

План уроку виробничого навчання

Тема програми: Робота в цеху для миття посуду.

Тема уроку: Робота в цеху для миття посуду.

Мета:

- а) навчальна – сформувати вміння щодо застосування теоретичних знань з устаткування при роботі на посудомийній машині на практиці; ознайомити здобувачів знань з:
- цехом для миття посуду, організацією робочого місця та безпекою праці;
 - організацією миття столового та кухонного посуду. Миючими та дезінфікуючими засобами. Правилами їх використання;
 - зберіганням чистого посуду. Санітарними вимогами до столового посуду.
- б) розвиваюча – сформувати розвиток умінь учнів в виконанні прийомів роботи на посудомийній машині з дотриманням якості в роботі;
- в) виховна – сприяти розвитку комунікативних навичок при роботі в колективі, розвивати повагу до праці та обраної професії.

Тип уроку: Урок вивчення трудових прийомів і операцій.

Вид уроку: Самостійна практична робота.

Дидактичне забезпечення уроку: інструкції з техніки безпеки та правил експлуатації посудомийних машин, тестові завдання для повторення вивченого матеріалу, картка завдання опитування учнів для осмислення навчального матеріалу, ілюстрації посуду та посудомийних машин.

Матеріально-технічне забезпечення уроку: посудомийна машина моделі МЕТОС мастер Б.

Міжпредметні зв'язки:

Устаткування - Тема: “Машини для миття посуду”;

Санітарія і гігієна – Тема: “Санітарні вимоги та засоби при митті посуду”; “Правила миття посуду механічним способом та вручну”.

Хід уроку

I. Організаційна частина:

- Перевірка наявності учнів;
- Перевірка готовності учнів до уроку.

II. Вступний інструктаж:

1. Актуалізація знань:

- Повідомлення теми програми і уроку;
- Цільова установка проведення уроку;
- Перевірка знань учнів за допомогою тестів

2. Викладання нового матеріалу:

- Повідомлення нової навчальної інформації інструктивного характеру (додатки № 1);
- Інструктаж з охорони праці при роботі на посудомийній машині
- Показ прийомів роботи на посудомийній машині;
- Відповідь майстра на запитання учнів;
- Обговорення можливих проблем в роботі посудомийної машини
- Опитування учнів для осмислення навчального матеріалу (додаток № 7);
- Видання завдання для самостійної роботи учнів та пояснення порядку їх виконання (ручне та механічне миття посуду);
- Розподіл учнів за робочими місцями.

III. Самостійна робота учнів і поточний інструктаж:

- Самостійна робота учнів над виданим завданням (миття столового посуду ручним та механічним способами);
- Цільові обходи майстра робочих місць учнів;
- Прийом майстром виконаних робіт;
- Прибирання робочих місць.

IV. Заключний інструктаж:

- Аналіз діяльності учнів у процесі всього уроку;

- Оцінка роботи учнів, її об'єктивне обґрунтування;
- Аналіз причин помилок учнів та засоби їх усунення;
- Видача домашнього завдання.

Ознайомлення з цехом для миття посуду

Приміщення для миття кухонного посуду призначено для миття на плитних котлів, металевому посуду і протвенів роздаточного інвентаря. Приміщення для миття посуду повинно приєднуватися до всіх цехів.

Для кращого збирання використаного посуду потрібно мати добрий зв'язок з камерою харчових відходів.

В цеху для миття посуду встановлюють підтоварники для використаного посуду, стелажі для чистого посуду, і інвентар, дерев'яні стелажі на підлогу, двома відстоями для миття використаного посуду та її ополіскування.

В залежності від обсягу роботи миття посуду в ваннах здійснюється одною або двома людьми.

Для очистки посуду і залишків їжі використовують дерев'яні лопатки, а для збирання відходів – бочки.

Миють посуд щитками, тряпками, мочалками, використовуючи миючий засіб.

Раз на тиждень робоче обладнання та інвентар слід дезинфікувати 0,5 %-ним розчином хлорного вапна, після чого промивати гарячою водою.

