

Název předmětu: Zařízení provozoven

Třída: P1A

Vyučující: Mgr. Hodinová **e-mail na vyučujícího:** alexandra.hodinova@sousvodnany.cz

Téma: Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Zařízení výrobních středisek

Poznámky si opište nebo si je můžete vytisknout. Vše projdeme na on-line hodině. Všechny materiály máte i na Teams (Soubory – Výukové materiály).

BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI

- **vedení provozovny je povinno zajistit pracovníkům bezpečné a zdravé pracovní prostředí**
- všichni pracovníci by měli pracovat tak, aby **nehrožovali bezpečnost a zdraví své i svých spolupracovníků**
- všichni pracovníci jsou **povinni zúčastňovat se školení o bezpečnosti a hygieně práce i minima pro obsluhu strojů a zařízení**
- při práci musí používat **předepsané ochranné pracovní pomůcky** a oznamovat zjištěné závady

V zájmu bezpečné práce **ve výrobních místnostech** je nutné:

- aby podlaha byla čistě umytá a do sucha vytřená, neodhazovat odpadky a slupky na podlahu – riziko pádu a zranění při přenášení horkého jídla a tekutin
- pracovat v předepsaném pracovním oblečení s ochrannými pracovními pomůckami, pokrývkou hlavy a v obuvi s protiskluzovou podešví
- při práci s nožem se soustředit na práci rukou, neohlížet se, nebavit se, po ukončení práce uložit čisté nože na určené místo, při přenášení nože nosit ostřím dolů směrem k podlaze nebo používat speciální obaly
- střeptiny skla a porcelánu zamést, nebrat do rukou
- kluzké předměty a potraviny (zmrazené zboží, ryby,...) si přidržovat suchou čistou utěrkou
- při zvedání těžkých nádob se soustředit na práci, nádoby ze sporáku sundávat ve dvojici, používat chrániče na ruce (chňapky) nebo suché utěrky, při přemísťování těžkých nádob používat vozíky
- dostatečný prostor k pohybu okolo pracovních stolů, sporáků, strojů, chladniček
- řádné osvětlení všech pracovních prostor

- při úrazu ránu ošetřit, při větším poranění vyhledat lékaře, nepodceňovat drobná poranění od kostí syrového masa, nožů, ... - mohou mít za následek hnisání nebo otravu krve

Každý pracovník by si měl osvojit pravidla první pomoci, aby dokázal ošetřit nejen sebe, ale i své spolupracovníky.

Vedení provozovny musí dbát na dostatečné vybavení lékárničky. Je důležité dodržovat hygienická nařízení.

Pracovníci jsou povinni dodržovat osobní čistotu a hygienu pracovních oděvů. Mýt si ruce mýdlem po použití WC, před započítím a po ukončení práce, při přechodu od jednoho druhu práce k druhému. Mít čisté, krátce střižené, nenalakované nehty. Mít vhodnou pokrývku hlavy, aby vlasy nepadaly do pokrmů. Pravidelně a včas měnit pracovní oděv. V pracovním oblečení nesmí opustit provozovnu.

Pracoviště musí být udržována v čistotě. K tomu slouží:

- denní úklid – mytí stolů, podlah, použitého nádobí, náčiní, strojů a zařízení
- sanitární dny – podle potřeb (1x za týden – 1x za měsíc) – vedle denní údržby také odmrazování a mytí chladicích zařízení, seřizování a čištění plynových a elektrických zařízení a spotřebičů, mytí stěn,...
- generální úklid – 1x nebo 2x ročně, oprava stavebních částí, malování, ...

ZAŘÍZENÍ VÝROBNÍCH STŘEDISEK

- hrubá příprava musí být vždy oddělena od čistých provozů

Rozdělení výrobního střediska:

- skladovací prostory
- hrubá příprava brambor, zeleniny, ovoce
- hrubá příprava masa
- čistá příprava brambor, zeleniny a ovoce
- čistá příprava masa (zvláště může být i příprava ryb a drůbeže)
- prostory na vytloukání vajec

Hlavní kuchyně a její zařízení

- měla by být v severní části objektu
- stěny snadno čistitelné, nejlépe s obklady do 1,80 m
- výška kuchyně ne menší než 3,20 m
- podlaha beze spár, dobře čistitelná, s protiskluzovou úpravou
- osvětlení denním světlem nutno doplnit elektrickým osvětlením (větší provozovny i náhradní nouzové osvětlení)

Zařízení na tepelné zpracování

- zpracovávají se zde pokrmy vyžadující tepelné zpracování (polévky, omáčky, maso, ...)
- tepelná zařízení – sporáky, smažící pánve, varná pole, kotle, pečící trouby, kovektomaty, ponorné smažiče, grily, ohřívací stoličky, ... - sestaveny do bloků nebo do linky

Zařízení na odsávání par

- s lapači tuku – nad tepelnými zdroji
- dobrá výměna vzduchu je předpokladem bezpečné práce

- nutná kombinace alespoň **dvou druhů energie**, aby v případě výpadku jedné bylo možno pro nouzové vaření využít druhé

- v prostoru hlavní kuchyně:

- **stoly a pracovní desky** umístěny tak, aby v technologickém postupu přímo navazovaly na instalované stroje
- mobilní pracovní stoly – stále častěji v moderní kuchyni
- **dřezy, umyvadlo, výlevka, univerzální stroje**

- ve výdejní části hlavní kuchyně:

- zařízení zabezpečující kvalitní uchování hotových jídel, jejich rychlý výdej a ohřev nádobí
- **ohřívací stoly a skříně (režony), vodní lázeň, ohřívací stolička,...**
- dnes se pro výdej hotových jídel používají **mobilní výdejní vozíky a mobilní vyhřívané zásobníky na talíře**
- výdejní část - směřuje do prostoru, odděluje odbytové středisko od výdejního
 - slouží nejen k výdeji jídel a nápojů, ale zároveň i jako pachová a hluková clona

- výdej jídel - samoobslužný (školní jídelna)
 - s obsluhou (restaurace)
 - kombinovaný (snídaně v hotelích)
 - jiný (nemocnice – až k lůžku nemocného)

- v odkládací části:

- napojena na umývárnu bílého nádobí a skla
- regály k ukládání potřeb pro obsluhu

Zařízení v přípravných potravin a cukrářských výrobnách

- *hrubá přípravná brambor a zeleniny* – v blízkosti skladů
 - dřezy, výlevka, stroj na praní a škrábání brambor a kořen. zeleniny
- *hrubá přípravná masa a ryb* – v blízkosti chladících nebo mrazících boxů
 - bourání, vykostění, porcování syrového masa a ryb
- *čisté přípravny* – pracovní stoly a dřezy
 - maso – špalek na maso, strojky na mletí nebo kutrování, naklepávání, řezání a krájení masa
 - univerzální kuchyňský stroj, umyvadlo s bezdotykovou baterií
- *přípravná těsta* – univerzální kuchyňský stroj nebo samostatné stroje (hnětače, šlehače, dělička těsta)
 - pracovní stoly (ocelová či žulová deska), dřezy, umyvadlo
- *cukrářská výrobná* – příprava moučníků a zmrzliny
 - pracovní stoly (ocelová či žulová deska), šlehače, hnětače, prosévací stroj na mouku, stroj na rozválení těsta, chladící skříň, umyvadlo, cukrářská pec, ...
- *pekárna* – zde se peče chléb, banketní pečivo, bagety, lité koláče, záviny, buchty, ...