

Учебная практика**Тема: Организация работы в хлебобулочном цехе.****Цели занятия:****Обучающие:**

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации обслуживания;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- сформировать представление о организации и ведения процессов приготовления, и обслуживания;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Самостоятельная работа

1. Законспектировать инструктаж.
2. Выполненную самостоятельную работу прислать:
на адрес электронной почты: jiji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение
в контакте <https://vk.com/id553531927>

Лекция №__

План

1. Организация рабочего места в хлебобулочном цехе.
2. Выбор оборудования, инвентаря для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий .
3. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем.

1. Организация рабочего места в хлебобулочном цехе.

Кондитерский цех по выпечке булочных и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных организуют на крупных и средних предприятиях общественного питания (преимущественно в ресторанах), которые снабжают своей продукцией широкую сеть мелких предприятий. Цех входит в состав заготовочных предприятий.

Для нормального ведения технологического процесса в кондитерском цехе должны быть следующие отделения: замеса теста, тесторазделочное, выпечное, отделки изделий, приготовление крема, кладовая суточного запаса продуктов, тары, моечные (для яиц, посуды, тары), экспедиция.

Рабочие места кондитеров организуют в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий. Технологический процесс обычно состоит из следующих стадий: хранения и подготовки сырья, приготовления и замеса теста, формование изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов, начинок, выпечки, отделки и кратковременного хранения готовых изделий.

Правильная расстановка оборудования, подготовка рабочих мест, оснащение их необходимыми инвентарем, посудой и транспортными средствами, бесперебойное снабжение в течении смены сырьем, топливом, электроэнергией – важные факторы экономического использования рабочего времени, обеспечение рациональной организации труда и механизации трудоемких процессов.

В кладовой суточного запаса продуктов устанавливают лари, стеллажи, подтоварники, оборудуют холодильную камеру. Для развеса продуктов используют весы с пределами измерения массы от 2 до 150 кг и мерную посуду. Здесь же производят подготовку сырья к производству (растворение и дозирование соли, сахара, разведение дрожжей, зачистка масла, снятие упаковки и др.). данные операции требуют укомплектования рабочих мест средствами малой механизации, инвентарем, инструментами и транспортными устройствами.

Яйцо обрабатывают в специальном моечном помещении, где устанавливают овоскоп и ванны с четырьмя отделениями для их санитарной обработки. Прошедшие через овоскоп яйца в решетках выдерживают в первом отделении ванны в теплой воде 10 мин. при необходимости их здесь же моют волосяными щетками. Во втором отделении яйца выдерживают 5 мин в 2 %-ном растворе хлорной извести. В третьем отделении яйца выдерживают в 2 %-ном растворе пищевой соды и в четвертом промывают теплой проточной водой в течение 5 мин. промытые и сухие яйца отделяют от скорлупы, при необходимости отделяют белок и желток на специальном устройстве.

Меланж в банках промывают и оттаивают в тех же ваннах в течение 2-3 ч при температуре 45оС.

Перед замесом теста муку просеивают в отдельном помещении или непосредственно в тестомесильном отделении по возможности вдали от других рабочих мест, чтобы готовые изделия не запылялись (есть специальные просеиватели с качающимися и неподвижными ситами). Оборудование для просеивания муки должно иметь местный вентиляционный отсос с фильтром для удаления пыли. Муку хранят на деревянных стеллажах в мешках и по мере необходимости высыпают в бункер просеивательной машины, при этом удаляются посторонние примеси и мука обогащается кислородом воздуха. Просеивать муку можно непосредственно в передвижную дежу или пластмассовые мерные бачки с крышкой.

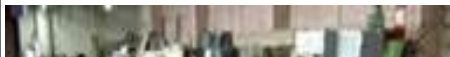
Помещение для замеса теста оборудуют машинами для замеса теста с дежами различной вместимости. Тесто замешивают последовательно сначала с наиболее коротким циклом – сдобное. Песочное, слоеное, а затем – дрожжевое.

