

ЕДИНЫЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ЕТКС).

ВЫПУСК №51

УТВЕРЖДЕН ПОСТАНОВЛЕНИЕМ МИНТРУДА РФ ОТ 05.03.2004 N 30

ПОВАР

Повар 2-го разряда

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 3-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Повар 4-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса,

мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Повар 5-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

Должен знать: рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.); способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

Повар 6-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенка заливного или фаршированного; паштета из печени; кнелей рыбных в желе; рыбы заливной, фаршированной; мяса, субпродуктов, фрикаделек из телятины заливных в вегетарианском желе; мясного сыра; бульонов с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; ухи из различных пород рыб; ботвиньи, окрошки овощной, мясной, с дичью; блюд из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах; мясного пюре, суфле, пудингов, рулетов, котлет натуральных или фаршированных из кур или дичи; яично-масляных соусов, масляных смесей, соуса-майонеза с различными вкусовыми и ароматическими добавками; железированных кремов, муссов, самбуков, сладких соусов, фруктов и ягод в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре; воздушных пирогов, суфле, десертного мороженого, парфе, горячих напитков и др. Порционирование, оформление и раздача заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь, изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.; способы устранения пороков в готовой продукции.

Требуется среднее профессиональное образование.

КОНДИТЕР

Кондитер 1-го разряда

Характеристика работ. Вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм. Зачистка форм и бисквита. Подвозка полуфабрикатов к рабочим местам. Загрузка намазной машины кремом или начинкой и регулирование ее работы. Выполнение более сложных операций под руководством кондитера более высокой квалификации.

Должен знать: требования, предъявляемые к качеству выпеченных бисквитов для тортов и пирожных; правила обслуживания намазной машины.

Кондитер 2-го разряда

Характеристика работ. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Приготовление сиропов и кремов, сбивание и окрашивание крема, варка сиропа. Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласти для тортов и пирожных. Набивание или намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Приготовление полуфабриката для отдельных видов кондитерских изделий. Проверка веса штучных изделий. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа. Подача полуфабриката к рабочему месту. Ведение процесса формования сложнофигурного печенья. Наполнение тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы. Отсадка печенья типа "Украина" на отсадочных машинах. Заполнение цилиндра отсадочной машины тестом. Наблюдение за качеством отсадки. Съем с отсадочной машины отформованного теста и укладка его на листы. Изготовление сэндвичей на машине. Проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов. Пуск и останов машины для изготовления сэндвичей, регулирование ее работы. Загрузка в барабаны обслуживаемой машины крема или начинок. Подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер. Затаривание тортов, пирожных и фигурного печенья.

Должен знать: технологию и рецептуры приготовления сиропов, кремов, изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий; способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемых кондитерских изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий; принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Кондитер 3-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого.

Должен знать: сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских

изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.

Кондитер 4-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого с многокрасочным узором, отдельным расположением мелких и средних деталей рисунка и резкими традиционными переходами тонов. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовка. Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, бэзе. Подбор крема по цветам. Нанесение узора. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Визуальная проверка совмещения красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных.

Должен знать: технологию и рецептуры изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных тортов и пирожных с нанесением многокрасочного узора; способы монтажа рисунка.

Кондитер 5-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, национальных, заказных тортов по специально разработанным фирменным рецептурам под руководством кондитера более высокой квалификации. Изготовление отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Ведение процесса изготовления конфет для наборов типа "театральный", "шоколадный". Подготовка и проверка качества сырья, начинок, отделочных полуфабрикатов. Формовка тестовых заготовок, художественная отделка сложных видов изделий.

Должен знать: рецептуры и основы технологии изготовления высокохудожественных, фигурных, заказных, национальных тортов; технологию изготовления и рецептуры конфет, входящих в "шоколадные" и "театральные" наборы, кремов, сиропов, отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов; способы и приемы художественной отделки кондитерских изделий.

Кондитер 6-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов. Формование сложнофигурных тестовых заготовок. Сложная художественная отделка изделий. Подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Разработка рецептур и технологии изготовления фирменных тортов и пирожных.

Должен знать: технологию изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов; правила и приемы разработки рецептур выпеченных тортов и отделочных полуфабрикатов; требования, предъявляемые к качеству тортов; способы и приемы высокохудожественной отделки кондитерских изделий.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

1. Общие положения

1.1. Повар относится к категории специалистов.

1.2. Повар назначается на должность и освобождается от нее приказом генерального директора по представлению шеф-повара / управляющего.

1.3. Повар подчиняется непосредственно шеф-повару / управляющему.

1.4. На время отсутствия повара его права и обязанности переходят к другому должностному лицу, о чем объявляется в приказе по организации.

1.5. На должность повара назначается лицо, отвечающее следующим требованиям: среднее профессиональное образование, разряд не ниже третьего, стаж работы по специальности от года.

1.6. Повар должен знать:

- законодательство, постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы и материалы, касающиеся организации питания;

- санитарно – эпидемиологические правила и нормативы;

- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила комплектации, сроки и условия хранения блюд;

- виды, свойства и кулинарное назначение продуктов;

- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

1.7. Повар руководствуется в своей деятельности:

- законодательными актами РФ;

- Уставом компании, Правилами внутреннего трудового распорядка, другими нормативными актами компании;

- приказами и распоряжениями руководства;

- настоящей должностной инструкцией.

2. Должностные обязанности повара

Повар выполняет следующие должностные обязанности:

2.1. Повар непосредственно осуществляет приготовление блюд, в том числе: мойку и бланшировку продуктов, смешивание продуктов, жарку, запекание, варку на пару, приготовление соусов, супов, бульонов, холодных закусок для шведского стола и салатов.

2.2. Декорирует блюда.

2.3. Планирует меню.

2.4. Изучает требования клиентов к обслуживанию и качеству блюд и продуктов.

2.5. Проводит инструктаж метрдотеля и официантов.

2.6. Контролирует работы по уборке, дезинфекции, санитарной обработке служебных и производственных помещений; по стирке и поддержанию в соответствии с действующими санитарными нормами специальной одежды сотрудников.

2.7. Изучает жалобы и претензии гостей (посетителей, клиентов) к качеству блюд и обслуживания, ведет статистический учет жалоб и претензий, готовит предложения по совершенствованию работы.

3. Права повара

Повар имеет право:

3.1. Знакомиться с проектами решений руководства организации, касающимися его деятельности.

3.2. Представлять руководству предложения по совершенствованию своей работы и работы компании.

