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. Виды несчастных случаев на ПОП». Внимательно прочитайте лекционный материал и ответьте на следующие вопросы:

1)Какие виды несчастных случаев могут произойти на кухне?

2)Причины возникновения несчастных случаев

3)На что следует обратить внимание при работе с духовками?

4) Какие опасности бывают при работе в морозильной камере?

5) В результате чего может возникнуть тепловой удар,?

6)Как предотвратить несчастные случаи при взаимодействии с чистящими порошками?

7)Что нужно делать чтобы не получить ранения и ушибы?

8)Какие меры нужно знать для предотвращения пожара?

Жду ваших ответов до 27.05 на адрес электронной почты nytva@mail.ru или в контакте!

На кухнях и в пекарнях может произойти несколько различных видов несчастных случаев. Возможны, например, глубокие ожоги или ножевые порезы. К таким последствиям может привести несоблюдение техники безопасности. Вымытые полы должны быть снабжены табличками «влажный пол». В противном случае кто-либо из обслуживающего персонала может поскользнуться. Подносы с продуктами или тарелки должны храниться в безопасном месте, иначе их можно опрокинуть. При входе/выходе с кухни должны лежать нескользкие коврики. Для уборки также необходимо использовать нескользкий воск. Все проходы в обязательном порядке должны быть свободны от ящиков, стоек с подносами и прочих лишних вещей. Обо всем, что может повлечь за собой несчастный случай (поврежденное покрытие пола, оголенная проводка, разлитая еда), необходимо срочно доложить. Любой беспорядок следует устранять как можно быстрее. Средства связи всегда должны быть на своем месте и в рабочем состоянии.
Несчастные случаи также могут возникать при использовании неподходящего оборудования. Так, для того, чтобы достать что-нибудь с верхней полки, нужно использовать только лестницы или стремянки, а не стулья или поставленные друг на друга ящики. Это означает, что лестницы и стремянки должны храниться в определенном месте и быть в рабочем состоянии.

 Несчастные случаи и повреждения на кухнях могут случаться из-за неточного выполнения правил безопасности. Использование некоторых видов технологического оборудования, высокая активность на кухнях ресторанов в часы максимальной нагрузки увеличивают риск несчастных случаев.

Среди обычных технических средств, используемых на кухнях, можно выделить машины для разделки мяса, миксеры, холодильные и сушильные установки. Неправильное пользование этой техникой или отказ от нее может повлечь за собой порезы, попадание руки или ноги в движущиеся части или удар током. Для предотвращения таких несчастных случаев перед работой персонал кухни должен получить инструктаж по безопасности труда от нанимателя и пройти обучение. Другие меры для предотвращения повреждений - необходимо убедиться, выключено и обесточено ли оборудование перед мойкой, удобна ли одежда и отсутствуют ли украшения, которые в процессе уборки могут попасть в машину (женщинам с длинными волосами необходимо покрывать голову ввиду тех же самых причин). Кроме того, квалифицированные специалисты должны периодически проводить сервисное обслуживание всего оборудования. Всегда нужно принимать во внимание, что подавать продукты в машину руками опасно.

Резальные машины на кухнях обычно используются для резки мяса, фруктов и овощей. Потенциально это самое опасное оборудование на кухне. Когда используются ножи, на соответствующем месте всегда должны быть механические охранные системы. С особым вниманием нужно чистить такое оборудование, особенно когда ножи открыты. Когда рабочие заканчивают использовать резальные машины, они должны быть выключены и обесточены.

Использование ножей может повлечь за собой нанесение серьезных ран, если ножи неправильно используются или хранятся. Персонал кухни часто использует ножи для резки овощей и мяса перед приготовлением блюд. Чтобы предотвратить нанесение повреждений, следует использовать ножи по назначению (т.е. не открывать ими консервные банки); следить за тем, чтобы ножи были острыми, так как пользование тупым ножом требует больших усилий и гораздо больше вероятность его соскальзывания; переносить ножи за ручку, чтобы лезвие было опущено книзу; хранить ножи в специально отведенном месте, куда класть их немедленно после мытья.