Оскільки миття посуду на підприємствах масового харчування є одним із трудомістких процесів, то дуже важливо його механізувати. Механічне обладнання може забезпечити високу якість миття посуду

Процес миття посуду на такому обладнанні складається із таких операцій:

- а) звільнення від залишків їжі;
- б) миття мийними засобами при температурі не нижче 45 С;
- в) первинне споліскування водою при температурі 58 С;
- г) вторинне споліскування (знежирювання) гарячою водою, температура якої – 85-95 С;
- д) обсушування гарячим повітрям.

Усі ванни для миття посуду повинні забезпечуватися холодною і гарячою водою, а якщо є машини (мийні), то холодна та гаряча вода підводиться і до них.

Миття посуду ручним способом складається з таких операцій:

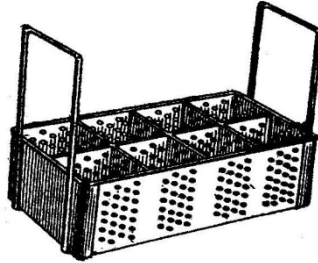
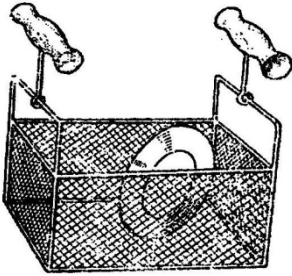
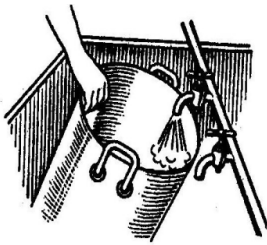
- а) звільнення від залишків їжі;
- б) миття щіткою при температурі води +45-48 С з додаванням мийних засобів (знежирювання);
- в) споліскування посуду при температурі +70 С (посуд складається в спеціальні сітки та опускається у ванну);
- г) просушування посуду в сушильній шафі.

Виделки, ложки та ножі, якщо вони виготовлені із неіржавіючої сталі, під час миття піддаються тим же ж операціям, але перед сушінням прошпарюються кип'ятком в касетах для стерилізації.

У кінці робочого дня здійснюється дезінфекція всього столового посуду та приборів 0,2 %-ним розчином хлорного вапна, або 0,2%-ним розчином хлораміну, чи 0,1%-ним розчином гіпохлориту кальцію при температурі не нижчій від 50С протягом 10 хв.

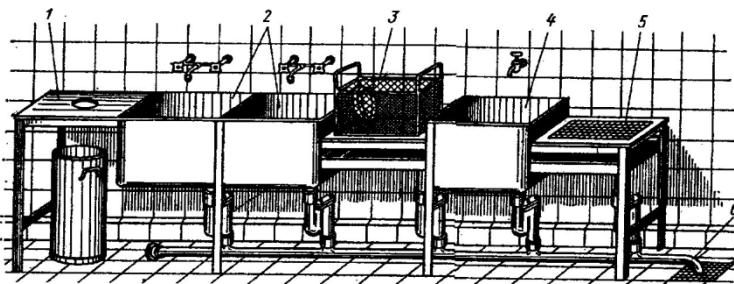


Механічне мийне відділення



Сітка для споліскування
стерилізації

Касета для



Ванна для миття столового посуду

- 1- Стіл для очищення посуду від рештків їжі;
- 2- Перше і друге відділення ванни;
- 3- Майданчик на якому розміщена металева сітка з вимитими тарілками;
- 4- Третє відділення ванни з гарячою водою;
- 5- Майданчик для сітки з посудом після дії гарячої води;
- 6- Спуск ванни.

