

Зміст

Вступ.....	3
Розділ 1. технологічна частина	5
1.1 Технологія приготування здобного прісного тіста	5
1.2. Вироби з прісного тіста: пиріжки прісні здобні, пироги з рзними начинками	12
Розділ 2. Організація роботи кондитерського цеху	25
Розділ 3. Обладнання кондитерського цеху	34
Розділ 4. Санітарія та гігієна	40
Розділ 5. Охорона праці	44
Висновок	56
Використана література.....	59

Вступ

Кондитерські і булочні вироби являють незамінну частину української кухні і мають більше значенні в харчуванні людини. Вироби оформлюють приємним зовнішнім виглядом, гарним смаком і легко засвоюються трагізмом.

Вироби з тіста висококалорійні, тому, що в них містяться вуглеводи, крохмаль, цукор, жири, білки, мінеральні речовини і вітаміни групи В, РР, А. Але і є вироби з пониженою калорійністю.

Всі продукція повинна відповідати одержаним Стандартам (ГОСТ), стандартам підприємця (СТП), технічним вимога (ТУ).

Збірник рецептур виробляють по технологічній інструкціям і нормам, які мають зберігати санітарні правила.

Центральне місце в цеху належить кондитеру. Від його кваліфікації, професійних навичок, залежить якість приготування виробів.

До сучасного колоратура ставлять такі вимоги:

1. Повинен мати середню професійну освіту.
2. Знати рецептуру і технологічне приготування кондитерських і булочних виробів з різних видів тіста та оформлення.
3. Знати товарознавчу характеристику сировини, видами смакових і ароматичних речовин, розрихлювачів і барвників, які використовуються для приготування кондитерських борошняних виробів.
4. До приготування санітарно-гігієнічних умов виробництва кондитерських виробів термінів їх зберігання транспортування та реалізації.
5. Знати органолептичні методи оцінки борошняно кондитерських виробів термінів їх зберігання, присмаки їх причини і усунення їх недоліків.
6. Дотримуватися концентрації використання харчових добавок і барвників при приготування борошняно кондитерських виробів.
7. Знати способи і прийоми високохудожнє оформлення складних

кондитерських виробів, техніку, приготування оригінальних, фігурних і заказних тортів.

8. Знати, уміти використовувати на практиці методи розрахунку борошна і інших компонентів тіста.

9. Уміти користуватись збірниками рецептур стандартного виробництва та технологічними картами приготування борошняних, кондитерських виробів.

10. Знати принципи роботи і правила експлуатації тех. обладнання яке використовується в цеху.

11. Знати і дотримуватися правил пожежної е електробезпеки.

12. Дотримуватись культур і етики спілкування на роботі.

13. Знати раціональну безпеку на робочому місці і чітко планувати роботу.

14. Усвідомлювати відповідальність за виконану роботу.

Розділ 1. технологічна частина

1.1 Технологія приготування здобного прісного тіста

Прісне тісто

Прісне тісто – вид тіста, напівфабрикат. Застосовується для виготовлення різних виробів (наприклад, пирогів і пиріжків).

З відомих на сьогоднішній день сортів тіста- прісне є найбільш давнім. Найпростіший його варіант, що складається з борошна і води, з'явився в Стародавньому Єгипті більше 3 тис. років до н.е. і отримав широке поширення. З прісного тіста готували різні вироби (наприклад, коржі, лаваш в східних країнах, коровай в Росії та ін.) Надалі, проте, прісне тісто почало поступово витіснятися дріжджовим.



Прісне здобне тісто

Прісним здобним тестом називається тісто, підготовлюване на сметані, кисляку, молоці або воді з додаванням невеликої кількості масла і цукру, іноді хімічних розпушувачів та яєць. За консистенцією прісне здобне тісто нагадує пісочне.



Технологія приготування здобного прісного тіста

1 кг борошна, 200 г вершкового масла, 200 г сметани, 0,75 склянки води, 5 яєць, 50 г цукру, 10 г харчової соди, сіль. Борошно просіяти на дошку або на стіл, зібрати гіркою й зробити в ній поглиблення. Покласти в нього сметану, розм'якшене масло, яйця, соду, сіль, цукор. Додати воду й замісити тісто. З готового тіста сформувати товстий квадрат або прямокутник, викласти його на дошку, посипану борошном, накрити чистим кухонним рушником і поставити на холод приблизно на 30 хв.

Здобне прісне тісто готують так само, як пісочне тільки додають сметану, кефір або воду, розпушувачем є сода.

Якщо тісто готують з додаванням сметани або кефіру, то реакція з содою проходить з кисломолочними продуктами, якщо на воді – в тісто додають лимонну кислоту.

Маргарин або масло розм'якшують, додають сіль, цукор, яйця, сметану

або кефір, перемішують до однорідної маси, після цього плюс борошно з низьким вмістом клейковини, вже змішане з содою і дуже швидко замішують. Готове тісто ділять на шматки і зберігають в прохолодному місці до розробки.

Асортимент: пиріжки печені, ватрушки, сочніки з сиром, печиво тощо.



Мастер-клас

Сочники

1. Розм'якшене масло, яйця, цукрову пудру і сіль добре збити міксером.



2. Після цього поступово додавати борошно, змішане з розпушувачем



3. Замісити тісто руками



4. Скатати тісто в кулю.

5.



6. Робимо начинку: змішати яйця, сир, сметану, цукор і борошно, перемішати і збити міксером для отримання однорідної маси.



7. Зважити кульки потрібної маси



8. Робимо заготовку на сочники



9. Викладаємо начинку



10. Ставимо розігрівати духовку і доробляємо заготовки сочників.

Деко, на якому будуть випікатися сочники, треба застелити папером для випічки або змастити маслом.



11. Змазуємо сочники



12. Випікаємо при Т 200-210 С 20-25 хвилин.



1.2. Вироби з прісного тіста: пиріжки прісні здобні, пироги з рзними начинками

Прісне тісто, яке підходить для смажених пиріжків, біляшів, вареників та інших страв. Рецепт цей універсальний і швидкий.

Склад:

- 750 мл очищеної води, підігрітої до 38-40 градусів;
- 1 столова ложка цукру;
- 1 чайна ложка солі;
- 1,5 столових ложок сухих дріжджів; 1,3 кг борошна (у мене борошно з сильною клейковиною).