*Кухонные плиты и духовки*

Ожоги кожи - основное, от чего страдает персонал кухни, использующий плиты и духовки. Ожоги могут варьироваться от легкого ошпаривания до ожога третьей степени. Когда нужно достать кастрюлю из духовки, снять крышку или перенести кастрюлю, для предотвращения неприятностей всегда необходимо использовать рукавицы. Во избежание случайного возгорания и чтобы не поскользнуться, вблизи печей всегда должно быть чисто. При использовании газовых печей, прежде чем зажечь огонь, необходимо включить сигнальные огни.

Духовки обычно используются на кухнях для глубокого прожаривания мяса и овощей. Наиболее вероятная опасность, связанная с этими машинами, это ожоги, возникающие от капель кипящего жира. Для того, чтобы обезопасить себя при использовании таких жаровен, необходимо убедиться в том, что масло не перегревается и не горит. Также нужно вытирать любой жир на полу вокруг жаровни, не переливать масло, чтобы предотвратить расплескивание. Чрезмерную осторожность нужно проявлять при фильтрации или смене масла в духовке. Персонал всегда должен надевать защитные перчатки, фартуки и одежду с длинным рукавом.

Сейчас для быстрого приготовления на кухнях все чаще используются микроволновые печи. При неправильной эксплуатации такой печи можно получить электрошок или подвергнуться воздействию СВЧ-излучения. В зависимости от мощности и продолжительности воздействия микроволновое облучение может поразить чувствительные органы человека. Кроме того, такое облучение может повредить и медицинское оборудование, имплантированное в тело человека. Когда микроволновые печи не используются, в них не должно быть продуктов и жирных пятен (особенно вокруг замков и на дверце). Они могут помешать плотному закрытию дверцы, вследствие чего может произойти излучение микроволн. Рядом с каждой микроволновой печью должны быть вывешены полные инструкции с правилами техники безопасности. Все печи необходимо регулярно осматривать, проверять на точность режимов работы и на отсутствие внешнего микроволнового излучения. Такой проверкой и починкой должны заниматься только квалифицированные специалисты.

*Морозильные камеры*

Большие морозильные камеры обычно используются в ресторанных кухнях для хранения готовых продуктов и ингредиентов. Кроме низких температур, основной опасностью, связанной с такими камерами, является возможность того, что работники кухни могут случайно захлопнуть за собой дверь. Поэтому все холодильные камеры должны быть оборудованы внутренней системой открывания дверей и экстренными системами выключения. Кроме того, весь персонал должен быть ознакомлен с месторасположением этих систем.

Необходимо соблюдать осторожность при входе в холодильную камеру, так как осевший конденсат может сделать пол достаточно скользким. Для того, чтобы предотвратить падение, полы в холодильниках нужно всегда содержать чистыми. на них не должно быть остатков продуктов и жировых пятен. В конце рабочего дня необходимо убедиться, что внутри холодильника никто не остался.

 *Перепады температур*

Практически весь персонал на кухнях ресторанов подвержен повышенному тепловому воздействию. Шеф-повар или повар, к примеру, испытывает максимальные неудобства, так как вынужден работать в непосредственной близости от горячих плит и духовок. Кроме того, часто он должен быть одет в не всегда удобную униформу. Все это может повлечь за собой некоторые проблемы со здоровьем, связанные с тепловым воздействием. Среди них, например, высокое кровяное давление, болезни кожи, головные боли и усталость. Также может произойти истощение от жары или случиться тепловой удар. В тяжелых случаях может появиться дурнота или даже произойти потеря сознания.
Для предотвращения тяжелых тепловых воздействий необходимо использовать улучшенную систему вытяжной вентиляции, разумно составлять графики работы и отдыха. Также во избежание перегрева во время работы необходимо потреблять достаточное количество воды. Кроме того, весь персонал кухни должен быть осведомлен, как распознавать симптомы недомоганий, вызванных тепловым ударом.
Персонал кухонь часто сталкивается с резкими перепадами температур при переходе из помещений с низкой температурой в теплые. Эти изменения могут повлечь проблемы с дыханием. Когда необходимо распаковывать продукцию, расставлять ящики с мясом по полкам и наводить порядок, многим работникам кухни приходится работать внутри морозильных камер в течение достаточно продолжительного времени. Этих сотрудников необходимо обеспечивать соответствующей защитной одеждой.