Разнообразен инвентарь цеха, так как при формировании и отделке требуется обеспечить не только красивый внешний вид, но и точную массу изделий. Для оформления кондитерских изделий применяют пластмассовые или жестяные трубочки, которые вкладывают в мешки из плотной ткани, специальные шприцы, гребенки из алюминия или жести и ряд других приспособлений.

Помещение для порционирования теста оборудуют следующим образом: устанавливают стол, делительно-округлительную машину или тестоделитель, ларь для муки(под столом), ящик для ножей(в столе), циферблатные весы. Предусматривают также место для передвижения дежи с тестом. Делительно-округлительная машина делит тесто на куски определенной массы и закатывает их в шарики, что облегчает очень трудоемкую операцию взвешивания и закатывания каждой порции теста.

2. Выбор оборудования для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Оборудование, используемое для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий

Наименование оборудования	Внешний вид	Принцип действия
Мукопросеиватель МПМ-800М предназначен для механизации процесса отделения муки от посторонних предметов, а также рыхления и аэрации муки. Просеиватель муки МПМ-800-М снабжен магнитным уловителем механических примесей.		На подъемный механизм укладывают мешок с мукой, затем поднимают его и фиксируют его на требуемой высоте, после чего часть муки высыпает из мешка в загрузочный бункер и нажимают кнопку "Пуск", включают машину в работу. После включения машины, мука из загрузочного бункера подается крыльчаткой к окну вертикальной трубы. Там мука подхватывается шнеком и подается вверх, где попадает в установленное сито. Пройдя через ячейки сита мука лопастями направляется в разгрузочное окно, пройдя через установленную магнитную ловушку, направляется через тканевый рукав в подставленную тару
Тестомесильная машина ТММ-1М предназначена для замешивания теста.		Вращение от электродвигателя через два редуктора и цепную

		передачу получают одновременно тестомесильный рычаг и дежа. Благодаря одновременному вращению дежи и тестомесильного рычага в противоположные стороны, загруженная продукция интенсивно перемешивается и образует однородную массу, насыщенную воздухом.
Тестоокруглитель марки Т1-ХТН предназначен для улучшения структуры и придания тестовым заготовкам из пшеничной сортовой муки, поступающим из тестоделительной машины развесом 0,2—1,2 кг, круглой формы.		Перед началом работы включается вентилятор и воздух подается в округлитель. Куски теста по транспортеру от тестоделителя поступают на дно чаши, где наталкиваются на неподвижную спираль и отводятся к ее периферии. В месте стыка спирали и чаши образуется спиральный желоб, по которому округляемые куски теста увлекаются вращающейся чашей и, принимая круглую форму, выдаются из округлителя на следующие по технологическому процессу операции.
Машины тестоделительные «Восход-ТД-2М» и «Восход-ТД-3М» (тестоделители) предназначены для «бережного» деления		Тесто из приемного бункера поступает в загрузочную камеру, затем, при движении главного поршня назад, втягивается в камеру всасывания, объем теста поступающего в камеру

теста на заготовки одинаковой массы		всасывания устанавливается маховиком механизма хода главного поршня с нониусной шкалой нож отделяет порцию теста от содержимого бункера при движении главного поршня вперед тесто подается в мерные камеры барабана делительного механизма (барабан в горизонтальном положении), масса тестовых заготовок устанавливается маховиком механизма регулировки веса с линейной шкалой поворотом делительного механизма тестовые заготовки отделяются от теста, находящегося в камере всасывания, поршни выталкивают тесто из мерных камер на внутренний транспортер (барабан в вертикальном положении)
Шкаф расстоечный ШРТ-8 предназначен специально для ускорения процесса разморозки или брожения теста, предназначенного для выпекания различных хлебобулочных изделий		Используется как отдельно, так и в составе технологических линий. Основной режим работы - расстойка при температуре 50°C и влажности 50-70%. Все детали выполнены из нержавеющей стали.
Печь конвекционная с пароувлажнением EKSI E104PE VAR		Печь имеет термостат (до 270 °C); • внутренняя подсветка камеры; • в

предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.		механических моделях таймер на 60 минут; • печи позволяют работать в двух режимах: - конвекция; - конвекция с добавлением пара • UMI – ручное пароувлажнение с кнопкой подачи пара; • VAP – возможность как ручного так и программного управления % влажности, позволяет устанавливать желаемое количество пара внутри рабочей камеры
---	--	---

Безопасность работы на механическом оборудовании зависит от конструкции машин, наличия ограждений, сигнализации и блокирующих устройств. Для предупреждения травм рук при работе на тестомесительной машине ограждающий щиток должен быть закрыт. Сменные дежи крепятся запорным механизмом, прочность крепления проверяется перед пуском. Накатывают и скатывают дежу только при верхнем положении месильного рычага. Загружают дежу после остановки машины, перед перевозкой дежу закрепляют на каретке винтовым тормозом. Добавляют продукты в тестомесильную машину при выключенном двигателе.

После окончания работы нужно остановить машину, выключить рубильник и только после этого разобрать для очистки и промывки рабочие части.

К работе с конвекционной печью допускаются лица, знающие её устройство и правила техники безопасности. Ежедневно перед включением печи проверяют исправность заземления и санитарное состояние, а также исправность пускорегулирующих приборов. Печь содержат в чистоте. Ежедневно её наружную поверхность протирают влажной тканью или промывают мыльным раствором, а затем насухо вытирают фланелью. Хромированные детали протирают мягкой сухой тканью. Перед уборкой или осмотром печь обязательно отключают от электросети.

Памятка по технике безопасности при работе в пекарне

- Самые распространённые травмы при работе в пекарне: порезы, ожоги и ушибы.
- Храните аптечку первой помощи в легкодоступном месте.
- Если вы получили травму (даже незначительную) обязательно сообщите об этом своему непосредственному руководителю.



- Осмотрите рабочее место, уберите с него все, что может мешать работе.
- Освободите проходы и не загромождайте их тарой, мусором и крупным инвентарём.



- Как можно скорее вытирайте с пола любые разлитые жидкости, собирайте рассыпанное сырьё и ингредиенты.
- Для сбора растительного масла рекомендуется использовать панировочные сухари.
- Сразу поднимайте с пола упавшие куски теста.



- Запомните расположение и периодически проверяйте исправность кнопок аварийного отключения оборудования, а также автоматов (рубильников) отключения электросети.



- При возникновении задымления или появлении открытого огня сразу выключите оборудование, отсоедините его от электросети и немедленно сообщите о случившемся своему непосредственному начальнику, дежурному менеджеру или сотруднику службы безопасности.



- Для тушения очага возгорания используйте углекислотные огнетушители.



- Запрещено работать на неисправном оборудовании, или на оборудовании, у которого сняты защитные части корпуса.
- Запрещено отключать (блокировать) системы аварийного отключения оборудования.
- Запомните расположение и периодически проверяйте исправность кнопок аварийного отключения оборудования, а также автоматов (рубильников) отключения электросети.



- Будьте внимательны во время работы, следите за действиями окружающих коллег. При выполнении очередной операции вас могут не заметить и травмировать.
- Будьте очень осторожны при работе с ножом, особенно при надрезке тестовых заготовок перед выпечкой.



- Работающее оборудование запрещено очищать, доставать из него тесто и поправлять в нём тестовые заготовки.
- Не облакачивайтесь на оборудование, во избежание попадания деталей одежды и волос в движущиеся части машин.
- Не допускайте попадания посторонних предметов и инвентаря (ножи, скребки) в рабочие части машин.
- Не допускайте попадания в печь предметов, которые могут расплавиться, загореться или взорваться.
- При открывании двери печи остерегайтесь ожога горячим паром.
- Прежде чем взять лист, противень, формы или тележку для выпечки (шпильку), убедитесь в том, что они не горячие.
- При работе на любых печах всегда используйте специальные высокотемпературные перчатки.
- При загрузке листов или закатывании тележки с тестовыми заготовками в печь, также можно получить ожог о горячие внутренние поверхности.



ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Общие положения

1. При выработке хлебобулочных изделий должны соблюдаться требования охраны труда и техники безопасности, содержащиеся в Государственных стандартах безопасности труда и действующих "Правилах

техники безопасности и производственной санитарии для предприятий хлебопекарной и макаронной промышленности" (далее - Правила техники безопасности).

2. При отсутствии в Правилах техники безопасности требований, соблюдение которых необходимо для обеспечения безопасности труда конкретно на данном предприятии, администрация предприятия совместно с профсоюзным комитетом и службой охраны труда обязана разработать дополнительные меры, обеспечивающие безопасные условия работающих.

3. Соблюдение Правил техники безопасности обязательно для всех руководителей, инженерно-технических работников, рабочих и служащих предприятия.

4. Ответственность за соблюдение Правил техники безопасности при эксплуатации предприятия возлагается на руководителя предприятия.

5. Должностные лица (руководители участков, служб) несут ответственность за соблюдение требований безопасности персоналом, непосредственно им подчиненным.

6. Рабочие несут ответственность за соблюдение требований техники безопасности, относящихся к их работе.

7. Для каждой профессии (или вида работ) на предприятии должны быть разработаны и утверждены в установленном порядке инструкции по охране труда.

8. Производственный персонал может быть допущен к ведению технологического процесса только после прохождения инструктажа по охране труда, включающего вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте (первичный, плановый периодический - не реже 1 раза в 6 мес., на участках повышенной опасности - не реже 1 раза в 3 мес.), о чем должна быть сделана соответствующая запись в журнале инструктажа. Инструктаж проводит непосредственно руководитель участка (службы).

9. При изменении технологии, освоении новых технологических процессов, модернизации и внедрении новых видов оборудования, применении новых видов сырья и материалов администрация предприятия обязана разработать новые инструкции по охране труда и провести внеплановые инструктажи с работающими.

10. Рабочие, обслуживающие объекты повышенной опасности (оператор установки бестарного хранения сырья, кочегар производственных печей, автоклавщик), должны проходить обучение в специальных учебных заведениях.

11. Работающие на хлебопекарных предприятиях должны быть обеспечены санитарной одеждой и обувью, а также специальной одеждой, обувью, средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами.

12. Защитные средства, выдаваемые в индивидуальном порядке, должны находиться во время работы у рабочего или на его рабочем месте.

13. Проведение работ или технологических операций без предусмотренных нормами спецодежды, спецобуви и с неисправными, не прошедшими проверку защитными средствами, не допускается.

14. Во всех случаях возникновения аварийных ситуаций при ведении технологического процесса следует немедленно прекратить работу и принять меры к устранению аварийной ситуации в соответствии с действующей инструкцией.

Требования безопасности при хранении сырья и ведении технологического процесса

1. Прием и транспортирование тарных грузов должны осуществляться с помощью средств малой механизации.

2. Укладка мешков с мукой должна проводиться на специальные стеллажи или поддоны "тройниками" или "пятериками" при строгом соблюдении порядка увязки мешков и вертикальности штабеля.

3. Ящики должны укладываться "вперевязку" в штабели, бочки - в штабели в виде усеченной пирамиды с прокладкой досок между каждым рядом.

4. Высота штабелей не должна превышать при ручной укладке не более 2 м, при механизированной: для грузов в мешках - 3,8 м, ящиках - 3,2 м, бочках - 3,0 м.

5. Между штабелями должны предусматриваться проходы шириной не менее 1,25 м, расстояние до стен - не менее 0,7 м, проезды для электропогрузчиков - 3 м, для тележек - 2 м.