Опис:

У теплу воду додаємо цукор, сіль, розмішуємо. Всипаємо дріжджі, залишаємо на 10 хвилин. Дріжджі повинні розійтися і заграти.



Потім додаємо борошно і вимішуємо тісто до еластичності, поки не перестане липнути до рук і посуду.



Накриваємо кришкою/рушником і даємо підійти. При температурі в кухні 25 градусів тісто підходило 45 хвилин.



Тепер потрібно його трохи вимісити і готово, можна з ним працювати. Наприклад, зробити вареники або біляші.



Бездріжджове (прісне) тісто відрізняється тим, що його роблять без застосування натурального розпушувача – дріжджів, тобто взагалі без розпушувача або з додаванням хімічних розпушувачів – наприклад, соди, амонію. При реакції з кислотами або при високій температурі (під час випікання) вони виділяють вуглекислий газ, який розпушує тісто. Краще використовувати амоній, так як сода злегка забарвлює вироби в жовтий колір і надає їм специфічний присмак. Просте прісне тісто зазвичай готують з борошна й води (іноді додаючи сіль, молоко, рослинне масло і т. п.). Вироби з такого тіста виходять сухими і щільними. Використовується просте прісне тісто при виготовленні пельменів, піци, чебуреків і прісні коржі. У таке тісто часто додають молоко, сметану, яйця, масло, цукор – здобу. Замішування здобного прісного тіста: наливають в посуд рідину, додають сіль, цукор, сметану, яйця, все перемішують, потім висипають половину борошна і місять тісто 4-5 хвилин. Потім додають розм'якшене масло і решту борошно, змішану попередньо з содою або іншим розпушувачем, швидко вимішують.

Бездріжджове здобне тісто застосовується для випічки з нього пирогів, печива, кексів, тортів та інших виробів.

Прісне листкове тісто



- мука пшенична – 550 гр.;
- масло вершкове або маргарин – 250 гр.;
- яйце – 1 шт.;
- сіль – 2 ч. ложки;
- лимонна кислота – 1 гр.;
- вода – 150 мл;
- горілка, ром або коньяк – 50 гр.

Муку просійте, відкладіть 2 столових ложки.

У воді розчиніть лимонну кислоту, сіль, додайте яйце, горілку, велику частину муки і замісіть тісто однорідної консистенції протягом 5-8 хвилин, скачайте його в кулю, накрийте серветкою і залиште на 20-30 хвилин для набухання клейковини.

Маргарин нарізуйте дрібними шматочками, всипте 1 столову ложку муки, перемішайте, рівномірно розподіляючи муку, надайте маргарину форму квадрата завтовшки 2 см, охолодьте в холодильнику.

Потім приступите до шарування тесту. Для цього тісто надріжте ножом хрестоподібно, підсипте муку, розкотіть у вигляді квадрата так, щоб середина пласта була товща, ніж краї. На середину укладіть підготовлений маргарин або масло, загорніть у вигляді конверта, краї защипніть.

Посипавши стіл мукою, розкотіть тісто у вигляді прямокутника товщиною 1 см, краї підверніть до середини і скрутіть тісто навпіл, таким чином вийде 4 слої. Накрийте тісто серветкою і поставте в холодильник на 20 хвилин.

М'якою щіточкою зметіть муку з тіста, знову розкотіть його прямокутником і складете вчетверо, витримаєте в холодильнику 30 хвилин.

Операцію повторите ще раз, вийде 64 слої. Тісто охолодіть в холодильнику протягом 40 хвилин, потім обробіть.

Якнайкраща температура для замісу і оброблення тесту – 12-17 °С.

Прісне листкове тісто використовується для приготування печива, пиріжків з солодкою і несолодкою начинкою, кулеб'як, волованов, тістечок.

Прісне шарування випікайте 25-30 хвилин при 210-230 °С на деку, змоченому холодною водою. При випічці не можна допускати струсів, інакше тісто осяде, і вироби вийдуть з гартуванням. Яйцем можна змащувати тільки верхню частину виробу; бічну поверхню змащувати не треба, щоб не погіршити підйом тіста.



Прісне листкове тісто добре підійде для приготування виробів з солодкими і несолодкими начинками. Але якість виробу залежить від суворого дотримання правил приготування тіста. Для приготування прісного листкового тіста нам знадобиться:

- борошно – 2 склянки;
- масло вершкове або маргарин – 200-300 г;
- вода – 1 склянка;
- сіль – ¼ чайної ложки;

- лимонна кислота – 8 крапель (або 3% оцет – 1 чайна ложка);
- борошно для закачування.

Для поліпшення якості виробу можна додати в тісто яйце або яєчні жовтки. Для цього необхідно яйце або жовтки розбити в склянку і додати туди воду, до необхідної кількості, встановленої в рецепті.

Кислота і сіль не тільки покращують смак прісного тіста, але і його еластичність.

Спосіб приготування прісного листкового тіста

Наливаємо в миску необхідну кількість води (або воду з яйцем), додаємо кислоту (оцет), сиплемо сіль. Після розчинення солі, засипаємо борошно. Тісто розмішуємо рукою або дерев'яною лопаткою до утворення однорідної маси, консистенція повинна бути досить щільною.

Тісто замішуємо 5-8 хвилин до тих пір, поки воно не перестане липнути до рук і миски. Скачуємо тісто у вигляді кулі, викладає на стіл, накриваємо серветкою і так залишаємо на 20-30 хвилин. Це потрібно для того, щоб воно стало більш еластичним і краще при раскатуванні утворювалися шари.

Поки тісто «відпочиває», ми в мисці розминаємо маргарин або масло до зникнення грудочок, додаємо пару ложок борошна і все добре перемішуємо. Такий заміс сприяє утворенню шаруватості тіста.

Після того як тісто полежало 20-30 хвилин формуємо з нього плоский прямокутний коржик. Надрізаємо тісто хрестоподібно ножем, підсипаємо борошно і розгортаємо його так, щоб середина була товстіша, ніж краї шару.

