



КУХОННЫЙ РАБОТНИК

Avito

Выполнила учащаяся группы 28
(2 курс)
Петрова Екатерина

**НЕ ЖДИ, ЧТОБ ДОБРЫЙ ДЯДЯ
ВСЕ СДЕЛАЛ ЗА ТЕБЯ.
УМЕЙ С РАБОТОЙ ЛАДИТЬ,
РАЗЛИЧНЫЙ
ТРУД
ЛЮБЯ.**



486. Низовая С.
Не жди, чтоб добрый дядя все сделал за тебя... 1957

Кухонные помощники:

- маленькая разделочная доска;
- большая разделочная доска;
- маленький ножик для чистки овощей;
- большой кухонный нож для нарезки;
- нож-пилка для хлеба;
- дуршлаг или сито ;
- точильный брусок;
- волосяное сито;
- лопатка для переворачивания ;
- половники разных размеров;
- венчик для взбивания;
- штопор для открывания бутылок;
- консервный нож;
- пресс для отжима цитрусовых;
- полотенца для кухни;
- четырёхгранная тёрка;
- весы;
- мерная кружка;
- мялка для картофеля или блендер;
- миксер.



КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

Всем известно, что кухонный работник — это тот, кто работает на кухне. Но чем там занимаются представители этой профессии?

Это не повара, а те, кто им помогает, но они должны обладать теми же навыками что и сами повара, которым они помогают.

Если сейчас открыть страничку в интернете, где предлагаются вакансии, то можно увидеть, что действительно работники данной сферы деятельности требуются и в больших количествах.

Что нужно знать для успешной работы:

- Наименование кухонной посуды, инструмента и их назначение
- Умение включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники

- Правила обработки продуктов

(что нужно помыть, с какой температурой проводить данное действие, что подлежит паровой обработке, а что нет)

- Готовить по рецептам достаточно простые блюда, правильно резать фрукты, овощи, хлеб и.т.д

- Приносить сырье для изготовления каких-либо блюд в цех для приготовления пищи (со склада)

- Правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек,

- Перемещения продуктов и готовой продукции на производстве с обеспечением сохранности в них продукции

- Выполнение работ по чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии



Срок обучения – 2 года

1.1 Санитарно-гигиенические требования.

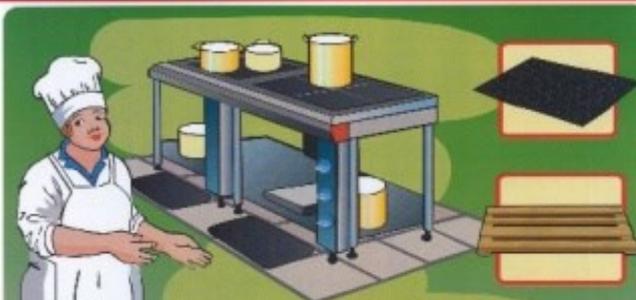
Работники должны соблюдать правила личной гигиены, чтобы не допустить загрязнение пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции патогенными микроорганизмами.

Требования по уходу за кожей тела и ротовой полостью:

- ♣- ежедневное мытье, в жаркое время душ перед началом работы, тщательный уход за волосами;
- ♣- ногти, коротко стриженные не покрытые лаком;
- ♣- не допускаются украшения и часы;
- ♣- в течение дня регулярно мыть руки с мылом;
- ♣- перед началом работы, после посещения туалета и после работы с сырыми продуктами руки моют с мылом и дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести и ополоснуть водой;



ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ



Правильно одевай санитарную одежду и обувь; волосы убри под головной убор

Полы в помещениях должны быть гладкими, нескользкими; в нужных местах должны находиться диэлектрические коврики и деревянные решетки



Плита должна иметь бортовую поверхность и поручни, предохраняющие от ожогов. Поручни должны быть расположены от бортовой плиты на расстоянии не ближе 10 см



Устанавливать крышки на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухое полотенце. Предельные нормы порожней грузки для женщин - 10 кг, для мужчин - 56 кг



Колесы для разрубки мяса должны устанавливаться на крестовину. Трезильи, заусенцы на разделочных досках, а также на остриях для разрубки мяса не допускаются



При поломках предохранительных клапанов, блокировочных устройств и других неисправностях, работу немедленно приостановить

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Проверь:

освещенность помещения, проходов и рабочего места, устойчивость крепления и правильную работу оборудования



Не допускать и работе случайных и несоблюдающих лиц. Не начинать работу булочками, не дотрагиваться к острым или бытовым предметам



По окончании работы все выключать, разобрать. Детали промой горячей водой. Закрой вентили (крана) холодной и горячей воды



При наличии неисправностей на корпусе (бит токки) или неисправностях агрегатов, или застрявших приделител-останови мадеву! Повесь предупредительный плакат



Передвигай тележки, стеллажи в направлении от себя

ОХРАНА ТРУДА

НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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



При возгорании жира не заливай его водой. Прекрати его нагрев и накрой крышкой или другим предметом [плотной тканью], препятствующим доступу воздуха.



Не охлаждай нагретую поверхность плиты, или другого теплового оборудования водой.



Перед отключением от электрической сети:
- выключи все конфорки и шкаф электроплиты;
- обесточь оборудование при помощи рубильника.



Закрой кран на трубопроводах газа, пара, холодной воды. После отключения газопольствующих установок, снимми накидные ключи с пробковых кранов.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).



Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока:

- ❖ **приходить на работу в чистой одежде и обуви;**
- ❖ **оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;**
- ❖ **коротко стричь ногти;**
- ❖ **перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;**
- ❖ **после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим.**



Кухонные работники накрывают вам обед



Уходя из столовой,
скажите : «Спасибо!»



«ЧИСТИТ ОВОЩИ»



Кухонные рабочие

- моют посуду, поддерживают порядок в зале столовой и помогают накрывать на столы.



Санитария и гигиена на кухне

К лицам приготавливающим пищу:

Готовить пищу надо в специальной одежде.

Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом. Ногти должны быть коротко острижены.



Санитарно-гигиенические требования

□ К приготовлению пищи:

1. Продукты должны быть вымыты
2. Разные виды продуктов обрабатывают на разных разделочных