3.3. Требовать замены поставщика продуктов и расходных материалов при наличии обоснованных претензий к их качеству и годности.

3.4. Сообщать своему непосредственному руководителю о всех выявленных в процессе своей деятельности недостатках и вносить предложения по их устранению.

3.5. Требовать от руководства компании осуществления внеплановых мероприятий по санитарной обработке производственных помещений, полной или частичной замены оборудования/оснащения в случаях несоответствия их нормам гигиены и производственной санитарии, а также в экстренных случаях.

4. Ответственность повара

Повар несет ответственность:

4.1. За невыполнение и/или несвоевременное, халатное выполнение своих должностных обязанностей.

4.2. За несоблюдение действующих инструкций, приказов и распоряжений по сохранению коммерческой тайны и конфиденциальной информации.

4.3. За нарушение правил внутреннего трудового распорядка, трудовой дисциплины, правил техники безопасности и противопожарной безопасности.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

Общая цель должности:

Изготовление кондитерских изделий в соответствии с технологическими картами.

Функциональные обязанности	Продукт на выходе	Показатели качества продукта
1. Проводить первичную обработку сырья	Готовое сырьё (просеянная мука и т.п.)	Быстрота; Соответствующее качество обработки
2. Производить взвешивание сырья по рецептуре	Соблюдение рецептуры	Точность
3. Приготавливать различные виды теста: бисквитное, песочное и т.д.	Приготовление теста	Быстрота; Отсутствие брака
4. Соблюдать режим технологического процесса	Строго соблюдать технологию производства	Отсутствие брака
5. Знать и соблюдать	Правильная эксплуатация	Отсутствие поломок

Функциональные обязанности	Продукт на выходе	Показатели качества продукта
правила при эксплуатации технологического оборудования	оборудования	оборудования
6. Соблюдать нормы расхода ингредиентов	Оптимальный расход ингредиентов	Минимизация кол-во отходов
7. Соблюдать правила санитарии и личной гигиены	Соблюдение правил санитарии и личной гигиены	Постоянство
8. Проверять вес готовых изделий (если необходимо)	Информация о весе	Отсутствие перевеса и недовеса
9. По просьбе бригадира осуществлять доставку готовой продукции администратору стола заказов (или учетчице) для взвешивания.	Запись в накладных о наименовании продукции и её весе (по каждому участку отдельно). После взвешивания продукции учётчицей, кондитер должен доставить её в соответствующий отдел кулинармаркета	Своевременность доставки
10. Забирать пустую тару из отделов кулинармаркета	Отсутствие пустой тары в отделах кулинармаркета	Каждый раз забирать тару
11. Содержать в чистоте свое рабочее место	Чистота на рабочем месте	Постоянство
12. Участвовать в конкурсах на получение права личного бракеража продукции	Сотрудник, получивший право личного бракеража	Максимальное число таких сотрудников
13. После 6-ти месяцев работы проходить медосмотр за счёт фирмы	Пройденный медосмотр	Своевременно, каждые шесть месяцев

Должен знать:

- Основные свойства применяемого сырья, п/ф, используемых для приготовления кулинарных изделий.
- Сроки, условия хранения и реализации готовой продукции.
- Уметь проводить первичную обработку сырья.
- Ассортимент выпускаемой продукции.
- Способы органолептической оценки качества сырья, нормы расхода сырья и п/ф.
- Технологию приготовления начинок, кремов и сиропов.
- Технологию приготовления теста (песочного, бисквитного, белково-воздушного, миндального и др.).
- Способы определения готовности изделий.
- Способы отделки пирогов, пирожных и тортов, а также способы формования п/ф.
- Температурные режимы и время выпечки.
- Определение готовности выпеченных изделий.
- Порядок пользования сборником рецептур и технологическими инструкциями.
- Производить расчёты ингредиентов, исходя из требуемого количества продукции.

- Требования к качеству выпускаемой продукции.
- Виды дефектов выпускаемой продукции и способы их предупреждения и устранения.
- Правила безопасности эксплуатации технологического оборудования.
- Правила личной гигиены и производственной санитарии.
- Правила пожарной безопасности.

Квалификационные требования:

Специальные знания и навыки:

- Образование не ниже среднего специального (кулинарное)
- Знание своей должностной инструкции.

ПОДЧИНЕННОСТЬ:

Непосредственная: бригадиру участка.

Косвенная: начальнику цеха, директору производства.

Вотношении непосредственного руководителя	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вносить предложения по повышению эффективности своей работы, работы цеха и участка. 2. Обращаться к начальнику цеха или к бригадиру участка в случае возникновения конфликта в ходе деятельности, при невозможности самостоятельного решения. 3. Знакомиться с проектами решений руководства, касающихся его деятельности и вносить предложения по изменению данных проектов. 4. Сообщать бригадиру участка или начальнику цеха обо всех недостатках, выявленных в процессе исполнения своих должностных обязанностей, и вносить предложения по их устранению. 5. Требовать от руководства предприятия оказания содействия в исполнении своих должностных прав и обязанностей.
Принимать решения	В рамках своих функций, перечисленных в должностной инструкции

Ответственность:

Финансовая	<p>За убытки, понесенные организацией, по собственной вине кондитера</p> <p>За неисправность или несоответствие состояния и/или комплектации оборудования на рабочем месте по собственной вине кондитера</p>
Функциональная	<p>За недостоверную информацию о состоянии выполнения планов работ;</p> <p>За невыполнение своих должностных обязанностей;</p> <p>За несоблюдение законодательных и нормативных актов, касающихся деятельности кондитера и организации</p>
Организационная	<p>За невыполнение положений руководящих документов (правил, приказов, инструкций, положений и прочих регламентирующих документов)</p> <p>За несоответствие рабочего места стандартам охраны труда, техники безопасности, санитарно-гигиеническим, эргономическим и прочим нормам и требованиям</p> <p>За несоблюдение трудовой и исполнительской дисциплины, в том числе правил трудового распорядка</p> <p>За несоблюдение коммерческой и служебной тайны</p>

Примечания:

1. В случае возникновения внештатных ситуаций, кондитер принимает решение в рамках своих полномочий. При невозможности самостоятельного разрешения ситуации согласовывает с бригадиром участка или начальником цеха.

2. Время обеда согласно графику.

Требования для кондитера:

1-го разряда: Профессионально-техническое образование или полное общее среднее образование и профессиональная подготовка на производстве. Без требований к стажу работы.