У центрі шару покладіть заготовлений корж з масла і муки, накрийте його довгими краями шару тіста. Отриманий конверт посипте борошном і починайте розкочувати від середини, до тих пір, поки не отримаєте шар товщиною 10 мм. Змітаємо з шару тіста зайву муку, складаємо його в четверо. Накриваємо тісто серветкою і даємо йому «відпочити» 10 хвилин. Після знову посипаємо борошном і розгортаємо до товщини 10 мм. Змітаємо

зайву муку, складаємо вчетверо вдруге. Даємо тісту полежати 20 хвилин, знову розгортаємо і втретє складаємо вчетверо (отримуємо тісто з 64 шарами). 30 хвилин тісто лежить, знову розгортаємо і складаємо вчетверо (256 шарів). Це достатньо.

Найоптимальніша температура в приміщенні для замішування листкового тіста 15-17 С.

Щоб виріб, укладений на противень не деформувався при випічці, противень по краях потрібно окропити водою. А щоб уникнути здуття шару тіста перед випіканням треба його наколоти ножем.

Верх випічки можна змастити яйцем.

Прісне листкове тісто випікати потрібно 25-30 хвилин при температурі 210-230 С.

Готовність виробу визначають за пружністю і кольором, а готовність окремого шару – припідніманням кута шару ножем: у не спеченого тіста кут легко загинається.

Щоб випічка з прісного тіста була розсипчаста і повітряна, додайте в тісто невелику кількість коньяку.

Пиріжки з прісного тіста

500 г борошна, 300 г готової начинки, 200 г сметани, 100 мл води, 3 ст. ложки вершкового масла, 2 яйця, 1 ч. ложка солі, 1 ч. ложка соди, 1 ч. ложка цукру.

На пиріжкову дошку просіяти борошно горбків, зробити в ній поглиблення, в яке покласти сметану, олію, сіль, соду та цукор. Влити яйця, воду і швидко замісити тісто. Скачати тісто в кулю, покласти його на тарілку, покрити рушником і винести в холодне місце на 30 хвилин. Після цього тісто розкатане шаром 0,5 см, вирізати кружки стаканом або спеціальною виїмкою. Змазати кожен гурток яйцем, покласти на середину начинку і сформувати пиріжки. Пиріжки укласти на деко, змазати маслом, змастити збитим яйцем і випікати в духовці 15 хвилин.

Замішуючи тісто для пирогів, булочок, рулетів, борошно сипте в рідину, а для млинців, оладок, бісквіта, хмизу в рідину вливайте в борошно.

Прісне тісто замішують густіше, ніж дріжджове. Покладіть у нього побільше яєць, а рідини додайте менше, і вареники чи пельмені не розваляться при варінні. Чим тонше розкатане прісне тісто, тим вдаліші вироби з нього.

Листкове тісто після замішування обов'язково потримайте в холоді не менше години, а перед випіканням не змащуйте краї виробів з нього збитим яйцем – вони злипнуться, і тісто не підніметься. Деколи для випічки листкового тіста не змащуйте жиром, а змочіть водою.

Пісочне тісто не місіть довго – воно стане щільним, твердим. Краще змішувати його вручну. Перед випіканням слід остуджувати його мінімум 30 хвилин.

Бісквітне тісто замішуйте швидко й випікайте відразу, інакше пухирці повітря вивітряться, і вироби втратять ніжність і смак.

Готуючи здобне тісто, не замінійте молоко водою – воно при випічці потемніє, вироби втратять смак.

Тонко розкатане тісто важко перекласти на деко. Посипте його борошном, накрутіть на валок й розгорніть над деком – тісто не розірветься.

Вологе, липке тісто покрийте аркушами пергаменту й розкатуйте через нього. Або розкатуйте його пляшкою, наповненою холодною водою.

У недосолене тісто влийте сіль, розчинену у невеликій кількості води чи молока, і добре промішайте.

У тісто, яке готуєте на соді, молоко підливайте тільки холодним. Якщо молоко тепле, дріжджі починають проявляти газоутворюючу здатність, ще до випікання.



Замішують прісне тісто з борошна, води, яєць, солі, дають постояти 20 хв., розкачують пласт товщиною 1,5–2 мм та завширшки 40–50 см. Змащують тісто сумішшю з яєць, молока або води. В протертий сир кладуть сіль, цукор, сметану, збиті яйця, ванілін і все добре перемішують. Заправлений сир у вигляді кульок вагою по 10–12 гр. з проміжком у 2 см розкладають по всій довжині смужки тіста, відступаючи на 3–4 см від краю. Кульки сиру накривають краєм тіста, потім верхній пласт тіста придавлюють руками до нижнього пласту навколо кожної кульки і вирізають вареники спеціальною формочкою.

Готують вареники перед подачею. Кладуть в підсолений кип'яток і варять при слабому кипіння 6-8 хвилин. Вареники, які спливали на поверхню води, виймають шумівкою, і кладуть в посуд з маслом. До вареників подають сметану, іноді фруктовий сироп або цукровий пісок.

Вареники з сиром можна запікати в горщику. Для цього їх кладуть у горщик, заливають сметаною, змішаною з жовтком яйця і цукром-піском, поливають вершковим маслом та запікають у духовці 10-15 хвилин.

Тісто: борошно – 500 гр., молоко або вода – 200 гр., яйця – 2 шт., цукор-пісок – 25 гр., сіль – 5 гр.

Начинка: сир – 800 гр., цукор – 700 гр., яйця – 2 шт., масло вершкове – 40 гр., сметана – 30 гр., борошно – 40 гр., ванілін – 0,1 гр., сіль.

Для запікання: сметана – 50 гр., жовток яйця – 1шт, цукор-пісок – 15 гр., масло вершкове – 5 гр.

Пиріг з слоїного тіста з яблуками та родзинками



Цей пиріг готується на листковому прісному тісті. Він дуже смачний, з його можна приготувати з доступних усім продуктів, та і до того ж рецепт пирога з яблуками і родзинками досить простий. Листкове тісто для пирога можна зробити самою або купити готове, якщо немає часу або не хочеться морочитися.

Отже, для того, щоб приготувати пиріг з листкового тіста з яблуками, родзинками буде потрібно наступні продукти:

Для тіста: 3 склянки борошна вищого ґатунку, 400 грам вершкового масла (можна маргарину), 3 яйця, 1/2 ч. л. солі, 4 ст. л. води.

