**Группа № 7.**

**МДК 01.01.**

**27.10.2021г 4 часа**

**Дописываем тему:**

**Отправлять можно мне в вк или на почту** [**Tanyshe4ka97@mail.ru**](mailto:Tanyshe4ka97@mail.ru)

**По выходу из дистанта у вас будет проверочная работа на знание темы : Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление пф из них.**

На полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки.

Общие правила эксплуатации и техника безопасности при работе на механическом оборудовании

**Перед началом работы повар обязан привести свое рабочее место в порядок, проверить безопасность работы:**

-   проверить холостой ход оборудования,

-   проверить наличие и направленность ограждений,

-   наличие и исправность электропроводки и заземления,

- проверить работу на холостом ходу,

- наличие самостоятельного пускового устройства – рубильника, пакетного

выключателя, магнитного пускателя.

**Во время работы повар обязан:**

-    загружать машину следует только после ее пуска,

-    не рекомендуется допускать перегрузки машины и недогрузки,

**Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест.**

Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц. Руководители всех организаций и предприятий общественного питания независимо от их организационно-правовых форм и формы собственности, их классификации в повседневной деятельности должны неукоснительно соблюдать требования указанных правил и обеспечивать:

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;

- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;

- организацию производственного и лабораторного контроля;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- приём на работу только тех лиц, которые имеют допуск по состоянию здоровья, прошли профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных (при поступлении) и периодических (в течение всего срока работы) медицинских обследований работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

- выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений Госсанэпидслужбы;

- наличие санитарного журнала установленной формы;

- условия труда работников в соответствии с действующем законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.

В каждом предприятии общепита в обязательном порядке должны быть в наличии санитарные правила – СП 2.3.6.959-00.

К личной гигиене персонала любой организации общественного питания предъявляются довольно жёсткие требования. Сущность этих требований в следующем.

Лица, поступающие на работу в организации, проходят медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

На каждого работника заводится личная медицинская книжка, установленного образца, в которою вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесённых инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Ежедневно перед началом смены в кондитерском цехах медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также катарами верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются

В каждой организации следует иметь аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

Руководитель предприятия обязан обеспечить наличие санитарной одежды, моющих и дезинфицирующих средств. Стирка санитарной одежды в домашних условиях запрещается. Ответственность за соблюдение санитарного режима несёт руководитель предприятия.

**Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:**

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, 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 её по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведённом 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 лаком, не застёгивать спецодежду булавками;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (приём пищи и курение разрешаются в специально отведённом помещении или месте).