2-го разряда: Профессионально-техническое образование. Повышение квалификации. Стаж работы по профессии кондитера 1 разряда - не меньше 0,5 года.

3-го разряда: Профессионально-техническое образование. Повышение квалификации. Стаж работы по профессии кондитера 2 разряда - не меньше 1 года.

4-го разряда: Профессионально-техническое образование. Повышение квалификации. Стаж работы по профессии кондитера 3 разряда – не меньше 1 года.

5-го разряда: Профессионально-техническое образование. Повышение квалификации. Стаж работы по профессии кондитера 4 разряда - не меньше 1 года.

ОХРАНА ТРУДА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

1. Общие требования безопасности

1. К работе допускаются лица обоего пола, достигшие 18 лет, имеющие профессиональную квалификацию и прошедшие медицинский осмотр.

2. Повар обязан :

-знать свои должностные обязанности и инструкции по ОТ

-пройти вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте по ТБ

-выполнять санитарно-гигиенический режим

-руководствоваться в работе правилами внутреннего распорядка

-режим труда и отдыха определяется графиком его работы

-проходить медосмотр два раза в год

-соблюдать дез. режим

3. Травмоопасность рабочего места :

-при включении электроосвещения

-при включении электроприборов (плита, титан, варочный котёл, жарочный шкаф, мармит, мясорубка, кухонный комбайн, холодильник)

-при работе с горячими жидкостями (вода, жир)

-при работе режущими инструментами

-при готовке мясного фарша

-при подготовке дез. раствора

-при мойке стеклянной и фаянсовой посуды

4. Работать только в рабочей одежде (белый халат, колпак или косынка)

5. Соблюдать правила личной гигиены

6. Ежедневно проводить влажную уборку пищеблока

7. Проводить один раз в месяц санитарный день

8. Иметь в пищеблоке укомплектованную аптечку

9. Не производить самостоятельный ремонт электрооборудования

10. Повар относится к электротехнологическому персоналу и должен иметь 2-ю квалификационную группу допуска по электробезопасности

11. Несёт ответственность (административную, материальную, уголовную) за нарушение требований инструкций по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы :

- ✓ проверить исправность электроосвещения и необходимых приборов и оборудования
- ✓ одеть чистую, отглаженную рабочую одежду
- ✓ приготовить согласно инструкции дез. раствор
- ✓ вымыть тщательно руки
- ✓ не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- ✓ проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
- ✓ подготовить рабочее место для безопасной работы:
- ✓ обеспечить наличие свободных проходов; проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надёжно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование, и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке; удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами; проверить внешним осмотром: достаточность освещения рабочей поверхности; отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов; наличие и надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадёжности заземления;
- ✓ наличие, исправность, правильную установку и надёжное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- ✓ отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- ✓ наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);
- ✓ отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
- ✓ состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата,

имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

- ✓ проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).
- ✓ произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
- ✓ перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.
- ✓ перед включением пищеварочного электрического котла:
- ✓ открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;
- ✓ нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительно седла),
- ✓ правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;
- ✓ варочный сосуд опрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10—15 см ниже верхней кромки; после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, провернув его ручку 2—3 раза вокруг оси;
- ✓ открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии — кран наполнительной воронки и держать открытым до появления пара. После разогрева рубашки котла воздушный клапан (кран воронки) закрыть; закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.
- ✓ перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы и др.:
- ✓ проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды — механизм опрокидывания;
- ✓ убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы и др.) соответствует типу, указанному в паспорте;
- ✓ при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 минут при температуре 250°C для удаления влаги.
- ✓ проверить работу реле давления мармита для вторых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа «нет воды». Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы.
- ✓ проверить исправность другого применяемого оборудования.

- ✓ обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.
- ✓ при эксплуатации газоиспользующего оборудования, электрических жарочных и пекарных шкафов, весов и электрогриля, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

- ✓ соблюдать осторожность при работе с оборудованием и инструментами
- ✓ включать электроприборы и оборудование сухими руками
- ✓ не ремонтировать самостоятельно электрооборудование и приборы
- ✓ при работе с мясорубкой проталкивать мясо деревянным пестиком
- ✓ при работе с кухонным комбайном пользоваться приспособлениями, исключающими возможность травматизма
- ✓ не допускать присутствия в пищеблоке посторонних лиц
- ✓ поддерживать чистоту и порядок в пищеблоке
- ✓ работать только исправными, отточенными ножами, соблюдать их назначение
- ✓ осторожно брать горячую воду из титана, либо электроварочного котла
- ✓ не переносить большие ёмкости с горячей водой
- ✓ при мойке посуды соблюдать меры предосторожности с дез. раствором
- ✓ не привлекать дежурных учащихся к работе в пищеблоке

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- ✓ при возникновении аварийных ситуаций, сообщить администрации школы
- ✓ в случае пожара известить службу 01
- ✓ при выходе из строя электроприборов и оборудования, отключить их от электросети
- ✓ при травматизме оказать первую помощь пострадавшим

5. Требования безопасности по окончании работы

- ✓ привести в порядок рабочее место :
- ✓ провести влажную уборку помещений пищеблока
- ✓ снять рабочую одежду, убрать её в отдельное помещение
- ✓ отключить все используемые приборы и электрооборудование
- ✓ убрать на места хранения инструменты, разделочные доски и т.п.
- ✓ выключить электроэнергию, закрыть пищеблок на ключ
- ✓ о всех недостатках, обнаруженных во время работы, сообщить администрации.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПО ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве кондитера допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у кондитерских печей и электрожарочных шкафов не допускаются.

В соответствии с Основами законодательства РФ об охране труда с 1 июля 1996 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными или опасными

условиями труда женщин детородного возраста и лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно - гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

При эксплуатации газоиспользующих установок работник до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке.

Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. Она завершается экзаменом, результаты которого оформляются протоколом. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

1.3. Во время работы работник проходит:

- ✓ осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;
- ✓ обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
- ✓ повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве (при эксплуатации газоиспользующих установок) - один раз в 12 месяцев (с занесением сведений о сдаче экзамена в удостоверение);
- ✓ проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;
- ✓ проверку санитарно - гигиенических знаний - ежегодно;
- ✓ периодический медицинский осмотр:
- ✓ врачом - терапевтом - ежегодно;
- ✓ врачом (дерматовенерологом, стоматологом, отоларингологом) - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Женщины (кроме работающих на отделке тортов) со дня установления беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, посуда; повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, обуви, санпринадлежностей и средств индивидуальной защиты:

- ✓ куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

- ✓ брюки светлые хлопчатобумажные (юбка светлая хлопчатобумажная для женщин) - на 4 месяца;
- ✓ фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;
- ✓ колпак белый хлопчатобумажный или косынка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
- ✓ полотенце - на 4 месяца;
- ✓ тапочки или туфли, или ботинки текстильные или текстильно - комбинированные на нескользящей подошве ГОСТ 12.4.033-77 - на 6 месяцев;
- ✓ рукавицы хлопчатобумажные - на 6 месяцев.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно - кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

При изготовлении кондитерских изделий не допускается носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы

Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- ✓ исправность применяемого оборудования;
- ✓ работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.2. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- ✓ соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- ✓ операции по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;
- ✓ прокалывать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.3. Не проталкивать тесто руками, не подсовывать руки под ограждения и не протирать вальцы во время работы тестораскаточной машины.

3.4. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

3.5. При использовании механизма для дробления орехов не перемешивать орехи руками.

3.6. Во время работы бисквиторезательной машины не допускается поправлять руками бисквитные заготовки и собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства.

3.7. Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на 3/4.

3.8. Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

3.9. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов не должна превышать:

- кальцинированной соды (для обработки) - 0,5%;
- хлорамина - 0,5% или хлорной извести - 2,0% (для дезинфекции).

3.10. Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте.

3.11. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоем.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

При появлении в помещении запаха газа немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.2. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Гигиена и санитария – необходимые составляющие каждого производственного процесса, результатом которого являются продукты.

Под гигиеной понимаются все мероприятия и правила, которые необходимы для производства безопасных и качественных продуктов.

Под санитарией понимаются моющие и дезинфицирующие средства, методы и процессы, при помощи которых достигаются требования, предъявляемые к гигиене.

1. МОЙКА.

Мойка – это комплексный процесс удаления загрязнений, для успешного проведения которого следует принимать во внимание постоянные и переменные факторы.

а) постоянные факторы

- Гигиеничный дизайн
- Машины и оборудование должны иметь гигиеничный дизайн, что подразумевает гладкие вертикальные, скошенные или наклонные поверхности, которые гораздо удобнее мыть, чем оборудование с многочисленными гранями, углами, выемками и шероховатыми поверхностями.
- Материалы
- Следующим важным фактором является материал, из которого изготовлено оборудование, и который играет важную роль при выборе необходимых моющих и дезинфицирующих средств. При этом руководствуются принципом «самого слабого звена в цепи». Выбор оптимальных средств требует точных знаний относительно стойкости используемых материалов к разным типам моющих и дезинфицирующих средств.
- Качество воды
- Этот параметр важен как для прогнозирования результата мойки, так и для учета коррозии материалов, с которыми вода контактирует. Высокая жесткость воды, т.е. большое содержание калийных и магниевых солей, снижает эффективность процесса мойки. Прежде всего, при щелочной мойке может образовываться неорганический осадок, который может служить «убежищем» для микроорганизмов.

- Для устранения этого эффекта существуют щелочные моющие средства, обогащенные специальными комплексными соединениями, которые удерживают неорганические соли в растворе или дисперсии.
- Высокая жесткость воды может приводить и к снижению влияния дезинфицирующих средств. Поэтому они также должны быть протестированы для жесткой воды.
- С другой стороны, мягкая вода сама по себе обладает коррозионными свойствами. В ней детергенты выступают в качестве ингибиторов. Вода с содержанием хлоридов повышает риск коррозии, прежде всего в соединении с кислыми носителями. В этом случае можно наблюдать эффект точечной коррозии, особенно на нержавеющей стали.
- Загрязнения
- Вид, степень и состояние загрязнения – это решающие факторы при выборе моющего средства. В пищевой промышленности могут появляться разные виды загрязнений, которые из-за своих различных физических и химических особенностей по-разному реагируют на одни и те же компоненты моющих средств. Поэтому, чтобы устранить все загрязнения с минимальными затратами, необходимы специально созданные моющие средства.

б) переменные факторы

- Механическая сила
- Помогает устранить некоторые типы загрязнения.
- Период воздействия
- Для устранения загрязнений нужен определенный период. Если период воздействия моющего средства слишком короткий, то результат мойки не будет хорошим. При слишком длительном воздействии моющих средств на поверхность оборудования возрастает риск коррозии.
- Температура
- Мойка должна проходить при температуре выше, чем температура плавления жира и ниже, чем температура коагуляции белков. Практические наблюдения показали, что для устранения загрязнений, содержащих жир, температура должна быть не менее 55°C.
- Концентрация
- Слишком низкая концентрация моющего средства не приводит к полному очищению. При избыточно высокой концентрации – непомерно высоки производственные расходы, возрастает риск коррозии, а также загрязняется окружающая среда.

2. ДЕЗИНФЕКЦИЯ

При мойке устраняются как загрязнения, так и часть присутствующих микроорганизмов. В процессе дезинфекции должны быть ликвидированы все предположительно присутствующие патогенные микроорганизмы, а число пагубных эмбрионов настолько снизиться, что не сможет отразиться на безопасности и качестве продуктов. Для успеха дезинфекции решающими являются те же факторы, что и для процесса мойки (температура, механическая сила, время воздействия, вид и концентрация дезинфицирующего средства). Загрязнения органического происхождения обычно снижают эффективность воздействия всех дезинфицирующих препаратов. Поэтому перед проведением дезинфекции этот тип загрязнений должен быть устранен. Наряду с уже перечисленными факторами важную роль при дезинфекции играет вид и количество микроорганизмов, которые необходимо уничтожить. А также остаточная загрязненность, которая сохранилась после мойки, например, в мелких трещинах.

Выбор препаратов

При выборе дезинфицирующих препаратов необходимо учитывать следующие факторы:

- широкий спектр действия или же узкая направленность
- действие в определенных условиях (время, температура, остаточное загрязнение и т.д.)
- быстрый эффект в растворе
- минимальное ослабление эффекта под влиянием среды (белки, изменение pH, температура, жесткость воды)
- устойчивость материала поверхности к препарату, и влияние препарата на окружающую среду
- доступность
- экономичность

Для достижения требуемого дезинфицирующего эффекта необходимо руководствоваться рекомендациями производителя этого средства (например, концентрация, период воздействия, температура и т.д.). Эти параметры должны быть зафиксированы в соответствующих санитарных планах, и им необходимо неукоснительно следовать. Рекомендуется, чтобы продезинфицированные поверхности оставались сухими до начала производства, что ограничит возможный рост нежелательных микроорганизмов.

3. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

Мытье рук

Несмотря на механизацию и автоматизацию производства, руки человека являются самым важным рабочим инструментом и поэтому представляют наибольший риск контаминации (загрязнения, заражения). Мытье рук уменьшает число микроорганизмов, но устранить абсолютно все микроорганизмы с поверхности рук оно не способно. Поэтому руки должны быть вымыты правильно. Кроме того, чтобы поддерживать гигиену рук на высоком уровне, необходимо также заботиться и о гигиене ногтей.

Если это технологически целесообразно, то в распоряжении работников должно быть соответствующее, удобно размещенное оборудование для мытья, сушки и дезинфекции рук.

4. РУКОВОДСТВО ПО ГИГИЕНЕ

Хорошо, когда вся информация, касающаяся гигиены и санитарии на предприятии, объединена в гигиеническом руководстве и предоставлена в распоряжение работников, ответственных за гигиену на предприятии. Гигиеническое руководство для продовольственного предприятия можно разделить на 4 основные области:

1. Санитарные планы
2. Моющие и дезинфицирующие средства
3. Оборудование для мойки и дезинфекции
4. Обучение

Санитарные планы

Санитарный план должен содержать названия использованных моющих и дезинфицирующих средств, применяемую концентрацию рабочего раствора, информацию о температуре и времени воздействия. Для достижения оптимального результата санобработки в каждом санитарном плане обычно отражаются следующие операции:

1. Устранение видимых загрязнений
2. Ополаскивание водой
3. Использование раствора моющего средства с соблюдением времени воздействия
4. Ополаскивание водой
5. Визуальный контроль оптической чистоты

6. Применение раствора дезинфицирующего средства с соблюдением времени воздействия

7. Ополаскивание питьевой водой

Санитарные планы должны быть ясны и легки для понимания персоналу, который проводит мойку и дезинфекцию. Поэтому желательно, чтобы они содержали графические символы, которые наглядно изображают каждую из указанных выше операций.

Моющие и дезинфицирующие средства

В этой части дается перечень всех моющих и дезинфицирующих средств с обозначением их основных характеристик и областей использования. Далее следуют инструкции по применению этих средств, которые содержат информацию о физико-химических особенностях средств, указания к применению, методики определения концентрации, указания по безопасности и хранению, а также экологическую информацию. Составной частью этого раздела гигиенического руководства являются и соответствующие удостоверения о государственной гигиенической регистрации используемых средств.

Оборудование для мойки и дезинфекции

Эта часть руководства содержит подробную документацию к используемому оборудованию, аппаратам и приборам для правильного использования моющих и дезинфицирующих средств и проверки эффективности санитарии.

Обучение (инструктаж)

Планы и ведомости о проведенных инструктажах по гигиеническому минимуму, инструктаж по технике безопасности при обращении с моющими и дезинфицирующими средствами, инструктаж об основах проведения гигиенических мероприятий и т.д.

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

Каждый работник обязан соблюдать правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- запрещается закалывать санитарную одежду булавками, брошками, иголками;
- не выходить в санитарной одежде за пределы пищевого объекта;
- стирку санитарной одежды производить централизованно, в специальных прачечных;
- руки разрешается мыть только в специально предназначенных для этого местах, нельзя мыть руки в производственных раковинах, где моется инструментарий и обрабатываются продукты.
- работающие на пищевых предприятиях должны иметь не менее трех комплектов санитарной одежды;

- головной убор должен полностью покрывать волосы, что позволяет избежать попадания перхоти и волос на продукты питания в процессе их производства. Не менее важно, чтобы волосы были чистыми. Мужчины должны своевременно стричь волосы и бриться;
- производственная обувь не должна быть матерчатой, сделана из легкого моющегося материала, с закрытым задником.

Гигиена персонала пищевого производства также включает организацию санитарного шлюза, который обеспечивает обязательную санитарную обработку персонала перед входом в производственные помещения.

Работники пищевых предприятий должны ежедневно принимать перед работой гигиенический душ на предприятии. Уход за полостью рта, санация зубов, зева, носоглотки для работников пищевых предприятий обязательны. В соответствии с санитарными правилами лица, соприкасающиеся с готовыми пищевыми продуктами, при наличии на коже гнойничковых заболеваний, нагноившихся порезов, болящие ангиной, от работы временно отстраняются.

Не допускаются к работе работники в грязных чепчиках, косынках и халатах, а также если в карманах халатов есть продукты, деньги или другие посторонние предметы — в карманах может оставаться только чистый носовой платок.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Организация рабочего места повара. Профессиональные кухонные устройства:

Работа повара связана с выполнением широкого спектра операций. Зачастую в процессе приготовления блюд он должен вести сразу несколько технологических процессов разного рода, не отклоняясь при этом от требований существующих норм и стандартов. Соответственно, для облегчения условий труда рабочее место изначально должно быть организовано подобающим образом. Это относится не только к санитарно-экологическим нормативам, но и к эргономике кухонного хозяйства. Современная организация рабочего места повара ставит целью обеспечение комфорта, удобства и производительности.



Основные характеристики рабочего места

Доступность к полкам является одной из ключевых характеристик, определяющих эргономику рабочего места. Так, от пола до верхней полки расстояние не должно превышать 1,75 м. На ней могут располагаться кухонные инструменты, инвентарь и вспомогательные принадлежности. Высота до средней полки может составлять не более 150 см. Это самая доступная для повара зона, поэтому на этом уровне должны быть расположены часто используемые инструменты, продукты и посуда. В частности, здесь рекомендуется размещать разделочные доски, интегрировать выдвижные ящики и специи. Также имеет большое значение характеристика рабочего места повара в показателе доступности к весам — как показывает практика, в процессе приготовления удобнее всего применять электронные приборы до 5 кг с делениями на 2 г. На них повар сможет оперативно взвешивать порционные куски,

полуфабрикаты, сыпучие продукты и т. д. Опять же, для удобства выполнения операций, повар всегда должен иметь в распоряжении порядка 50 см свободного пространства вокруг себя.

Требования к планировке помещения

Организовывать пространство еще на этапе проектирования следует из расчета на обеспечение последовательности процессов, которые должны в поточном режиме исключать встречный ход. Например, когда готовое блюдо направляется к выходу и сталкивается с доставкой сырых полуфабрикатов. Подобные ситуации исключаются в условиях правильной планировки. Для хранения и временного содержания портящихся продуктов должны предусматриваться отдельные помещения с холодильным оборудованием.