Для начинки: 1/2 склянки цукрового піску, 1/2 склянки родзинок, 0,4 кг свіжих яблук.

Для мастила: 1 яйце.

Спочатку приготуємо листкове прісне тісто. Для цього треба:

1. Відокремити 5 ст. ложок борошна від загальної кількості борошна, даного в рецепті. З цих 5 ложок 3 ст. ложки використовуємо для змішування з маслом.

2. Розім'яти маргарин (чи масло), досипати 3 ст. л. борошна, перемішати і охолодити, поставивши в холодильник на 25 хвилин.

3. Холодну воду змішати з яйцями, сіллю (можна додати лимонну кислоту на кінчику ножа). Отриману рідину влити в борошно і замісити тісто. Скачати його в кулю, прикрити серветкою і залишити лежати на столі 20-30 хвилин для визрівання.

4. Тісто розкотити в квадрат на столі. На середину цього квадрата викласти масляний квадрат, який має бути удвічі менше за площею. Згорнути конвертом, тісто борошном і розкотити в прямокутник завтовшки 1 см. Згорнути його вчетверо, прикрити серветкою і прибрати в холодильник на 15 – 20 хвилин.

Охолоджене тісто знову борошном і розкотити. Згорнути вчетверо і прибрати в холодильник. Так повторювати 3-4 рази. Після цього можна приступати до випічки пирога.

Приготоване листкове тісто розкотити в пласт завтовшки 1/2 см, шириною 30 см. Деко змочити холодною водою (маслом змащувати не потрібно). Покласти на нього пласт тіста. Наколоти тісто вилкою в декількох місцях. На середину викласти очищені і порізані скибочками яблука. Посипати промитою і просушеною родзинками і цукром. Гострим ножем нарізувати вільні від начинки краї тіста у вигляді стрічок і прикрити начинку цими стрічками, переплітаючи їх між собою. Змастити згори пиріг яйцем і випікати в духовці 30-40 хвилин.

Для приготування цього пирога можна використовувати готове заморожене листкове тісто, яке продається в магазинах. Для цього потрібно спочатку дати йому розморозитися при кімнатній температурі протягом 40 хвилин, а потім приступати до приготування пирога.

Начинку для пирога можна різноманітити, якщо ввести курагу. Тоді начинка для пирога: яблука, родзинки, курага. Кількість кураги і родзинок візьміть порівну, ось тільки курагу поріжте за розміром родзинок, так, щоб вони разом склали тих же 1/2 склянки.

Дещо поміняти смак пирога допоможе мед. Просто мочайте яблука перед укладанням на тісто в мед і у вас вийде пиріг з родзинками, медом і яблуками.

Вареники з прісного здобного тіста



Вареники – одна з найпоширеніших страв з прісного тіста з начинкою. Остання могла бути пісною чи скоромною – залежно від християнського календаря. Як начинку використовували сир, смажену капусту, варену товчену картоплю, мак, калину, вишні та інші ягоди, яблука, варені й товчені сухофрукти (сушину), варену квасолю, горохове пюре, пшоняну чи гречану кашу й навіть борошно. Борошняна начинка була типовою для Полтавщини та Південної Чернігівщини. Для цього підсмажували сало, доки воно не перетворювалось на суху жовту шкварку, і у киплячий смалець, розмішуючи, додавали борошно.

До вареників із сиром, фруктами чи ягодами додавали сметану або ряжанку. Запивали їх холодним свіжим або кислим молоком. У повсякденному меню українського селянина вареники зустрічалися нечасто, вони були окрасою недільного й святкового столу. Вареники входили також до складу урочистих трапез (весілля, хрестини, поминки, гостини, храмові свята), їх варили на толоку й обжинки. Вареники були обов'язковою стравою, котру несли молодій дівчата-дружки на другий день весілля, а жінки – породіллі. При цьому примовляли: щоб повна була завжди, як вареник. У цих випадках вареники символізували продовження роду.

Часто замість "вареники" вживають іншу назву – "пирого". Так ось пироги, то ті самі вареники, відрізняються вони тільки назвою.

Тісто для вареників приготують з пшеничного борошна, води, яєць і солі. Причому воду слід брати холодною, а не теплою, оскільки холодна вода довше тримає вологу, тісто довго не висихає і при виготовленні, вареників добре злипається. Тісто ж повинно бути середньої густоти, бо густе тісто важко розкачувати, а також важко ліпити з нього вареники. Щоб зліпити вареник напівкруглої форми, з розкачаного тіста склянкою вирізують круглі коржики, кладуть на середину начинку і зліплюють напівкруглі краї вареника.

Зліплені вареники кладуть у таку кількість підсоленої киплячої води, щоб вони могли вільно варитися. Вареники вважаються готовими, коли вони після 5-6 хвилин варіння спливають на поверхню води. Після цього шумівкою вибирають їх у друшляк, дають стекти воді, а потім перекладають у сотейник або каструлю, поливають розігрітим вершковим маслом і злегка струшують, щоб вареники покрились жиром і не прилипали один до одного. Залежно від того, з яким фаршем приготувані вареники, при подачі на стіл їх поливають маслом, посипають цукром або окремо подають сметану.

Для виготовлення тіста для вареників на 3 склянки пшеничного борошна – 0.75 склянки води, 1 яйце, 0.5 чайної ложки солі.

Розділ 2. Організація роботи кондитерського цеху

Кондитерський цех

Кондитерський цех займає особливе місце в системі ресторанного господарства. Як правило, він працює самостійно, незалежно від кухні і зазвичай постачає свою продукцію, крім основного, дрібним підприємствам, буфетам і т. д. Загальна площа цеху і його планування залежать від кількості й асортименту продукції, яка виготовляється. Кондитерський цех, що випускає 2-3 тис. виробів, може складатися з двох підрозділів: заготівельного й оздоблювального. У заготівельному здійснюється підготовка виробів до випікання і власне випікання продукції, а в оздоблювальному - її оформлення.

Великі цехи, які випускають до 10-12 тис. виробів за зміну, виділяють окремі приміщення для замісу тіста, обробки (формування) виробів, випікання й оформлення. Зрозуміло, якщо такі підприємства випускають продукцію для постачання іншим підприємствам ресторанного господарства і торгівлі, вони повинні передбачити при проектуванні приміщення експедиції та мийної тари.