6. Разборка штабелей должна проводиться сверху вниз. Для снятия тарных грузов с верхнего ряда необходимо пользоваться прочными сходнями.

7. Для выбивания мешков из-под муки необходимо применять пневматические мешкоочистительные машины всасывающего типа.

8. Загрузка норий должна осуществляться только при работе аспирационных устройств, включение которых должно блокироваться с пуском электродвигателя, приводящего в движение конвейер норий.

9. Для обеспечения безопасной эксплуатации установок бестарного хранения муки должны соблюдаться требования безопасности, предусмотренные техническими условиями на их эксплуатацию, действующими Правилами техники безопасности и специальными инструкциями.

10. Во избежание возникновения зарядов статического электричества необходимо строго следить за состоянием заземляющих проводников, их целостностью и надежностью и присоединением к корпусам электродвигателей, бункеров и другому оборудованию складов бестарного хранения муки (БХМ).

11. Для предотвращения распыла муки следует тщательно следить за герметичностью оборудования:- на крышках емкостей (силосов, бункеров), шнеков должны быть уплотняющие прокладки;- все соединения трубопроводов, переключателей направления, запорной арматуры должны быть пыленепроницаемы.

12. Фильтры, установленные на емкостях, должны периодически очищаться от пыли по установленному графику.

13. В случае, если мука забила мукопровод, следует срочно прекратить ее подачу.

14. Для предотвращения завалов в мукопроводах необходимо строго соблюдать последовательность пуска и остановки линии: при пуске - сначала произвести продувку линии от питателя к приемной емкости, после этого начать загрузку муки в мукопровод, при остановке - сначала прекратить подачу муки выключением питателя, затем - произвести продувку линии до полного освобождения ее от муки.

15. Запрещается ликвидировать завалы и своды муки в емкостях с помощью ударов по стенкам металлическими предметами.

16. Не допускается взятие проб муки из силосов (бункеров) во время их загрузки или разгрузки.

17. Для освещения внутренней поверхности емкостей БХМ допускается использовать только переносные электролампы напряжением 12. Во взрывобезопасном исполнении. Включать и выключать светильники необходимо вне емкости.

18. Необходимо проводить уборку оборудования, трубопроводов, арматуры, стен и полов помещения БХМ от пыли влажным способом или всасывающими устройствами.

19. Не допускается хранение в помещении БХМ горючих и легковоспламеняющихся жидкостей, а также обтирочно-смазочных материалов.

20. Воздушная среда помещений складов БХМ должна периодически проверяться на определение концентрации пыли в воздухе согласно графику, утвержденному главным инженером предприятия.

21. Очистка и ремонт силосов (бункеров) БХМ проводится согласно внутризаводской инструкции, составленной в соответствии с требованиями действующих Правил техники безопасности и "Инструкции по санитарной очистке бункеров складов БХМ на хлебозаводах".

22. Работы внутри силосов (бункеров) БХМ должны проводиться в обязательном порядке с оформлением наряда-допуска. Ответственность за организацию безопасного ведения работ несет начальник участка. Наряд-допуск подписывается начальником участка, согласовывается со службой охраны труда и утверждается главным инженером.

23. Все применяемое для выполнения технологического процесса оборудование должно соответствовать требованиям Правил техники безопасности и требованиям, изложенным в технических паспортах.

24. При размещении оборудования в помещении следует предусматривать: основные проходы шириной не менее 1,5 м при наличии постоянного рабочего места, проходы между отдельными видами оборудования, а также между оборудованием и стенами - не менее 0,8 м.

25. Оборудование, вновь установленное, а также после длительной остановки и ремонта может быть пущено в работу только после проверки его исправности и с разрешения руководителя (заведующего производством, старшего мастера).

26. Работа должна проводиться только на исправном оборудовании и при наличии необходимых средств защиты (ограждений, блокировочных устройств, устройств автоматического контроля и др.). Запрещается работать при снятых ограждениях и неисправных блокировочных устройствах, а также регулировать натяжение ремней, цепей, снимать или надевать приводные ремни, подтягивать болтовые соединения и устранять другие неисправности во время работы машины.

