



	Технический департамент
	Техника безопасности
	Поварское дело

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

В целях обеспечения безопасности конкурсного задания, в зоне соревнования участник чемпионата должен:

- проверить состояние пола в зоне соревнования;
- быть осторожным и внимательным у дверей проходов;
- надеть поварскую форму (китель, поварской колпак, фартук, брюки, полотенце или прихватка, профессиональная безопасная поварская обувь);
- вымыть руки с мылом;
- проверить исправность оборудования на площадке;
- проверить наличие всего инвентаря и его маркировку;
- проверить фарфоровую посуду (тарелки для подачи блюд по заданию)
- не использовать посуду с трещинами или щербинкой, её необходимо заменить;
- тщательно вымыть рабочую поверхность столов;
- не закалывать одежду булавкой;
- не держать в карманах бьющиеся и острые предметы.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Производственной электроплиты

В начале работы:

- проверить наличие электричества;
- проверить наличие заземляющих устройств;
- использовать системы в управлении обеспечивающие надежное и безопасное её функционирование на всех режимах при эксплуатации;
- проверить перед включением электроплиты, наличие поддона (под конфорками);
- убедиться, что переключатель находится в нулевом положении;
- включить электроплиту, убедиться, что конфорки целые (без трещин), не качаются в нормальной работе;

Во время работы:

- максимально заполнить посудой рабочую поверхность электроплиты;
- своевременно выключить секции электроплиты или переключить их на меньшую мощность;
- не допускается включение конфорок без загрузок;
- ставить кухонную посуду на электроплиту (ровную поверхность) с ручками и крышками;
- передвигать посуду на поверхности осторожно (без рывков);
- не допускается попадание жидкости на нагревательные электроплиты (заполнение не более 80% объёма);
- иметь при себе прихватки, полотенце.

По окончании работы:

- выключить электроплиту сухими руками;
- сухой тряпкой убрать мусор с конфорок;
- произвести санитарную обработку (чистку, мойку).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

В начале работы:

- работает от электросети 380В переменного тока;
- частоты 50Гц;
- наличие заземления проводного;
- подключение водопроводной сети с давлением 600кГо;

Необходимо:

- подключить к электросети, имеющую защитное заземление;
- при использовании пароконвектомата управление осуществляется при помощи цифровой панели управления;

*включить/выключить;

*этап приготовления пищи;

*установка времени;

*освещение;

* установка времени;

*установка скорости движения;

*установка выхода пара из камеры;

*установка языка (дата, время).

Во время работы:

- необходимо вести программу приготовления с панели;
- нажать **ЗАПУСК**.

По окончании работы:

- отключить нажать **СТОП**;
- подождать пока остынет;
- вымыть внутри (использовать влажную тряпку с моющим средством).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Холодильного оборудования

В начале работы:

- устанавливать оборудование как можно дальше от отопительных приборов;
- загрузка охлаждённого объёма продуктов производится после запуска холодильного агрегата, при достижении в ней требуемой температуры;

В процессе работы:

- запрещается загружать не охлажденные продукты;
- не должно превышать норму единовременной загрузки;
- нельзя хранить продукты на испарини;
- покрывать решётчатые полки продуктами в бумаге, целлофане;
- не допускается хранить посторонние предметы;
- следует соблюдать товарное соседство;
- закрывать двери по всему периметру (они должны быть плотно прижаты к корпусу);
- открывать двери холодильника следует как можно реже и на короткий срок.

Запрещается:

- включать при наличии неисправности;
- утечки холодильного агента;
- при неисправности приборов автоматики и защиты;
- при отсутствии заземления;
- при нарушении теплоизоляции;
- отсутствие резиновых уплотнений на дверях;
- применять ножи, скребки для удаления инея с приборов охлаждения.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОННЫХ ВЕСОВ:

Установка весов:

- устанавливаем весы, чтобы стояли устойчиво;
- включаем в сеть;

Работа на весах:

- нажать клавишу О/Т, засветятся все сегменты дисплея;
- появится номер версии;
- индикация веса 0.00;
- дать весам прогреться 20 минут;
- приступить к взвешиванию;
- чтобы обнулить весы кратко нажать О/Т;
- тарирование электронных весов это операция позволяет получить чистый вес (нетто) взвешивание в контейнере;
 - *поставить пустой контейнер и нажать О/Т;
 - *добавить в контейнер образец;
 - *отображается вес(нетто),вес тары остается в памяти.

Завершение работы:

- выключить весы;
- нажать клавишу О/Т;
- и держать её, пока на дисплее не появится MENU;

Уход за весами:

- регулярно их чистить (использовать мягкую тряпку с моющими средствами);
- отключить от сети.