Розміщення приміщень кондитерського цеху може бути різним, однак завжди необхідно попередити можливість зустрічних потоків при технологічному процесі. Приміщення кондитерського цеху має бути світлим, щодо решти вимоги висуваються такі самі, як і до гарячого цеху.

У кондитерському цеху виконуються такі операції: просівання борошна і приготування (заміс) тіста, формування, випікання, оформлення виробів після випікання, приготування помадок, сиропів, кремів, збивання білків.

На робочому місці для просіювання борошна встановлюють відповідне обладнання і просіювальні машини. Залежно від потужності цеху просіювальні машини можуть бути різної продуктивності. Сучасні просіювачі займають мало місця і зручні для використання в кондитерських

цехах. За відсутності машин борошно просіюють за допомогою сит, які встановлюють над тією ємністю, у якій буде замішуватися тісто.

Заміс - найважливіша операція при приготуванні всіх видів тіста. Воно пов'язане з докладанням фізичних зусиль, тому сучасні кондитерські цехи обладнані тістомісильними машинами. Найпростіша складається з двох агрегатів: збивача з приводним механізмом і пересувної діжі. Пересувна діжа подається до місця просіювання борошна, заповнюється компонентами для тіста і підводиться до збивача, який і робить заміс.

Можна встановити також універсальний привід для кондитерських цехів і з його допомогою виконати цю роботу. Так звичайно буває у невеликих цехах. Процес замісу тіста машинним способом триває від 10 до 20 хв.

Крім машини для замісу тіста, на цьому робочому місці має бути водонагрівальний апарат, виробнича раковина зі змішувачем гарячої і холодної води та товарні ваги для зважування борошна.

Борошно подається на робоче місце просіяним, сіль і цукор - у вигляді процідженого розчину певної концентрації. Для зручності і полегшення дозування солі і цукру встановлюють мірну сталеву посудину з краном і фільтром на дні.

За відсутності тістомісильних машин і універсальних приводів заміс тіста роблять вручну. Для цього рекомендується застосовувати спеціальний стіл-ящик таких розмірів: довжина 100 см, ширина 75 см, висота 98 см, глибина 43 см. Використовують також ящик висотою 90, шириною 70 і глибиною 50 см.

У тістомісильному відділенні організовується робоче місце для виконання підсобних операцій: перебирання і промивання ізюму, приготування і проціджування цукрового сиропу і розчину солі. Тут встановлюють виробничий стіл із вмонтованою в кришку раковиною, до якої підведена холодна і гаряча вода. Поряд зі столом ставлять ящик для солі і

цукру. Для інструментів та інвентаря на робочому місці встановлюють шафку.

Як і на підприємствах хлібопекарної промисловості, для створення необхідних умов для бродіння дріжджового тіста у великих кондитерських цехах виділяються спеціальні приміщення, в яких підтримується оптимальна температура. Якщо таких приміщень немає, тісто підвозять або підносять до кондитерських печей, біля яких температура повітря вища. Бродіння тіста відбувається в тих самих діжах, у яких робився його заміс.

Після бродіння дріжджового тіста або його замісу формують вироби. При виконанні цієї операції тісто розділяють на шматки певної ваги і надають їм необхідної форми. Формування виробів потребує багато часу, хоча найчастіше ця операція механізована. Це спеціальні напівавтоматичні тісторозділювачі, що ділять тісто на порції певної ваги, автомати і напівавтомати, що ділять тісто і формують вироби. На робочому місці для дозування тіста має бути виробничий стіл, обладнаний висувним ящиком для борошна, ящиком для ножів і вагами. Зліва від працівника встановлюють діжу з тістом, а справа - тісторозділювач і стіл для формування тіста. Для розкатування тіста служить тісторозкатувальна машина. На невеликих підприємствах або при випуску невеликої кількості виробів розкатування можна робити вручну, хоча при цьому важко одержати тісто потрібної товщини. Процес розкатування виконується значно легше при використанні контрольної качалки, що складається з порожнього металевого робочого валика діаметром 80 мм з розміщеною усередині нього віссю.

На краю валика з двох боків насаджуються контрольні кільця. Вісь валика має ручки, закріплені на осі гвинтами з шайбами. Контрольні кільця закріплюються на валику за допомогою штифтів. До набору валика входять п'ять номерів кілець із зовнішнім діаметром від 88 до 100 мм.

Розкатують тісто на столі з кришкою, що має рівну поверхню. Для розкатування і нанесення на тісто певного малюнка застосовуються дерев'яні

качалки з вирізаними на них штампами. Формування виробів може здійснюватися різними виїмками, пристосованими для виготовлення напівфабрикатів певної ваги.

Для нарізання тіста застосовують різець, за допомогою якого одержують тісто із зубчастими краями, скалки-тісторозділювачі, що розрізають тісто на рівні смуги, різець для нарізання на кружки. Ці пристрої на великих підприємствах не використовуються.

Робочі місця для дозування, розкатування тіста і формування виробів організовуються по-різному, залежно від ступеня розподілу праці робітників кондитерського цеху. Власне кажучи, всі ці три операції можуть виконуватися на одному робочому місці. У цехах, де застосовується поопераційний розподіл праці, організовуються три спеціалізовані робочі місця, розміщені поряд. Кількість працівників на кожному з них визначається з урахуванням трудомісткості конкретної операції.

На робочому місці для розкатування тіста, крім виробничих столів, встановлюють тісторозкатувальну машину і холодильну шафу для охолодження тіста. Виробничі столи рекомендується робити з шафками для інструментів і висувними ящиками для борошна.

Розміщення обладнання у кондитерському цеху на ділянці оформлення виробів:

1 - Шпильки кондитерські для транспортування готових кондитерських напівфабрикатів у доготовочні або допоміжні цехи.

2 - Холодильні шафи для зберігання інгредієнтного складу кондитерських виробів.

3 - Стіл виробничий.

4 - Полиці настінні для зберігання сипучих кондитерських інгредієнтів.

5 - Універсальний привід, використовується для приготування тіста, кондитерських фаршів, збивання вершків за допомогою планетарного міксера. Також застосовується механізм для подрібнення горіхів.

6 - Стелаж для зберігання інвентаря і насадок до універсального приводу.

7 - Столи кондитерські.