Організація роботи мийної кухонної посуду і виробничої тари

Мийна кухонної посуду, призначена для миття на плитних котлів і інвентаря, розміщується поруч з кухнею. Процес миття посуду і тари складається з очистки її від залишків їжі, миття у ванні з миючими засобами і у ванні з гарячою проточною водою. Мийну обладнують двохмісними ваннами, стелажам, підтоварниками, виробничими столами, тарою для відходів (відрами, контейнерами на колесах і інвентарем для миття посуду). Висота ванни для миття столової посуду. В першій ванні котли миють водою, нагрітою до $t_{45-50^{\circ}\text{C}}$, з додаванням миючих засобів. В другій ванні посуду ополіскують протягом 2-3 хв., проточною водою, нагрітою до $60-65^{\circ}\text{C}$. На великих підприємствах для миття котлів використовують спеціальну машину – котломийну з обертаючою щіткою. Вона складається із заключного все талевий кожух електродвигун, який приводить в дію гідравлічний насос і гнучкий вал в гумовому шланзі, до накопичника якого прикріплені змінні щітки і скрибки (довжина шланга 0,9 м). Установка може прикріплюватися над мийними ваннами або пересуватися на візку.

Безпека і охорона праці: Правилами техніки безпеки передбачається влаштовувати в мийній притічно-витічної вентиляції, при наявності природного і штучного освітлення. Температура в приміщенні не повинна перевищувати 20°C , вологість – 70%.

Робітники мийного відділу повинні бути забезпечені спецодягом, водостійкими фартухами і спецвзуттям.

Правила експлуатації машин для миття посуду безперервної дії

1. Насамперед слід перевірити санітарно-технічний стан машин та надійність заземлення.
2. Наповнити концентрованим розчином бачок для мийного засобу.
3. Відкрити шиберну заслонку для випуску пари з мийної камери, а також вентилі на трубопроводах системи водопостачання.
4. Увімкнути автоматичний вмикачі вимикач нагрівання води.
5. Задати відповідну швидкість (1 або 2) руху транспортера (для забрудненого посуду задати швидкість 1).
6. Визначити за сигналом лампочок готовність машини до роботи та натиснути на кнопку «Start».
7. Розмістити посуд в спеціальні касети.
8. Касети з посудом встановити на транспортер. Впевнитись, що тарілки у касетах повернуті до виходу з машини.
9. Постійно знімати з розвантажувального столу касети з посудом.
10. Якщо оператор не встигне зняти касету з посудом, транспортер зупиниться. Він відновить роботу після зняття касети.
11. Після закінчення роботи зупинити машину, натиснувши на кнопку «Stop», повністю від'єднати її від електромережі.
12. Перекрити вентилі подачі води до машини.
13. Злити воду з ванн, почистити фільтри.
14. Виконати санітарну обробку машини з мийними засобами, ополоснути і виконати дезінфекцію.
15. Корпус машини промити і висушити.
16. Дверцята мийної секції залишити відкритими.

Увага! Один оператор обслуговує машину біля столу завантаження, другий – біля столу розвантаження.

Посудомийні машини забезпечені запобіжними пристроями, які захищають оператора від травм і машину від поломки.

Кінцевий вимикач транспортера. Він встановлюється у машинах безперервної дії з наявністю транспортера. Кінцевий вимикач транспортера зупиняє рух касети, коли вона підійшла до полицки розвантаження. Вимикач захищає посуд від падіння. Після того, як касету зняли, рух транспортера відновлюється.

Кінцевий вимикач кожуха, захисних щитків, дверцят. Захисні дверцята або кожух, які оператор може відчинити та зачинити, забезпечені двома запобіжними кінцевими вимикачами з подвійним блокуванням (ступінь захисту «2»). Якщо під час роботи відчинити дверцята камери або підняти кожух, автоматично зупиняється робота насосів, електропривода транспортера, електроклапана ополіскування.

Робота відновиться, якщо зачинити дверцята або опустити кожух і натиснути кнопку «Start».

Кнопка аварійної зупинки. В складних конструкціях посудомийних машин розміщена червона виступаюча кнопка на жовтому полі для аварійної зупинки машин. При натисканні на цю кнопку зупиняються всі двигуни машини. Після ліквідації неполадок повторне увімкнення машини можливе після пуску цієї кнопки і натискання кнопки «Start».

Здвоєний обмежувач. Приводний пристрій транспортера має механічний здвоєний обмежувач, розміщений на транспортері.

При попаданні між корпусом і касетою або при перевантаженні касети рух транспортера зупиняється. У цьому випадку необхідно вимкнути машину за допомогою кнопки зупинки або аварійної кнопки, ліквідувати причину зупинки транспортера та знову увімкнути машину.