Если речь идет о заведениях быстрого обслуживания, то целесообразно применять однозональную конфигурацию размещения рабочего места. В данном случае рабочий стол повара может иметь параметры 65x75x170 см и формировать собой функциональный островок непосредственно в центре помещения. Что касается отделки поверхностей стен, то они чаще всего оформляются плиточным материалом, который легко моется. Сама же плитка или моющиеся обои должны быть износостойкими, влагонепроницаемыми, экологически безопасными и не деформируемыми под ударами.

Микроклиматические условия в помещении

В помещении, где располагается рабочее место, должна быть организована вентиляция, кондиционирование, возможности для сушки, мойки и увлажнения воздушной среды. Для измерения скорости циркуляции воздушных потоков используется специальный прибор – анемометр. Для замера малых потоков со скоростью 0,5 м/с используются термоэлектроданемометры. Самым важным параметром в показателях микроклимата будет тепловое облучение. Оно не должно быть выше 70 Вт/м². Если же данная величина превышена из-за местного оборудования, то организация рабочего места повара должна предусматриваться средства кондиционирования, но это тоже нежелательно.

Технологи рекомендуют применять другие практические способы минимизации теплового выделения:

- Своевременно отключать электроплиты и активно работающие тепловые приборы, используя их при возможности на минимальной мощности.
- Заполнять теплостойкой посудой нагреваемые поверхности плит.
- Использовать воздушное душирование в зонах возле плит, печей, жарочных шкафов и т. д.

Освещение рабочего места

В целях компенсации негативного излучения техники свет рекомендуется организовывать через естественные каналы при наличии такой возможности. В ином случае можно основной упор делать на искусственные источники, но без эффекта блескости. В больших помещениях можно применять люминесцентные светильники. Они отличаются экономностью и высокой производительностью, что дает возможность охватывать большие площади. Однако в местах, где предполагается работа кремовзбивалок, тестомесов, дисковых ножей и универсальных приводных механизмов, люминесцентные лампы должны интегрироваться в противофазу.

В отдельных зонах организация рабочего места повара может допускать использование светодиодов и ламп накаливания. К преимуществам таких приборов можно отнести то, что их свет менее утомителен для глаз. При выполнении длительных точечных операций эта особенность очень важна. Также в обязательном порядке все осветительные приборы должны иметь высокую степень защищенности не ниже класса IP56.

Кухонная техника

Полноценная работа заведений общественного питания невозможна без использования соответствующей техники. Более того, профессия повар связана с выполнением не только типовых универсальных, но и специализированных действий. Основное оборудование для выполнения операций хранения и приготовления блюд можно разделить на несколько категорий. Это будет холодильная, тепловая, электротехническая и современная индукционная техника, а также технологические устройства. К категории холодильного оборудования можно отнести непосредственно холодильники с морозильниками (шкафы, встроенные установки, мобильные контейнеры), рабочие столы с эффектом охлаждения, витрины и т. д. Тепловая техника представляет собой печи (модульные, микроволновые, конвенционные), плиты, коптильни, жаровни и другие агрегаты. Электромеханические и индукционные системы можно отнести и к холодильному, и к тепловому оборудованию. Они зачастую предназначены для выполнения небольших по объему операций разогрева или охлаждения. Скрыть рекламу: Не интересуюсь этой темой Товар куплен или услуга найдена Нарушает закон или спам Мешает просмотру контента Спасибо, объявление скрыто. Отдельную группу представляют агрегаты, приборы и устройства, с помощью которых выполняются специализированные операции. Например, профессиональные кухонные устройства в хозяйстве обычного ресторана могут быть представлены тестомесильными машинами, очистительными аппаратами, перколяторами, мармитами, граниторами, ножами для рыбы, мяса, овощей и т. д.



Посуда для кухни

На рабочем месте должно быть такое количество посуды, которого будет достаточно для обслуживания нужд конкретного заведения. Ни больше, и ни меньше. Деформированные и поврежденные предметы с трещинами, сколами, отбитыми частями использовать и просто держать как вспомогательные средства запрещается. Непосредственно организация рабочего места повара при

приготовлении блюда предполагает подготовку посуды, выполненной из нержавеющей стали. Дюралюминиевая и алюминиевая посуда применяется для приготовления и кратковременного содержания продуктов. С хрупкими столовыми приборами в процессе работы повар практически не взаимодействует.

Оборудование для чистки и мойки

В оснащении современных заведений общепита активно применяются механические мойщики посуды и инвентаря. Как правило, это массивные посудомоечные машины, которые справляются с большей частью кухонной утвари. Однако нельзя полностью исключить и процессы ручного мытья.



Для организации таких процедур используются трехсекционные ванны. В них можно мыть стеклянную посуду и принадлежности, которые не допускаются к обслуживанию в машинах. Ванны с двумя секциями обычно используются в небольших заведениях с ограниченным ассортиментом. Кроме того, техническое оснащение и организация рабочего места повара предусматривает обустройство специальных стеллажей для временного содержания прошедшей мойку посуды. К примеру, кассетные ящики можно располагать недалеко от тепловых потоков, что ускорит процесс сушки. Жаровни, камеры печей и духовых шкафов чистятся вручную специальными щетками с применением кухонной дезинфицирующей химии.



Организация хранения продуктов

Для длительного и кратковременного содержания продуктов используются холодильные камеры, рефрижераторы и шкафы с естественным температурным режимом. Выбор места хранения зависит от характеристик конкретного продукта. Что касается специального оборудования, то в целях удобства его следует обеспечивать стеллажами, контейнерами, ящиками, а также средствами забора и отведения конденсата. Стандартные рекомендации к подготовке

рабочего места повара, который работает с тушками, предусматривают и применение подвесных балок с крючьями. Они позволяют без особых хлопот выкладывать мясо или рыбу из той же морозильной камеры на разделочный стол. Субпродукты, в свою очередь, могут оставаться непосредственно в таре поставщика (подтоварники, стеллажи), пока до них не дойдет очередь.

