

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

1. Общие требования безопасности

1.1. Основной конкурсной площадкой по компетенции «Ресторанный сервис» является площадка ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии.

1.2. В период выполнения конкурсных заданий на участника компетенции «Ресторанный сервис», (в дальнейшем Участник) могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, пищевого льда;
- повышенная температура поверхностей технологического электрооборудования (кофемашина, чайник и др.), блюд;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, посуды (в том числе для подачи напитков), приборов;
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки;
- повышенный уровень шума на рабочем месте.

1.3. Участник обязан известить эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на конкурсной площадке, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Перед выполнением конкурсных заданий на площадке, участнику следует:

- оставить верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- вымыть руки с мылом, надеть чистую специальную одежду.

1.5. Во время выполнения конкурсных заданий участнику следует:

- работать в чистой специальной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- в случае необходимости, посещение туалета и других мест осуществлять без специальной одежды, после чего мыть руки с мылом.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть чистую специальную одежду.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для выполнения конкурсного задания оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- удобно и устойчиво разместить запасы посуды, инструмент, приспособления на специально оборудованном для этого стеллажах, столах и др., в соответствии с частотой использования и расходования.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- целостность фарфорово – фаянсовой, стеклянной и др. посуды;
- исправность оборудования для приготовления холодных и горячих напитков, для охлаждения и розлива холодных напитков;
- наличие и исправность приспособлений, инвентаря (шейкер, щипцы, ложки, вилки, ножи для карвинга), целостность посуды для подачи;
- отсутствие посторонних предметов вокруг оборудования.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря и других неполадках сообщить эксперту и приступить к выполнению задания только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу к которой допущен для выполнения конкурсного задания, после прохождения инструктажа по охране труда и технике безопасности.

3.2. Применять только исправное оборудование, инструмент, приспособления.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения на конкурсной площадке.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно информировать волонтеров о необходимости уборки с пола рассыпанных (разлитых) продуктов, напитков и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы между оборудованием и другие проходы посторонними предметами.

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.

3.8. Использовать для откупоривания бутылок специально предназначенный инструмент (пробочники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования:

- соблюдать требования безопасности;
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены конкурсным заданием;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- осматривать, регулировать, устанавливать (снимать) приспособления, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход, и остывания горячих поверхностей.

3.10. При работе кофемашины:

- следить за уровнем воды, температурой воды, идущей для приготовления напитка. Если она не достигает заданного уровня, прекратить подачу кофе до тех пор, пока вода не нагреется до 100 °С;

- открывать краны подачи пара и горячей воды плавно, без рывков и больших усилий.
- Не допускается: подставлять руки в рабочее пространство для розлива кофе и трубок для подачи пара и горячей воды; дотрагиваться до горячих частей раздаточного устройства; направлять пар и горячую воду на лицо и тело; засорять вентиляционные или рассеивающие решетки.

- При заполнении фильтра порцией свежемолотого кофе следить, чтобы порошок не попал на кромку держателя (во избежание нарушения плотности соединения во фланце блок - крана) при закреплении быстросъемной рукоятки в корпусе кофеварки.

- Не эксплуатировать кофемашину при обнаружении неполадок.

3.11. При работе на СВЧ-печи:

- Загрузку (выгрузку) продуктов производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о ее готовности к работе.

- Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этих целей.

3.12. При использовании электрооборудования (нагревательного, блендера, миксера и др.):

- не переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть кофемолку и другое нестационарное оборудование;

- не оставлять без присмотра работающее оборудование;

- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить (выключить) его кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

3.13. Пользоваться при откупоривании бутылок специально предназначенным инструментом (пробочником, штопором, консервным ножом и т.п.). Открывая бутылки с газированными винами, накрывать салфеткой горлышко бутылки.

3.14. Устанавливать блюда на специально оборудованные для этого стеллажи, столы и др. в один ряд. Подавать десерт, мелкие (штучные) заказы и т.п. на облегченных подносах или при помощи волонтеров.

3.15. При переносе ножей и вилок быть предельно осторожными.

3.16. Соблюдать осторожность при получении и подаче блюд, движении с ними в проходах.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломки оборудования, необходимого для выполнения конкурсного задания: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; немедленно доложить о принятых мерах эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (молотым кофе, сахаром и т.п.), сообщить волонтерам о необходимости уборки и прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. По окончании работы оборудования:

- выключить электрооборудование и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;

- после полного остывания электрооборудования волонтерам произвести уборку.

5.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.