Мытье посуды. Работая на машинах для мытья посуды, можно получить ожоги кожи. Они могут возникнуть от соприкосновения с горячей посудой или при неосторожном обращении с машиной до окончания мытья посуды. Эти машины никогда нельзя перегружать, так как она может заглохнуть или отключиться. Чтобы доставать посуду непосредственно из машины, необходимо использовать перчатки.
Чистящие средства. Чтобы содержать кухни ресторанов в необходимой чистоте, используется ряд чистящих средств. Для удаления жира с печей, часто используют растворы аммиака, которые могут раздражать глаза и кожу. При использовании аммиачных продуктов необходима хорошая вентиляция, которую могут обеспечить вентиляторы и верхние вытяжки.

Сухие чистящие средства очень часто оказываются едкими. Из-за них могут возникнуть повреждения кожи и глаз. От попадания брызг можно защититься резиновыми перчатками и маской. Мыло и порошки для мытья пола могут стать причиной дерматита или, в случае попадания в рот, воспаления горла. Рабочим, чувствительным к таким продуктам, необходимы лицевые маски.

Чтобы убедиться, что чистящие средства не представляют опасности для работников, необходимо следовать инструкциям по их хранению. Они всегда должны сохраняться в четко помеченных контейнерах, вдали от контейнеров с продуктами. Чистящие средства никогда нельзя смешивать, особенно с хлорсодержащими отбеливателями. Смешивание может стать причиной возникновения опасной ситуации. Для того, чтобы узнать состав, действие и способ хранения того или иного чистящего средства, во многих странах выпускают информационные листки по безопасности (material safety data sheets - MSDSs).

*Ранения и ушибы*

Ранения и ушибы можно получить, поскользнувшись на влажном полу или в результате падения на ящики, тележки или контейнеры с мусором, оставленные на кухне или в столовой. В этом случае можно растянуть руку или ногу, повредить шею или спину или порезаться, упав на острые предметы. Для того, чтобы обезопасить себя, служащие все время должны носить устойчивую, обрезиненную обувь на низком каблуке. Любая вода, жир или остатки продуктов должны незамедлительно вытираться. Электрическая проводка должна прокладываться под полом.
Все покрытия в столовой должны быть не липкими, а с резиновой или другой подходящей основой. На них не должно быть вздутий или впадин, так как это тоже может стать причиной падения. Чтобы персонал был более бдительным, места, где ковровое покрытие переходит в кафель, должны быть отчетливо помечены.
*Пожарная безопасность*

Все работники кухонь должны уметь обращаться с огнетушителем и знать местонахождение всех охранных противопожарных систем. Эффективная программа по предотвращению пожаров включает в себя обучение предотвращению опасности возникновения пожаров, а также необходимым действиям, если пожар все-таки возник. Телефонные номера служб спасения и инструкции по их вызову должны быть помещены на видном месте. Все сотрудники должны быть ознакомлены с планом и маршрутом эвакуации. Люди, занятые на кухнях, должны пройти специальный инструктаж по борьбе с небольшим огнем, который может возникнуть на кухне. Все зоны ресторана должны быть чистыми от мусора, масла и жира. Горючие материалы (аэрозоли, жирные тряпки) должны храниться в подходящих крытых контейнерах и мусорных баках.
Пожарные выходы из ресторана должны быть отчетливо помечены. Проходы к этим выходам также должны быть свободны от ящиков, мусора и прочего хлама. Использование специальных детекторов и специальных автоматических огнетушителей также должно быть частью хорошей противопожарной защиты

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |

 |