221
за безопасные условия
труда*

«ОХРАНА ТРУДА В ОРГАНИЗАЦИИ ТОРГОВЛИ»

Охрана труда - это система обеспечения безопасности жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности



Контролер-кассир



Соблюдение требований безопасности при выполнении работ по профессии КОНДИТЕР



Пояснительная подпись под рисунком.

Охрана здоровья трудящихся, обеспечение безопасных условий труда, ликвидация профессиональных заболеваний и производственного травматизма составляют одну из главных забот нашего государства. В соответствии с Конституцией Республики Беларусь гражданам обеспечиваются равные права в области труда, независимо от национальности и пола.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ:

Приведи в порядок рабочее место, не загромождай проходы, инвентарь, убедись в его исправности. Замени непригодный инвентарь и посуду. ПРИБОРАМИ И ПОСУДОЙ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

Исправность оборудования.
Исправность ограждения.
Наличие и исправность заземления, резиновых перчаток и ковриков.
При обнаружении каких-либо неполадок заяви немедленно старшему, и до устранения неполадок к работе не приступай.
Щитки и рубильники должны иметь четкие подписи.

Прежде чем включить, посмотри внимательно на подписи.
Без разрешения администрации, запрещается самому производить какой-либо ремонт оборудования.



Взбивальную машину перед загрузкой продуктов необходимо проверить на холостом ходу. Скорость вращения взбивателя устанавливается до пуска машины. Переключение скорости допускается только включенном двигателе.

Машина просеивания муки:

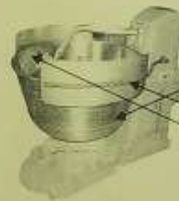


Проверить машину на холостом ходу.

Бункер загружается после включения электродвигателя. Бункер должен быть постоянно мукой.

Во время работы нельзя открывать просеивающую головку.

Тестомесильная машина



Перед работ проверить надежность крепления

дежи, опустить щетки ограждения,

Лопасть месильного рычага не должна касаться внутренней поверхности дежи

Проверить на холостом ходу



Тестораскаточная машина

- установить зазор между раскатающими валиками
- запрещается снимать тесто с валиков во время работы
- протирать валики

Пекарский шкаф



- Запрещается оставлять незагруженным без присмотра
- выгрузку противней производить ОСТОРОЖНО с помощью крюков.
- после охлаждения протирать влажной тканью

Товарные весы



- должны быть установлены строго по горизонтали
- продукты необходимо класть в центр платформы
- корпус электронных весов должен быть заземлен.

Оборудование должно быть исправно, исключать травмирование работника, не должно иметь острых углов, кромок и неровностей поверхностей.

Во время работы кондитер должен проходить



повторный инструктаж по безопасности труда не реже 1 раз в 3 месяца

ПРЕКРАТИ

эксплуатацию оборудования, угрожающего аварией на рабочем месте, подачу к нему сырья, продукта и т.п.



Отключи оборудование!

Санитарно-гигиенические требования:

1. Готовить продукцию в санитарной одежде
2. Тщательно вымыть руки, волосы убрать под косынку.
3. Ногти должны быть коротко обрезаны, не покрыты лаком
4. Подготовить продукты
5. Продукты хранить не больше установленного срока
6. Соблюдать чистоту на рабочем месте
7. Изделия с кремом изготавливать в специальном для приготовления кремовых изделий
8. Пищевые отходы выносить во время



ГРУППА 25

ГРУППА 25, кондитер

ТРЕБОВАНИЯ
БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ
ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ
ПО ПРОФЕССИИ ДЛЯ
ГРУПП ПРОХОДЯЩИХ
ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ
ПРАКТИКУ



БОБРУЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПРО-
ФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

ОХРАНА ТРУДА ДЛЯ КОНДИТЕРА



БОБРУЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПРО-
ФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

ОХРАНА ТРУДА ДЛЯ ОФИЦИАНТА