Захист електричних двигунів. Кожен електричний двигун має захист від струмів короткого замикання за допомогою плавких запобіжників і теплових реле, які розміщені в спеціальній коробці. При увімкненні будь-якого теплового реле засвічується лампа-індикатор. У цьому випадку необхідно вимкнути машину і звернутися до механіка.

Захист тенів. Кожен тен захищений від струму короткого замикання плавкими запобіжниками.

тени мийної камери вимикаються пресостатами мінімального рівня при відсутності посуду у мийній камері. тени бойлера і сушіння вмикаються термостатами з ручним управлінням. тени

мийної камери та бойлера мають захист від «сухого холоду», який не дозволяє вмикатися тенам без води.

Додаток № 3

**Технічні вимоги безпеки праці
під час роботи з посудомийними машинами**

Незважаючи на те, що посудомийні машини забезпечені запобіжними пристроями, необхідно дотримуватись технічних вимог безпеки праці.

Наведемо вимоги та наслідки, які можуть статися, якщо їх не дотримуватись:

1. Під час роботи машини дверцята мийної камери або кожух не можна відкривати швидко та різко	1. При швидкому відкриванні дверцят або кожуха не спрацює кінцевий вимикач і можна отримати опіки парою
2. Використовувати слід мийні засоби з низьким піноутворенням, які призначені для посудомийних машин	2. Мийні засоби, що не призначені для посудомийних машин, можуть викликати отруєння та вивести з ладу машину
3. Необхідно періодично зупиняти машину та чистити фільтри. Всмоктувальний фільтр насоса слід чистити тоді, коли у ванні відсутня вода	3. Забити фільтри знижують продуктивність машини. Якщо у ванні є вода і вийняти фільтр, то заб'ється насос
4. <i>Увага!</i> Не дозволяється зупиняти роботу машини за допомогою рубильника	4. Така зупинка машини призводить до поломки
5. При зняття осаду не слід використовувати антикорозійні речовини, кислоти, металеві щітки	5. Використання антикорозійних речовин, кислот, металевих щіток призводить до руйнування внутрішніх і зовнішніх частин машини
6. Перед санітарною обробкою машини необхідно від'єднати її повністю від електромережі	6. Невиконання цієї умови може призвести до ураження електрострумом
7. Забороняється просувати руки в робочу камеру	7. Можна отримати механічну травму
8. При приготуванні мийного розчину, санітарній обробці ванни руки необхідно захищати гумовими рукавицями	8. Без захисних рукавиць можна отримати опіки або викликати подразнення шкіри
9. Всі особи, які працюють з посудомийною машиною повинні знати її будову, правила експлуатації і пройти відповідний інструктаж	9. Некваліфікований оператор може отримати травму і вивести машину з ладу

Практичні поради

1. Тарілки. Ножі, виделки, ложки із підсохлими залишками їжі необхідно попередньо замочити в теплій воді.
2. Слід використовувати мийні засоби тільки промислового виробництва, що допущені санітарними нормами та правилами для миття посуду на підприємствах громадського харчування.
3. Мийний засіб необхідно готувати певної концентрації (згідно з інструкцією технічного паспорта машини).
4. Для безвідмовної та якісної роботи машини її потрібно періодично очищати від осаду (накипу).
5. При тривалій зупинці машини (декілька тижнів) рекомендується увімкнути її на робочий режим з мінімальним завантаженням (декілька одиниць посуду для усунення неприємного запаху та очищення насоса).
6. Після санітарної обробки машини її рекомендується продезінфікувати спеціальним засобом.
7. Не слід ставити в одну касету склянки з іншим столовим посудом, тому що знижується якість миття.
8. Необхідно періодично міняти воду в ваннах (після 2-3 годин роботи), а перед миттям скляного прозорого посуду – обов'язково.
9. Не можна мити предмети, розміри яких перевищують розміри касети.