27. Во время эксплуатации оборудования необходимо следить за работой смазочных устройств: попадание смазочных масел в сырье и продукцию не допускается.

28. Санитарную чистку, мойку, смазку оборудования, а также его ремонт необходимо проводить при полной остановке оборудования, перекрытии запорной арматуры и отключении электродвигателей с обязательным вывешиванием на пусковых устройствах предупредительных плакатов: "Не включать! Работают люди!".

29. Во время работы необходимо следить, чтобы рабочее место было хорошо освещено, полы были всегда сухими и чистыми. На рабочем месте должны быть необходимые исправные инструменты и инвентарь (скребки, щетки, ножи и т.п.).

30. Перед пуском тестомесильных машин с подкатными дежами необходимо проверить: исправность блокировочных устройств, исключающих возможность пуска рабочего органа при отсутствии дежи или ее ненадежном закреплении; исправность блокировки, обеспечивающей автоматическое отключение рабочего органа при поднятии крышки и невозможность его включения при неплотно закрытой крышке. Закатывать дежу следует осторожно, включать машину можно только убедившись в надежном закреплении дежи. Не следует заполнять дежу сырьем сверх установленной нормы. Необходимо следить за герметичностью машины и отсутствием распыла при ее загрузке и работе.

31. Для мойки деж должно быть выделено специальное место с подводкой горячей и холодной воды.

32. Дежеподъемоопрокидыватели должны быть снабжены механизмом для надежного закрепления дежи и блокировкой, исключающей подъем при незафиксированной деже. Работа дежеподъемоопрокидывателя должна проводиться при исправных конечных выключателях для остановки площадки дежи в верхнем и нижнем положении и наличии устройства, исключающего возможность произвольного спуска дежи. Во время подъема и опускания дежи запрещается находиться в зоне действия опрокидывателя.

33. Тестомесильные машины непрерывного и периодического действия со стационарной месильной емкостью во время замеса должны быть закрыты крышками, заблокированными с приводами рабочих органов.

34. В тестоприготовительных бункерных агрегатах должен быть предусмотрен отвод углекислого газа.

35. Для чистки внутренних поверхностей бункеров, корыт, тестоспусков должны применяться скребки на длинной рукоятке (в соответствии с высотой бункеров, корыт, тестоспусков).

36. Работы внутри бункеров тестоприготовительных агрегатов и в тестоспусках должны проводиться после освобождения их от полуфабрикатов (закваски, опары, теста), отключения от оборудования и трубопроводов, обесточивания электродвигателей, проветривания, проверки на загазованность углекислым газом и с разрешения начальника смены в соответствии с действующей инструкцией и после получения допуска-наряда.

37. Для обеспечения безопасной работы тестоделительного оборудования необходимо каждую смену проверять наличие и исправность ограждений и блокировочных устройств, обеспечивающих отключение электродвигателей при открывании крышки тестовой камеры, снятие ограждения делительной головки или привода машины. Регулирование массы тестовых заготовок следует проводить при остановленной машине.

38. Запрещается доставать куски теста вблизи делительной головки во время работы машины.

39. Эксплуатацию тестоформирующих машин следует осуществлять при наличии и исправности ограждений движущихся частей (рабочих органов, приводов) машин и блокировочных устройств. Необходимо следить за нормальной работой мукоподсыпателей и воздухообдувочных устройств, не допуская прилипания тестовых заготовок к формирующим органам и транспортерным лентам.

40. При обслуживании конвейерных шкафов для расстойки тестовых заготовок необходимо следить за равномерностью загрузки люлек конвейера, отсутствием их перекоса, нормальным (плавным) движением конвейера, отсутствием утечек пара. Во время движения конвейера запрещается загружать и выгружать люльки, поправлять и доставать упавшие заготовки. Извлечение упавших тестовых заготовок следует проводить только при остановке конвейера и отключении электродвигателя, пользуясь специальными крючками. В случае аварии необходимо провести экстренную остановку конвейера путем отключения электродвигателя. При необходимости выгрузку тестовых заготовок провести с помощью ручного привода.