Робоче місце для формування виробів обладнують такими самими спеціалізованими столами, як і для розкатування тіста. Зліва від столу встановлюють пересувні малогабаритні стелаж і шафи з кондитерськими листами, на які викладають відформовані вироби. У міру заповнення їх відкочують до місця розстойки.

На робочому місці приготування начинок встановлюють виробничий стіл і невелику газову або електричну плиту для приготування помадки, заварного тіста, крему. Тут використовують також протиральну машину і м'ясорубку від пересувного універсального приводу. Для транспортування і зберігання начинок застосовуються діжі на колесах, пересувні ванни або стільці зі встановленими на них лотками.

Якщо в кондитерському цеху виробляються пиріжки, смажені у фритюрі, то організовується спеціальне робоче місце, обладнане електричними або газовими жаровнями. При великому завданні з випуску пиріжків може бути встановлений пиріжковий автомат.

Вироби з листового і пісочного тіста готують на тих же робочих місцях, що й вироби з дріжджового тіста, але в інший час. За необхідності одночасного випуску виробів з цих видів тіста додатково організовують робочі місця, аналогічні за своїм устаткуванням робочим місцям для виробництва виробів із дріжджового тіста.

Для приготування бісквітного тіста обладнують окреме робоче місце. Збивання бісквітного тіста здійснюється на механічній збивачці з індивідуальним електромотором або від універсального приводу.

Для виконання підготовчих операцій (приготування яєчної маси, цукру та ін.), а також для укладання збитого тіста у форми встановлюють виробничий стіл. Після того як виробам надали певної форми їх викладають

на кондитерські листи, які ставлять на стелажі. Пересувні металеві стелажі найбільш зручні в роботі, вони легко пересуваються і можуть встановлюватися біля робочого місця. Крім пересувних стелажів, є стаціонарні металеві полиці, вбудовані в стіну.

Після формування і розстойки вироби піддаються тепловій обробці - випіканню. Час випікання залежить від розміру виробу, готовність визначається за зовнішнім виглядом.

Для випікання кондитерських виробів застосовують електричні і газові жаровочні шафи. Нині існують електричні жарочно-кондитерські шафи, оснащені терморегуляторами, що дозволяють автоматично підтримувати задану температуру в будь-яких межах.

Для випікання кондитерських виробів різних видів необхідна відповідна температура. Так, булочки, пиріжки, ватрушки, кулеб'яки випікають при температурі 200-250°C; бісквітне тісто - при 200-210°C; пісочні штучні вироби - 210-220°C; листові штучні вироби- 250-260°C; трубочки і булочки із заварного тіста - 215-220°C.

Після випікання вироби виймають і ставлять на стелажі для охолодження, а після цього відправляють у приміщення для зберігання готової продукції. Бісквіти, коржі для тортів, булочки з кремом і т. ін. нарізають, змочують сиропом, покривають кремом або помадкою й оформляють. У великих цехах для цих операцій виділяють спеціальне приміщення. Для змочування бісквітів можна користуватися лійкою ємністю 2-3 л.

Оформлення кондитерських виробів здійснюється в основному вручну. Для виконання цієї операції застосовують різні пристрої. Так, для змазування кремом тортів і тістечок слід користуватися великою і малою лопатками. Наповнювати тістечка кремом зручніше за допомогою кондитерського мішка, закріпленого в стійці. Накінечники різної форми, що прикріплюються до кондитерських мішків, дають можливість наносити на тістечка і торти

різноманітні візерунки. Для полегшення цього процесу можна застосовувати трафарети з дроту діаметром 4 мм.

У великих кондитерських цехах для наповнення виробів кремом застосовується пневматичний пристрій, який монтується на пересувному металевому столі. Унизу столу встановлюється повітряний компресор з електромотором, від якого стиснене повітря подається до встановлених на столі бачків з кремом. До кожного бачка прикріплений гумовий шланг, на кінці якого мається накінецьник з рукояткою.

Наступна операція- приготування сиропів, кремів, збитих білків, помадок. Для її виконання кондитерський цех має нескладне теплове обладнання- плити або спеціальні пристрої, на яких встановлюють кондитерські котли. Великі підприємства застосовують відкриті парові й електричні соусні котли без кришок. У невеликих цехах для цього мається наплитний кухонний посуд.

При невеликих об'ємах виробництва для підігрівання і зберігання розігрітої помадки доцільно користуватися водяною банею. Для цього у ванну ставлять каструлю меншого розміру з помадкою і за необхідності витрачають, завжди маючи її під рукою. У водяній бані вона не кристалізується і завжди має потрібну температуру.

Для збивання і перемішування продуктів великі підприємства встановлюють збивальні машини, інші застосовують універсальні приводи, м'ясорубки, протиральні машини малої потужності.

Універсальні приводи для кондитерських цехів у поєднанні з універсальною збивальною машиною дозволяють приготувати багато видів напівфабрикатів: заварне тісто, тісто для бісквіта, тортів і тістечок, помадку, вершковий і білковий креми. За відсутності машин ці процеси здійснюються вручну за допомогою кондитерських вінчиків.

Для виконання інших операцій застосовують різні інструменти і пристрої - ступки з пестиками, ручні та електричні кофемолки, сита,

друшляки, грохоти та ін.

При приготуванні листового тіста після кожного розкатування його охолоджують. Для цього в приміщенні обробної, подалі від кондитерських печей, встановлюють холодильну шафу, яка служить також для зберігання швидкопсувних продуктів (вершкового масла, м'ясного фаршу і т. ін.). Готові кондитерські вироби викладають в лотки і зберігають до реалізації в окремому приміщенні - експедиції, обладнаній стелажми. З цеху їх транспортують на пересувних стелажках або візках.

У великому кондитерському цеху необхідно передбачити склад добового запасу сировини для забезпечення безперебійної роботи протягом дня.

Для зберігання інструментів, пристроїв та інвентаря в цеху встановлюють інструментальні шафи.

При кондитерських цехах, що випускають вироби з вершковим кремом, в окремому приміщенні організовується робоче місце для миття яєць. До надходження в цех яйця перевіряють на свіжість, обробляють у дезінфікуючому розчині, нейтралізують у содовому розчині, потім промивають у проточній воді.