Можливі проблеми в роботі посудомийних машин

Проблеми	Причини	Способи вирішення
1. При натисканні на кнопку «Start» машина не вмикається, а світиться сигнальна лампочка дозатора	1. Не залили мийний засіб в дозатор.	1. Залити мийний засіб в дозатор.
2. За період робочого циклу посуд вимитий недостатньо	1. Не правильно задали швидкість миття посуду. 2. Недостатньо подається вода через мийні форсунки. 3. Забилися отвори форсунок.	1 Швидкість миття задавати відповідно до забруднення посуду. 2. Зняти та почистити форсунки.
3. Відцентровий насос недостатньо подає або не подає воду до форсунок	1. Забився відцентровий насос. 2. Використано мийний засіб з підвищеним піноутворенням	1. Вийняти фільтри насоса при відсутності води у ванні. Почистити насос. 2. Замінити мийний засіб
4. Кожух піднімається з великим зусиллям	1. Вийшла з ладу пружина противаги	1. Підтягнути або замінити пружину противаги
5. Форсунки вторинного ополіскування не дають розпиленої струмини	1. Забилися отвори форсунок. 2. Недостатній робочий тиск у водопровідній мережі.	1. Почистити отвори форсунок. 2. Не працювати до від регулювання тиску.
6. Машина не вмикається, а контрольна лампочка світиться.	1. Не закриті дверцята чи не опущений кожух.	1. Закрити дверцята або опустити кожух.
7. Вода у ванні довго нагрівається до необхідної температури.	1. тени покриті накипом (осадом)	1. Очистити тени від накипу.

Тестові завдання для перевірки та контролю знань з пройденого матеріалу

1. **Неповнолітні приймаються на роботу:**
 - а) лише після попереднього медичного огляду;
 - б) після одержання дозволу від комісії у справах неповнолітніх при місцевих органах самоврядування;
 - в) після одержання згоди батьків, а в разі їх відсутності – опікунів;
 - г) лише після проходження спеціального попереднього навчання.
2. **Хто повинен проходити періодичні (протягом трудової діяльності) медичні огляди?**
 - а) працівники, зайняті на важких роботах;
 - б) працівники, зайняті на роботах із шкідливими чи небезпечними умовами праці;
 - в) працівники, зайняті на роботах, де є потреба у професійному доборі;
 - г) особи віком до 21 року;
 - д) усі працівники підприємства;
 - е) працівники, які працюють у дво- або тризмінному режимі.
3. **Які нещасні випадки (з наведених) визначаються пов'язаними з виробництвом?**
 - а) ті, що сталися з працівниками під час виконання трудових обов'язків, у тому числі у відрядженні;
 - б) ті, що сталися у період перебування працівника на робочому місці, на території підприємства або в іншому місці, пов'язаному з виконанням роботи, починаючи з моменту прибуття працівника на підприємство до його відбуття, в тому числі протягом надурочного часу;
 - в) ті, що сталися впродовж однієї години до початку або після закінчення роботи;
 - г) ті, що сталися під час підготовки до роботи та приведення в порядок після закінчення роботи знарядь виробництва, засобів захисту, одягу;
 - д) ті, що сталися на підприємстві під час виконання заходів особистої гігієни;
 - е) ті, що сталися під час пересування по території підприємства перед початком роботи і після її закінчення;
 - є) ті, що сталися під час проведення спортивних змагань на підприємстві.
4. **Як поділяються інструктажі з питань охорони праці за характером і часом проведення?**
 - а) вступний;
 - б) первинний;
 - в) повторний;
 - г) позаплановий;
 - д) цільовий;
 - е) екстрений.
5. **З ким має бути проведений вступний інструктаж з питань охорони праці?**
 - а) з усіма працівниками, які приймаються на постійну або тимчасову роботу, незалежно від їх освіти, стажу роботи та посади;
 - б) з працівниками інших організацій, які прибули на підприємство і беруть безпосередню участь у виробничому процесі або виконують інші роботи для підприємства;
 - в) з учнями та студентами, які прибули на підприємство для проходження трудового або професійного навчання;
 - г) з екскурсантами у разі екскурсії на підприємство;
 - д) з працівниками, які переводяться з одного структурного підрозділу підприємства до іншого.
6. **З ким має бути проведений первинний інструктаж з питань охорони праці?**
 - а) з працівником, новоприйнятим (постійно чи тимчасово) на підприємство або до фізичної особи, яка використовує найману працю;
 - б) з працівником, який переводиться з одного структурного підрозділу підприємства до іншого;
 - в) з працівником, який виконуватиме нову для нього роботу;
 - г) з відрядженим працівником іншого підприємства, який бере безпосередню участь у виробничому процесі на підприємстві;
 - д) з учнями, курсантами, слухачами і студентами навчальних закладів до початку трудового або професійного навчання та перед виконанням кожного навчального завдання, пов'язаного з використанням різних механізмів, інструментів, матеріалів тощо;
 - е) при зміні технологічного процесу, заміні або модернізації устаткування.