41. Механизмы для надреза тестовых заготовок должны иметь съемные ограждения по всей зоне действия ножей, заблокированные с приводным устройством. Поправлять тестовые заготовки вблизи установки ножей запрещается. При ручной надрезке тестовых заготовок следует пользоваться специально предназначенными для этого ножами.

42. Эксплуатацию хлебопекарных печей следует осуществлять в соответствии с требованиями, изложенными в документации по эксплуатации.

43. Для обеспечения безопасности процесса выпечки хлебопекарные печи должны быть оснащены исправными контрольно-измерительными приборами замера параметров технологического режима (температуры в пекарной камере, давления пара, расходуемого на увлажнение, продолжительности выпечки) и параметров процесса горения топлива. Печи должны быть также оборудованы средствами автоматической световой и звуковой сигнализации при возникновении аварийной ситуации. Электропечи должны быть оснащены системами блокировки, предупреждающими о нарушении нормального режима печей; на щитах и пультах управления должна быть световая сигнализация, указывающая на включение или выключение электропечей.

44. Во время работы печи необходимо:- не допускать превышения установленной режимом температуры выпечки во избежание загорания хлеба в печи;- следить за правильностью хода печного конвейера;- следить, чтобы используемые листы, противни и хлебные формы были без излишнего нагара во избежание загорания его в печи;- следить за работой устройства для смазки форм, не допускать сильного разбрызгивания масла;- соблюдать осторожность при посадке и выборке форм, противней и листов;- не допускать перекоса люлек от неравномерной загрузки их тестом.

При работе на печах с люлочным конвейером загружать печь, поправлять тестовые заготовки, формы и листы, очищать подлки люлек от крошек и горелой муки необходимо только во время останова конвейера печи. Для очистки подликов следует использовать только специальные щетки на длинной рукоятке.

Для освещения пекарной камеры пользоваться электросветильниками напряжением не выше 12 В в специальной арматуре.

45. Хлебопекарные формы, листы и противни не должны быть деформированными. Использование в производстве деформированных и неисправных форм, листов и противней запрещается.

46. Работы по посадке тестовых заготовок в печь и выгрузке готовой продукции должны проводиться при включенной вытяжной (в случае необходимости - приточной) вентиляции.

47. В аварийных ситуациях (взрыве или хлопке в топке или газоходе, пожаре, утечке газа, прекращении подачи топлива, воздуха, электроэнергии и других случаях) необходимо отключить электродвигатель конвейера печи, прекратить подачу тестовых заготовок в печь и приступить к выгрузке хлеба из печи с помощью ручного привода.

Если в печи произошел перекос подликов, обвалилась обмуровка, упали или встали на перекос формы, пользоваться ручным приводом не рекомендуется, так как это может привести к разрыву конвейера.

48. При загрузке конвейера в ротационную печь следует проверить правильность его установки. Необходимо следить за исправностью работы блокировочных устройств, обеспечивающих выключение механизма вращения конвейера, электронагревателя и вентилятора при открытии дверей печи.

Необходимо следить за исправностью контрольно-измерительных и регулирующих приборов, обеспечивающих требуемый режим выпечки. Запрещается открывать дверцы печи до окончания выпечки.

49. Мойка и санитарная обработка форм, листов и противней должна проводиться в специально оборудованном отдельном помещении.

50. При укладке форм, листов и противней в штабель его высота не должна превышать соответственно 2,1 и 1 м.

Контрольные вопросы:

1. **Виды инструктажа на рабочем месте.**
2. **Каковы профессиональные заболевания пекаря-кондитера и почему они возникают?**
3. **Основные виды травматизма в пекарне?**
4. **Первая доврачебная помощь при несчастных в цехе?**