Добрый день, уважаемые студенты ! Мы с вами продолжаем занятия по производственной практике в режиме дистанционного обучения! Тема занятия «Инструктаж по технике безопасности на предприятиях общественного питания». Внимательно прочитайте лекционный материал и ответьте на следующие вопросы:

1)Сколько по времени будет длится ваш рабочий день на практике?

2)Какие организации осуществляют контроль за соблюдением правил безопасности?

3) Что следует проверить перед началом работы на оборудовании?

4) Что запрещается при работе с оборудованием?

5) Что такое личная гигиена пекаря?

6)Правила личной гигиены пекаря?

7)Что входит в состав санитарной одежды пекаря?

8)Сколько раз в год проходят медосмотр работники общественного питания?

9)Как называется документ ,в котором отмечают прохождение медосмотра?

Жду ваших ответов до 25.05 на адрес электронной почты nytva@mail.ru или в контакте!

На предприятиях, в учреждениях и организациях должны быть созданы здоровые и безопасные условия труда, ответственность за которые возлагается на администрацию.

Ни одно предприятие, производство, цех не могут быть приняты и введены в эксплуатацию, если на них не обеспечены здоровые и безопасные условия труда. Администрация предприятия обязана обеспечивать выдачу, хранение, стирку сушку, дезинфекцию и ремонт спецодежды, спец. обуви и других средств индивидуальной защиты.

Продолжительность рабочего времени лиц, занятых на предприятиях в учреждениях, организациях, составляет 41 час в неделю. Дня подростков от 15 до 16 лет установлен четырёхчасовой рабочий день, а от 16 до 18 лет - шестичасовой рабочий день.

Контроль за соблюдением правил по безопасному ведению работ в промышленности осуществляет Госгортехнадзор, за безопасным обслуживанием электроустановок – Госэнергонадзор, за соблюдением предприятиями санитарно - гигиенических условий труда – Государственная санитарно - эпидемиологическая служба Министерства здравоохранения, за соблюдением предприятиями пожарной безопасности – Государственный пожарный надзор.

**Общие правила техники безопасности на предприятиях** **общественного питания**

1. К работе с оборудованием допускаются лица прошедшие инструктаж.

2. Перед началом работы следует проверить:

а) санитарно-техническое состояние машин;

б) наличие ограждений у движущихся частей;

в) надёжное закрепление машины;

г) исправность механизмов и их правильную установку;

д) работу на холостом ходу.

3. Не допускать недогрузки и перегрузки машины, и сменных механизмов.

Запрещается:1. Проталкивать продукты руками.2. Проводить ремонт при включённом электродвигателе.3. Работать без блокирующих устройств.4. Оставлять машину работать без присмотра.

**Личная гигиена работников предприятия** **общественного питания**

Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники предприятия общественного питания. Выполнение правил личной гигиены имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микроорганизмами, которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений. Личная гигиена сотрудников повышает культуру обслуживания потребителей и служит важным показателем общей культуры предприятий общественного питания.

Содержание тела в чистоте – это важное гигиеническое требование, поэтому всем работникам предприятия общественного питания, особенно поварам и кондитерам, необходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать душ с использованием мыла и мочалки. И непосредственно перед работой вымыть руки до локтя. Содержание рук в чистоте имеет особое значение для работников общественного питания, которые в процессе приготовления блюд постоянно соприкасаются с продуктами.

Внешний вид рук работников общественного питания должен отвечать следующим требованиям: коротко отстриженные ногти, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить часы и украшения. Содержание полости рта, работников общественного питания, также имеет большое гигиеническое значение, так как во рту обычно находится большое количество микроорганизмов. Необходимо ежедневно чистить зубы. При простудных заболеваниях нельзя приступать к работе без соответствующего заключения врача.

Санитарная одежда защищает пищевые продукты от загрязнения, которые могут попасть в них с тела и личной одежды работников в процессе приготовления блюд.

В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят: куртка или халат, колпак или косынка, фартук, полотенце, брюки или юбка, специальная обувь. Санитарную одежду изготавливают из белой хлопчатобумажной, легкостирающейся ткани.

При ношении санитарной одежды надо соблюдать следующие правила: не класть в карманы одежды посторонние предметы; не пользоваться булавками и иголками для застегивания халатов; снимать одежду перед выходом из производственного помещения; хранить её отдельно от верхней одежды.

Санитарный режим предприятия общественного питания обязывает работников следить за чистотой рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды.

Работники общественного питания обязательно проходят медицинское обследование 1 раз в год.