7. **В які терміни має бути проведений повторний інструктаж на роботах з підвищеною небезпекою?**
а) не рідше, ніж один раз на три місяці;
б) не рідше, ніж один раз на шість місяців
8. **В яких випадках має бути проведений позаплановий інструктаж?**
а) при введенні в дію нових або переглянутих нормативно-правових актів з охорони праці, а також при внесенні змін та доповнень до них;
б) при зміні технологічного процесу, заміні або модернізації устаткування, приладів та інструментів, вихідної сировини, матеріалів та інших факторів, що впливають на стан охорони праці;
в) при порушеннях працівниками вимог нормативно-правових актів з охорони праці, що призвели до травм, аварій, пожеж тощо.;
г) при перерві в роботі виконавця робіт з підвищеною небезпекою більш, ніж на 30 календарних днів;
д) при перерві в роботі виконавця робіт без підвищеної небезпеки більш, ніж на 60 календарних днів;
е) при переведенні працівника з одного структурного підрозділу підприємства до іншого.
9. **Персонал їдалень (роздаткових, буфетів) повинен бути забезпечений:**
а) санітарним і спеціальним одягом;
б) необхідними умовами для одержання правил особистої гігієни;
в) санітарним одягом(халати, фартухи, хустки, ковпаки);
г) спеціальним одягом(халати темного кольору, рукавички гумові, гумове взуття);
10. **Результати поглиблених медичних оглядів та проведення комплексу оздоровчих заходів в умовах загальноосвітнього навчального закладу повинні розглядатись на педагогічних радах:**
а) раз на рік;
б) двічі на рік;
в) не менше 4 разів на рік.
11. **У якій послідовності виконується повний технологічний процес машинного миття посуду в машинах періодичної:**
а) миття посуду мийно-дезинфікуючим розчином, первинне ополіскування, вторинне ополіскування, стерилізація, сушіння;
б) первинне ополіскування, миття посуду мийно-дезинфікуючим розчином, вторинне ополіскування, стерилізація, сушіння;
в) очищення посуду від залишків їжі ручним душем, миття посуду мийно-дезинфікуючим розчином, первинне ополіскування, вторинне ополіскування, стерилізація, сушіння?
12. **В чому полягають переваги машинного миття посуду:**
а) забезпечує високу температуру в робочій камері, полегшує фізичну працю, високий КДД;
б) стерилізує посуд, забезпечує високий санітарно-гігієнічні норми, полегшує та підвищує продуктивність праці;
в) підвищує продуктивність праці, полегшує роботу, забезпечує економію мийних засобів;
13. **Які температурні режими і в якому порядку забезпечує машинне миття посуду:**
а) 20 - 30°C; 45 - 50°C; 60 - 70°C; 95°C;
б) 45 - 50°C; 60 - 70°C; 95 - 98°C; 18 - 20°C;
в) 18 - 20°C; 60 - 70°C; 95 - 98°C; 45 - 50°C;
14. **У якій частині машини відбувається очищення посуду від залишків їжі:**
а) в секції миття;
б) на столі розвантаження;
в) на столі завантаження?
15. **У яких випадках засвічується аварійна лампа (червоного кольору):**
а) підвищений тиск у насосі;
б) відсутній мийний засіб у дозаторі;
в) температура води у водонагрівачі нижче 85°C?
16. **Чому під час роботи машини заборонено піднімати кожух:**

- а) машина автоматично вимикається;
- б) можна отримати опіки парою;
- в) можна отримати опіки гарячою водою і парою?

