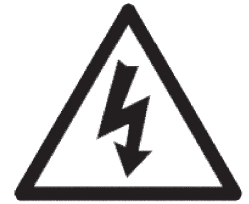




ОБОРУДОВАНИЕ: ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Для Работников Сферы Питания



Кухонное оборудование: ОБЫЧНЫЕ ПЕЧИ

Назначение

Для жарки и выпечки изделий

Правила по технике безопасности

Всегда осторожно обращайтесь с любым электро- или газовым оборудованием.

- Не храните пластмассовую посуду или другие изделия в духовке. *Они могут расплавиться или сгореть.*
- Пользуйтесь достаточно большой посудой, чтобы еда не выкипала.
- Если еда выкипела или вытекла, вытрите ее тут же, чтобы она не подгорела.
- Не кладите фольгу на полки или днище духовки, если пособие по эксплуатации изделия этого не рекомендует. *(Фольга в духовке может замедлить приготовление еды и поджаривание.)*
- Никогда не перегружайте духовку.
- Никогда не пользуйтесь деформированной посудой.
- Всегда следуйте инструкциям по *остановке и маркировке** оборудования, принятым на вашем предприятии.

Правила техники безопасности

1. Разогрейте духовку.
 - Установите нужную температуру.
 - Поставьте духовку на ВКЛ (ON).
2. Когда увидите, что духовка разогрелась,
 - Поставьте в нее еду, которую вы собираетесь готовить.
 - Старайтесь делать все как можно быстрее и безопаснее, чтобы не терять тепло.
 - Еду надо ставить снизу вверх, устанавливая посуду в центре каждой полки.
3. Закройте дверцу духовки.
4. Установите таймер на нужное вам время.
5. После того, как таймер сработал и еда готова,
 - Наденьте варежки, чтобы аккуратно достать посуду.
 - Поставьте температуру на ноль.
 - Выключите духовку, поставив ее на ВЫКЛ (OFF).

(продолжение)

ПРИМЕЧАНИЯ:



Massachusetts Department of
**ELEMENTARY & SECONDARY
EDUCATION**

Подготовлено Школой менеджмента имени Айзенберга Университета штата Массачусетс, Кафедрой туризма и гостиничного бизнеса, Программой по здоровому питанию Аграрного факультета и Факультетом начального и среднего образования, а также Отделом питания, здоровья и безопасности. Аграрный факультет участвует в программе позитивных действий и программах Министерства сельского хозяйства США. В случае жалоб на дискриминацию по признаку инвалидности, за дополнительной информацией об обустройстве для инвалидов обращайтесь в местное отделение аграрного факультета по телефону 413-545-4800. Пересмотрено и исправлено 4/08



UMassAmherst Outreach **UMass
Extension**

ОБЫЧНЫЕ ПЕЧИ (продолжение)

Правила техники безопасности при чистке

1. Убедитесь в том, что духовка стоит на ВЫКЛ (OFF), и дайте ей остыть, слегка приоткрыв дверцу.
2. Достаньте все подвижные детали, такие как полки.
 - Добавьте в раковину с водой не очень сильное моющее средство.
 - Положите полки и вентилятор в раковину.
 - Очистить и сполоснуть.
3. Вымойте духовку внутри теплой водой с мощным средством.
 - Не оставляйте капель воды на поверхностях внутри духовки.
 - Сполоснуть.
4. Удалите мусор из-под горелок.
5. Вымойте дверцы внутри и снаружи водой с не очень сильным моющим средством. И затем сполоснуть.

ПРИМЕЧАНИЯ:

ОПРЕДЕЛЕНИЕ

- * **Остановка и маркировка** – это стандарт эксплуатации машин и оборудования, неожиданный запуск или выброс накопленной энергии из которых может привести к травмам среди персонала.

Дополнительная информация о безопасности оборудования и питания – на сайте www.mafoodsafetyeducation.info

Пособие по технике безопасности содержит общие правила. Полные и окончательные инструкции по безопасной эксплуатации и чистке оборудования должны соответствовать спецификациям изготовителя оборудования. О конкретных деталях оборудования можно узнать в пособии изготовителя по эксплуатации оборудования или у вашего руководителя.



КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ (FEAST)

Вопросы для повторения: ОБЫЧНЫЕ ПЕЧИ

Обведите кружком ответ, который лучше всего описывает безопасную процедуру эксплуатации и чистки обычной печи.

1. При использовании обычной печи важно

- Заполнять все сковороды доверху.
- Выложить полки и днище печи фольгой.
- Как можно скорее вытирать все пролитые капли, чтобы еда не запеклась на полках или днище печи.
- Максимально загружать печь сковородами.

2. При выпечке в обычной печи подождите, пока печь разогреется, и затем установите сковороды в центре полки и

- Сверху вниз.
- Справа налево.
- Слева направо.
- Снизу вверх.

3. При вынимании приготовленной еды из обычной печи всегда пользуйтесь

- Нижней частью своего фартука.
- Свернутым полотенцем для посуды.
- Рукавицами для печи.
- Прочными полиэтиленовыми перчатками.

4. Перед чисткой обычной печи убедитесь, что печь стоит на Выкл. (Off) и затем

- Протрите полки и внутреннюю часть печи мыльным раствором, ополосните; затем протрите влажной тряпкой.
- Дождитесь когда печь остынет, достаньте и протрите полки, промойте печь внутри теплой водой с моющим средством и протрите ее снаружи теплой водой с моющим средством. Ополосните и дайте высохнуть.
- Обработайте печь внутри и снаружи аэрозолем с чистящим раствором, затем протрите влажной тряпкой.
- Разогрейте печь, а затем обработайте ее внутри и снаружи аэрозолем с моющим раствором; дайте высохнуть.