Для обробки яєць на робочому місці встановлюють ванну, поряд з нею - стіл з овоскопом і столик з ящиком для яєць, призначених для перевірки. Перевірені на овоскопі яйця укладають в сітку й опускають по черзі у ванну з дезінфікуючим розчином, потім у ванну з розчином соди і після цього - у ванну з проточною водою.

Обладнання і його типи для кондитерського цеху підбираються залежно від передбачуваної продуктивності цеху. При цьому враховується кількість завантажень, час роботи і коефіцієнт використання кожної машини.

Теплове обладнання (кондитерська піч, шафи) підбирається залежно від часової продуктивності апаратів. Для цього необхідно знати вагу виробів, що випікаються, кількість їх на одному деку, кількість деків, тривалість

випікання.

Організація роботи в кондитерському цеху.

Керівництво кондитерським цехом здійснює начальник цеху. Він ознайомлює бригадирів з асортиментом виробів, що випускаються, розподіляє сировину між бригадами, контролює технологічний.

Розділ 3. Обладнання кондитерського цеху

Пароконвектомат



Пароконвектомат Convotherm OES 6.10 mini - це новинка на вітчизняному ринку. Ця модель печі призначена для встановлення на кухню в невеликий ресторан або бар, де кожен сантиметр площі використовується з розумом. Є можливість програмування (20 етапів, 250 програм, книга на 100 рецептів). Для оптимальної якості продукції вбудована система Advanced Closed, а для зниження вологості - система Crisp & Tasty, що дозволить отримувати дуже соковиті страви з хрусткою скоринкою. Дверцята печі відчиняються за допомогою поворотної ручки-замка. Пароконвектомат оснащений температурним зондом для визначення температури всередині продукту.

Функції Cook & Hold, Delta T дозволяють використовувати пароконвектомат цілодобово завдяки прискореному процесу приготування. Система запікання при зниженій температурі і зниженій швидкості вентиляторів дозволяє готувати ніжні продукти, наприклад рибу.

Розстійні шафи



Така шафа розстоювання виходить істотно дешевше за рахунок напівпрозорого стільникового пластика - полікарбонату.

Шафа обладнана двома повітряними трубчастими нагрівачами, розташованими під візками, і одним парогенератором, розташованим між візками. Вода в парогенератор надходить від водопровідної мережі або накопичувальної ємності через електромагнітний клапан. Рівень води автоматично підтримується датчиком рівня. Задані пекарем температура і вологість підтримуються автоматично. Корпус і двері шафи являють собою каркас, обшитий прозорим стільниковим пластиком - полікарбонатом.

Температура в шафі не перевищує 40 градусів, а пластик може працювати при 70 градусів. При цьому, він не схильний до корозії, прекрасний теплоізолятор, на ньому не утворюється конденсат. Завдяки підсвічуванню всередині шафи, через прозорі двері і стіни можна контролювати «підйом» тіста.

Тістомісильна машина



Тістомісильники LPGroup призначені для високоякісного замісу пекарного тіста в умовах з підвищеними навантаженнями.

Ємкість діжі, літрів: на 117, 131, 189, 266, 306.

лінії:

VIS LINE - фіксування дежа, один ремінь;

REINFORCED VIS-R LINE - фіксування дежа, посилений - подвійний ремінь (замісить навіть круте тісто);

LUX AND LUX-R LINES - зі знімною діжею, підйомний роб. мех-м, посилений - подвійний ремінь (замісить навіть круте тісто)

Збивальна машина



Збивальна машина планетарна. Дежа знімна на 10/20/30/40 л, 220В, 0.6/1.3 кВт. Завантаження борошна 2.5/5/7/8 кг. Три швидкості обертання робочого органу (редуктор) 118/___/460 об / хв. Таймер механічний. Металевий корпус. Частини контактують з їжею - нерж. сталь. Верхня частина корпусу - твердий пластик.

Збивальна машина EWT INOX SPRLM укомплектований насадками (віночок, гак, лопатка), знімною діжею із захисною решіткою - все з нерж. сталі. А також приводом з підйомним механізмом.

Кондитерська піч



Основна функція - рівномірність температури в будь-якій точці об'єму печі досягається за рахунок безперервного реверсивного обертання гарячого

повітря навколо нерухомої візки . При цьому гаряче повітря подається під кутом 20 градусів безпосередньо під деко, завдяки чому тестова заготовка не обвітряється, а підігрівається знизу, що сприяє збільшенню об'єму і пишноти заготовки мінімум на 10 %. Цьому сприяє і нерухомість візки, повністю виключає навіть мінімальну можливість « струшування » візка при обертанні в процесі випічки. Крім того, нерухома візок займає практично весь обсяг печі, що зменшує габарити і енергоспоживання печі.

Встановлені в печі акумулятори тепла загальною масою 150 кг і площею поверхні 15м² збільшують інерційність печі - при завантаженні - вивантаженні печі температура падає всього на кілька градусів. Це дозволяє починати наступну випічку практично відразу після завершення попередньої і тим самим на 10-30 % збільшує змінну продуктивність .

Система парозволоження запатентована і дозволяє одночасно заповнити пором весь обсяг печі, при цьому немає ніяких обмежень по жорсткості води. подача води - від водопроводу або накопичувальної ємності.

Для захисту пекаря при завантаженні -вивантаженні печі передбачена система витяжки безпосередньо з пічної камери.

Робоча камера печі, двері і зовнішнє облицювання виконані з нержавіючої сталі, теплоізоляція товщиною 100 мм - з базальтового супертонкого волокна.

Піч працює в автоматичному режимі за заданою програмою, в якій можна передбачити:

- Температуру попереднього розігріву;
- Температуру випічки;
- Час випічки;
- Кількість подаваного пари;
- Момент подачі пари (до трьох разів на циклі випічки);
- Періодичність реверсів повітряного потоку;

➤ Режим « духовки » (відсутність руху повітря) - до двох разів на циклі випічки ;

➤ Включення - виключення витяжного вентилятора після завершення циклу випічки.

Всі операції можна виконати і в ручному режимі (при відпрацюванні режиму та ін.) Підсвічування камери випічки і панелі управління - теж в ручному режимі.