Организация работы вне помещения

Существует немало блюд, приготовление которых производится на открытом воздухе. Для этого организуют выносные площадки, на которых устанавливаются жаровни, мангалы, котлы и решетки – выбор оборудования осуществляется в зависимости от разновидности кулинарного процесса. Такие площадки представляют собой павильоны, подключенные к канализации и водопроводу. Если речь идет о постоянной работе таких отделений кухни, то рекомендуется организовать в этих же пределах и возможности для хранения продуктов. Как и требуют общие правила повара на рабочем месте, в данном случае особенно важно поддержание личной гигиены и в целом соблюдение санитарных условий. Не стоит забывать и о правилах пожарной безопасности. Источники огня должны располагаться в 50 м от жилых зданий.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Товароведение продовольственных товаров – это не только изучение ассортимента и качества производимых и реализуемых товаров, но и выявление факторов, влияющих на их формирование в процессе производства, транспортировки, хранения и эффективного воздействия на конкурентоспособность предприятий-производителей.

Пищевой продукт — это продукт животного, растительного, минерального или биосинтетического происхождения, предназначенный для употребления в пищу человеком как в свежем, так и в переработанном виде (ГОСТ Р 51074-97 "Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования"). К пищевым продуктам относят напитки, и любые вещества, применяемые при изготовлении, подготовке и переработке пищевых продуктов, но не относят косметическую продукцию, табачные изделия и вещества, используемые только в качестве лечебных средств.

В сфере товарно-денежных отношений пищевые продукты приобретают категорию **продовольственных товаров**.

Химические соединения	Средняя суточная потребность, в г
Белки <i>В том числе животные</i>	80-100 50
Жиры <i>В том числе растительные</i>	80-100 20-25
Углеводы <i>В том числе крахмал,</i> <i>Сахар</i>	400-500 400-450 50-100
Пищевые волокна <i>В том числе клетчатка,</i> <i>Пектиновые вещества</i>	10-15 9-10 5-6
Вода	1750-2200

Пищевые продукты удовлетворяют потребности человеческого организма в энергии, пластических и биологически-активных веществах, участвуют в формировании иммунитета, регулируют обмен веществ, обеспечивают удовлетворение органолептических ощущений. Среднее потребление пищи в сутки составляет около 800 г (без воды) и около 2000 г воды. В табл. приведена средняя суточная потребность взрослого человека в основных питательных веществах.

Наша пища состоит из большого числа различных химических соединений: белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и др. Рассмотрим наиболее важные из них.

Вода входит в состав всех пищевых продуктов, но в разных количествах. Она составляет около 2/3 массы тела человека и обеспечивает протекание важнейших биохимических и физиологических процессов в организме. Потеря организмом воды в количестве 6-8% от массы тела приводит к серьезным физиологическим нарушениям, а свыше 10-12% — к изменениям, несовместимым с жизнью. Потребности человеческого организма в воде удовлетворяются за счет употребления питьевой воды и напитков, пищевых продуктов, содержащих воду, а также за счет

воды, образующейся в тканях при биологическом окислении различных веществ (белков, жиров, углеводов и др.).

К пищевым продуктам с высоким содержанием воды относят свежие плоды и овощи (65-95%), молоко (87-90%), рыбу (62-84%), мясо (58-74%), печеный хлеб (42-51%). Эти продукты нестойки при хранении, поскольку вода является благоприятной средой для развития микроорганизмов, протекания биохимических, химических и других процессов. Они быстро подвергаются различным видам порчи, а для продления сроков хранения нуждаются в консервировании.

Низким содержанием воды отличаются мука, крупа, макаронные изделия (12-15%), чай и кофе (3-8%), крахмал (13-20%), сухофрукты (12-25%). Очень мало воды в сахаре, соли, растительных маслах и животных топленых жирах (десятые доли процента). Эти продукты сохраняются лучше, но, обладая высокой гигроскопичностью (способностью поглощать и удерживать водяные пары из окружающей атмосферы), они легко увлажняются, что приводит к потере сыпучести, слеживанию, комкованию и другим нежелательным изменениям качества.

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ. ПОНЯТИЕ О ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Структура потребительских свойств продовольственных товаров схематично представлена на рис. Важнейшим потребительским свойством продовольственных товаров является их **безопасность**. При характеристике безопасности продовольственных товаров оценивают их химическую и санитарно-гигиеническую безопасность.



Рис. Структура потребительских свойств продовольственных товаров

Химическая безопасность продовольственных товаров связана с отсутствием или предельно допустимым содержанием в их составе токсичных химических веществ. Для большинства пищевых продуктов такими веществами являются: тяжелые металлы (мышьяк, ртуть, кадмий, свинец, медь, цинк, железо, олово), пестициды, радионуклеиды и микотоксины. В некоторых продовольственных товарах регламентируется содержание антибиотиков и гормональных препаратов (в молочных и мясных товарах), нитратов (в плодоовощных товарах), нитритов (в колбасных изделиях и мясокопченостях), метилового спирта (в коньяках, водках и ликероводочных изделиях) и других токсичных веществ.

Санитарно-гигиеническую безопасность продовольственных товаров оценивают по содержанию в них патогенных (болезнетворных) микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки, сальмонелл, стафилококков и др.), зараженности и загрязненности вредителями (насекомыми, паразитами, грызунами), а также по наличию и степени развития различных биоповреждений. Биоповреждения могут быть микробиологическими (плесневение, гниение и др.) и биологическими (нарушение целостности продукта).

Показатели безопасности продовольственных товаров проверяются при проведении обязательной сертификации. Характеристику пищевой ценности, сохраняемости и других потребительских свойств продовольственных товаров необходимо давать только после подтверждения их безопасности.

Пищевая ценность — это комплексное свойство продовольственных товаров, включающее энергетическую, биологическую, физиологическую и органолептическую ценности, усвояемость и доброкачественность.

Энергетическая ценность (калорийность) определяется количеством энергии, которая высвобождается из пищевых веществ продукта в процессе биологического окисления и используется для обеспечения физиологических функций организма. При окислении 1 г белков образуется 4 ккал (16,7 кДж) энергии, 1 г углеводов — 3,75 ккал (15,7 кДж), 1 г жиров — 9 ккал (37,7 кДж). Таким образом, энергетическая ценность пищевого продукта зависит прежде всего от его химического состава. Наиболее высокой энергетической ценностью обладают такие продукты, как сливочное масло, пищевые жиры, сахар, шоколад, конфеты и другие кондитерские изделия. Данные об энергетической ценности указываются на упаковке пищевых продуктов.

Норма энергетической ценности суточного рациона для взрослого человека составляет 2800 ккал, однако она может изменяться в зависимости от возраста, пола, характера работы, климата и других факторов.