17. Для чого машини забезпечені двома-трьома швидкостями:

- а) підвищення продуктивності машини;
- б) продовження строку служби машини;
- в) забезпечення ефективності миття посуду (залежно від забруднення)?

Запитання для повторення нового матеріалу

1. Яке призначення сигнальних лампочок у посудомийних машинах?
2. Чому під час роботи посудомийних машин необхідно стежити за сигналом лампочки дозатора мийних засобів?
3. На які фактори роботи посудомийних машин впливає вибір мийних засобів?
4. Яку роль виконують прилади автоматики та захисту в посудомийних машинах періодичної дії?
5. Які фактори впливають на якість миття посуду?
6. Чому фільтри відцентрових насосів необхідно знімати після повного зливання води з ванни?
7. Чому протягом робочого дня потрібно періодично міняти воду у ванні в машинах періодичної дії?
8. Як слід правильно виконати санітарну обробку посудомийної машини?
9. Чому посудомийні машини мають декілька швидкостей?
10. Чому скляний прозорий посуд необхідно мити перед миттям тарілок та столових приборів.

Інструкція з безпеки і охорони праці при роботі в цеху миття посуду

I. При митті посуду працівник повинен:

- 1.1. Виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку, вимоги і правила з охорони праці, пожежної безпеки.
- 1.2. До миття посуду допускаються особи не молодше 18 років, які пройшли медичний огляд, навчені та атестовані по правилах безпечної експлуатації обладнання, пройшли вступний інструктаж з охорони праці, інструктаж на робочому місці та інструктаж по пожежній безпеці.
- 1.3. Виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку.
- 1.4. Користуватись спецодягом та засобами індивідуального захисту.
- 1.5. Виконувати тільки ту роботу, яка доручена керівником робіт та по якій він проінструктований.
- 1.6. Не виконувати вказівок, які суперечать правилам охорони праці.
- 1.7. Не допускати присутності на робочому місці сторонніх осіб.
- 1.8. Вміти надавати першу медичну допомогу потерпілим від нещасних випадків.
- 1.9. Вміти користуватись первинними засобами пожежегасіння.
- 1.10. Пам'ятати про особисту відповідальність за виконання вимог правил охорони праці та безпеку товаришів по роботі.

II. Основні шкідливі та небезпечні виробничі фактори, які діють на працівника:

- 2.1. Підвищена температура повітря робочої зони.
- 2.2. Підвищена вологість повітря робочої зони.
- 2.3. Недостатня освітленість робочої зони.
- 2.4. При митті посуду працівнику забороняється користуватися біжутерією, каблучками, браслетами.
- 2.5. Залишати на відкритих місцях розбитий посуд, склянки, фужери та інше.

III. Вимоги безпеки перед початком роботи.

- 3.1. Одягти спецодяг, заправити волосся під головний убір.
- 3.2. Перевірити чистоту на робочому місці (відсутність на підлозі пролитих чи розсипаних залишків продуктів харчування); справність кранів холодної та гарячої води.
- 3.3. Мийні кухонного і столового посуду допускається розмішувати в одному приміщенні. В такому випадку вони повинні відокремлюватись бар'єром висотою 1,6 м.
- 3.4. У мийному відділенні при установці машин продуктивністю більше 100 тарілок на годину треба передбачати місцеву витяжну вентиляцію.
- 3.5. Виробничі мийні ванни повинні бути без гострих кутів з рівними поверхнями.
- 3.6. Миття і чищення посуду від залишків їжі повинно проводитись за допомогою скребків, йоржів.