Под **биологической ценностью** продукта понимают сбалансированность содержания в его составе биологически активных веществ: незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот, витаминов и минеральных веществ. Фактору биологической ценности уделяется повышенное внимание при разработке новых продуктов питания, продуктов для детского и диетического питания, продуктов специального назначения (для спортсменов, космонавтов и др.).

Физиологическая ценность продукта обусловлена содержанием веществ, оказывающих активное влияние на физиологические системы организма: нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную, иммунную. Так, например, алкалоиды чая и кофе (кофеин, теобромин, теofilлин) оказывают возбуждающее действие на нервную и сердечно-сосудистую системы, балластные вещества (пектин, клетчатка, гemicеллюлозы) вызывают перистальтику кишечника и благоприятно воздействуют на пищеварительную систему, многие витамины активно влияют на иммунную систему организма.

Органолептическая ценность — это комплексное сочетание свойств продукта, определяемых органами чувств: вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция и др. Эти свойства являются определяющими при выборе продовольственных товаров потребителями и формировании потребительских предпочтений. Для кондитерских и вкусовых товаров

органолептические свойства имеют первостепенное значение при характеристике их пищевой ценности.

Усвояемость — это степень использования составных компонентов пищи организмом человека. Усвояемость зависит от химической природы и физического состояния веществ, входящих в состав пищевого продукта (температуры плавления, степени дисперсности и др. факторов), а также от сочетаемости веществ между собой. При смешанном питании средняя усвояемость белков составляет 84,5%, жиров — 94%, углеводов — 95,6%.

Доброкачественность — сохранение первоначальных свойств продукта без признаков порчи. Бесмысленно говорить о биологической или физиологической ценности продукта, если утрачена его доброкачественность.

Период времени, на протяжении которого можно сохранить доброкачественность, характеризуется другим потребительским свойством продовольственных товаров

Кулинарно-технологические свойства продовольственных товаров связаны со степенью технологической обработки продукта, с удобством и затратами времени на приготовление пищи (например, время варки круп до готовности, кулинарно-технологические свойства полуфабрикатов и продуктов, готовых к употреблению в пищу).

Эргономические свойства прежде всего связаны с расфасовкой и упаковкой продовольственных товаров, так как именно эти факторы обеспечивают удобство и комфорт при употреблении.

Эстетические свойства продовольственных товаров зависят от некоторых органолептических характеристик (внешнего вида, формы, цвета), а также от степени товарной обработки, качества упаковки и технологии реализации.

Экологические свойства характеризуются возможностью утилизации отходов, упаковки или товаров, опасных для пищевых целей, без вредного воздействия на окружающую среду.

УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ПО СОХРАНЯЕМОСТИ

Основными условиями хранения продовольственных товаров являются:

- соблюдение правил размещения товаров на хранение;
- соблюдение климатического режима хранения;
- соблюдение санитарно-гигиенического режима хранения.

При размещении продовольственных товаров на хранение прежде всего должно соблюдаться правило товарного соседства. Оно основано на принципе совместимости товаров. Совместимыми считаются товары, имеющие одинаковые режимы хранения и не оказывающие вредного влияния друг на друга. Из-за различия в сорбционных свойствах товаров может происходить перераспределение влаги между ними, приводящее к усушке одних товаров и увлажнению других (например, при совместном хранении муки или сахара со свежими плодами и овощами), а также поглощение летучих ароматических веществ, в результате которого товар приобретает несвойственные ему запахи (например, при совместном хранении соленой рыбы и сливочного масла).

Кроме того, при размещении продовольственных товаров на хранение должен соблюдаться принцип оптимальной загрузки складов. При оптимальной загрузке складов обеспечивается свободный доступ к товарам, а также необходимый воздухообмен для поддержания равномерного температурно-влажностного режима хранения. Для каждого типа складских помещений установлены требования (СниП) к минимально допустимым расстояниям от стен, потолка,

отопительных и охлаждающих приборов, размерам проходов и проездов, а для товаров — нормы складирования (штабелирования). Для большинства продовольственных товаров оптимальным считается коэффициент загрузки в пределах 70-80%.

Климатический режим хранения включает требования к температуре, относительной влажности воздуха (ОВВ), воздухообмену, газовому составу и освещенности. Для каждого вида или группы продовольственных товаров существует оптимальный климатический режим хранения (табл. 15). Несоблюдение его приводит к снижению качества товаров и возникновению потерь.

Таблица

**Требования к климатическому режиму хранения
для некоторых продовольственных товаров**

Товары	Диапазон температур, °С	Диапазон ОВВ, %	Рекомендуемые особые требования
Замороженные: мясо, рыба, плоды и овощи Сливочное масло, животные жиры, яичные продукты Мороженое	-10-30	85-90 80-85	Естеств.циркуляция воздуха Без доступа света Без колебаний t°
Охлажденные: <u>мясо</u> , <u>рыба</u> , яйца Некоторые виды плодов и овощей Молочные товары, колб. изделия Пищевые жиры, слив. масло, торты и пирожные	-1-4 4-8	85-90 85-95 70-80 то же	Вентиляция, РГС Без доступа света
Консервы (мясные, рыбные, молочные, плодоовощные), сахаристые кондитер-ские изделия, некоторые безалкоголь-ные и алкогольные напитки	0-20	70-80	
Мука, крупа, крахмал, сахар, соль, некоторые мучные кондитерские изделия	12-18	60-70	Без резких колебаний t° и ОВВ Соблюдение правила товарного соседства
Чай, кофе, пряности	Не выше 20	Не более 70-75	

ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ И МАРКИРОВКЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Для упаковки продовольственных товаров используют различные виды тары и упаковочных материалов. Общими требованиями, предъявляемыми к упаковке продовольственных товаров, являются следующие:

- упаковка должна быть безопасна, т. е. не должна содержать вредных веществ, которые при контакте с пищевым продуктом могут переходить в его состав;
- упаковка должна надежно защищать пищевой продукт от неблагоприятных воздействий окружающей среды;

- упаковка должна быть совместима с упаковываемым товаром, т. е. не должна оказывать нежелательных воздействий на потребительские свойства товара;
- упаковка должна соответствовать экологическим требованиям — при использовании и утилизации не наносить существенного вреда окружающей среде;
- упаковка должна быть эстетична и соответствовать эргономическим требованиям (см. п. 5.2).

Маркировка, наносимая на упаковку (этикетку, контрэтикетку, ярлык или лист-вкладыш) продовольственных товаров, должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной. В соответствии с ГОСТом Р 51074-97 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" информация о пищевых продуктах должна содержать установленные сведения