IV. Вимоги безпеки під час виконання роботи.

- 4.1. Миття столового посуду ручним способом проводять в наступному порядку:
 - видалення залишків їжі щіткою або дерев'яною лопаткою в спеціальні бачки для відходів;
 - миття у воді с температурою не нижче 40⁰С з додаванням миючих засобів.
 - миття у воді з температурою не нижче 40⁰С з додаванням миючих засобів в кількості в два рази меншій, ніж в 1 секції ванни;
 - ополіскування посуду, поміщеного в металеві сітки з ручками, гарячою проточною водою з температурою не нижче 65⁰С, або за допомогою гнучкого шланга з душовою насадкою;
 - просушування посуду на решітчастих полицях, стелажах.
- 4.2. Миття столового посуду і столових приборів проводять у двосекційній ванні при наступному режимі:

- миття у воді з температурою не нижче 40°C з додаванням миючих засобів;
 - ополіскування проточною водою з температурою не нижче 65°C;
 - вимиті столові прибори обшпарюють кип'ятком з подальшим просушуванням на повітрі;
 - у ресторанах, кафе, барах дозволяється додатково протирати скляний посуд і прилади чистими рушниками;
 - у кінці робочого дня проводиться дезінфекція всього столового посуду і приладів 0,2%-им розчином хлорного вапна, або 0,2 %-им розчином хлораміну, або 0,1 %-им розчином гіпохлориту кальцію при температурі не нижче 50°C протягом 10 хвилин.
- 4.3. Миття кухонного посуду проводять в двосекційних ваннах при наступному режимі:
- звільнення від залишків їжі щіткою або дерев'яною лопаткою; їжу, що пригоріла, слід вимочити теплою водою з додаванням кальцинованої соди;
 - миття трав'яними щітками або мочалками у воді з t 40°C з додаванням миючих засобів;
 - ополіскування проточною водою з температурою не нижче 65°C;
 - просушування в перекинутому вигляді на решітчастих полицях, стелажах.
- 4.4. Чистий кухонний посуд і інвентар зберігають на стелажах на висоті не менше 0,5-0,7 м від підлоги. Чисті столові прилади зберігають в залі в спеціальних ящиках-касетах. Забороняється зберігання їх на підносах розсипом.
- 4.5. Щітки, мочалки для миття посуду після закінчення роботи промивають у воді з додаванням миючих засобів, просушують і зберігають в спеціально відведеному місці.
- 4.6. Забороняється захаращувати робоче місце чистим посудом.
- 4.7. Залишки їжі слід складати в посуд, який закривається кришками.
- 4.8. Посуд, який має тріщини, щербини вилучити з ужитку.
- 4.9. При ополіскуванні посуду у гарячій воді необхідно користуватись металевими кошиками та сітками.
- 4.10. При митті ножів, виделок, ложок слід стерегтись гострих робочих поверхонь ножів та задилок.
- 4.11. Не дозволяється чистити столове приладдя на наждачному крузі.
- 4.12. Негайно вилучити з підлоги упущенні залишки їжі, розлитий жир, розбитий посуд.
- 4.13. Посуд для перенесення залишків їжі чи рідин заповнювати таким чином, щоб виключити їх випадання і розливання.

V. Вимоги безпеки після закінчення роботи

- 5.1. Протерти обладнання, прибрати залишки їжі, води.
- 5.2. Інвентар, залишки миючих засобів прибрати в місце їх схову.
- 5.3. Прибрати робоче місце, звільнивши його від посуду, залишків їжі, звільнити проходи і підходи.
- 5.4. Зняти спецодяг; помити обличчя, руки. При можливості прийняти душ.
- 5.5. Доповісти керівникові робіт про всі недоліки, які мали місце під час роботи.

VI. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

- 6.1. При виникненні аварії або ситуації, що може привести до аварій, нещасного випадку, необхідно негайно виключити обладнання, вжити заходів щодо недопущення в небезпечну зону сторонніх осіб.
- 6.2. Повідомити про те, що сталося, керівника робіт.
- 6.3. Якщо є потерпілі, надати їм першу медичну допомогу. При необхідності викликати «швидку медичну допомогу».

ПОСУДОМИЙНІ МАШИНИ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



ПАРЦЕЛЯНОВО-ФАЯНСОВИЙ ПОСУД



МЕТАЛЕВИЙ ПОСУД