Розділ 4. Санітарія та гігієна

Санітарія та гігієна

Особи, що поступають на роботу в кондитерське виробництво, а також учні середніх професійно-технічних училищ, студенти вищих учбових закладів та технікумів перед проходженням виробничої практики в обов'язковому порядку повинні пройти медичне обстеження, бактеріологічний контроль на носійство патогенних стафілококів, вступний інструктаж по санітарному мінімуму та техніці безпеки.

Кожен працівник повинен мати санітарну книжку, куди регулярно заносяться результати всіх досліджень, в тому числі про перенесені інфекційні захворювання, проходження працівниками навчання за програмою гігієнічної підготовки. Санітарні книжки зберігаються у начальника (майстра) цеху або у оздоровчому пункті.

Працівники, що не мають санітарної книжки, не склали іспиту за програмою гігієнічної підготовки, носії патогенних стафілококів, до роботи в кондитерському цеху не допускаються.

Не допускаються до роботи в цехах по виробництву кондитерських виробів з кремом особи, що мають захворювання, вказані в наказі МОЗ України "Положення про медичний огляд працівників певних категорій" від 13.03.94 р. N 43.

Для виявлення осіб з гноячковими захворюваннями шкіри, дрібними пораненнями, саднами, опіками, гострими явищами запалення верхніх дихальних шляхів і порожнини рота медичними працівниками підприємства щозміни перед початком роботи повинен проводитися огляд всіх працюючих із записом в спеціальному журналі, в якому вказують дату перевірки, прізвище, ім'я, по батькові працівника, результати огляду та вжиті заходи.

При відсутності в штаті медичного працівника таку перевірку проводить спеціально виділений за наказом адміністрації і навчений

працівник або майстер цеху за погодженням із територіальними органами держсаннагляду.

Для оздоблення тортів допускаються особи з добрим зором. Працівникам, у яких виявлені пошкодження шкірних покривів, порушення функції кишечника, а також носіям патогенних стафілококів категорично забороняється доступ до роботи, пов'язаної із виготовленням крему, оздобленням, зберіганням, відпуском, транспортуванням кремкових виробів, про що письмово повідомляється начальнику цеху, зміни, дільниці.

Дрібні поранення, садна, опіки, що нагноїлися, гострі респіраторні захворювання можуть стати джерелом обсіменіння виробів з кремом, інвентарю, посуду, повітря виробничих приміщень ентеротоксигенними штамами стафілококів.

Загоєння поранень уповільнюється через необхідність частої санітарної обробки рук. Для скорочення строків загоєння дрібних поранень, незначних опіків, тріщин, саден та попередження нагноєнь рекомендується використовувати клей БФ-6 (купають в аптеці).

При появі катаральних явищ з боку верхніх дихальних шляхів, ознак кишково-шлункового захворювання, підвищення температури, а також про всі випадки ударів, поранень, опіків та інших пошкоджень, працівники кондитерського виробництва зобов'язані повідомити керівництву цеху, зміни, звернутися до оздоровчого пункту або в інший медичний заклад для відповідного лікування.

Особи, що перехворіли на гноячкові, застудні, кишкові захворювання, допускаються до роботи тільки після повного одужання, а носії патогенних стафілококів - після ефективної санації.

Працівники зобов'язані приходити на роботу в чистому особистому одязі, при вході на підприємство ретельно очищати взуття. Перед початком зміни працівники повинні вимитись під душем; надіти чистий санітарний одяг; підібрати волосся під косинку або ковпак; ретельно вимити руки

теплою водою з милом і продезінфікувати їх 0,2% розчином хлорного вапна або хлораміну.

Зміна санітарного одягу проводиться щоденно та у міру забруднення. Забороняється заходити у виробничі цехи без санітарного одягу або в спецодягу для роботи на вулиці. Прання санітарного одягу виконують у пральні на підприємстві чи на підприємствах побутового обслуговування населення.

При виході за територію підприємства санітарний одяг необхідно знімати. Забороняється одягати на санітарний одяг особистий верхній одяг.

Категорично забороняється приносити в цех сторонні предмети (годинники, сірники, сигарети, сумки тощо), носити ювелірні прикраси (намисто, сережки, каблучки тощо).

Забороняється застібати санітарний одяг шпильками, голками та зберігати в кишенях халатів предмети особистого вжитку (дзеркало, гребінець тощо).

Особливо ретельно працівники повинні стежити за чистотою рук. Необхідно не рідше двох разів у тиждень робити гігієнічний манікюр. Нігті на руках треба підстригати коротко і не покривати їх лаком. Мити та дезінфікувати руки слід перед початком роботи і після кожної перерви в роботі, при переході від однієї операції до другої, після стикання із забрудненими предметами.

Після кожного приймання їжі слід споліскувати рот, а також охороняти виробу від можливого обсіменіння мікроорганізмами при кашлі, чханні тощо.

Після відвідування туалету необхідно двічі мити та дезінфікувати руки 0,2% розчином хлорного вапна або хлораміну: після відвідування туалету до одягання халату і безпосередньо перед тим, як приступити до роботи. При виході з туалету слід продезінфікувати взуття на дезкилимку.

Чистота рук перевіряється бактеріологічно шляхом взяття змивів з рук

та санітарного одягу перед початком роботи, після відвідування туалету, особливо у тих працівників, які безпосередньої стикаються із продукцією або чистим обладнанням, а також методом йодкромальної проби, яку проводять працівники баклабораторії або спеціально підготовлений працівник (санітарний пост).

Забороняється приймати їжу і курити у виробничих приміщеннях. Приймати їжу допускається тільки в їдальнях, буфетах, кімнатах для приймання їжі та інших пунктах харчування, розташованих на території підприємства та поблизу нього.

Для зберігання харчових продуктів передбачають спеціальні шафи та побутові холодильники.

Норми особистої гігієни кухаря – кондитера практично нічим не відрізняються від норм для всіх працівників сфери громадського харчування. Насамперед, це охайний зовнішній вигляд, наявність спеціального одягу, зручне взуття на гумовій підшві. Не допускається носіння ювелірних прикрас або біжутерії, мобільного телефону на шиї, довгих нігтів. Вся верхній одяг і вуличне взуття кухаря - кондитера забирається в шафу, після чого потрібно обов'язково вимити руки з милом. Обов'язково мати при собі чисту носову хустку і приватне рушник. Щоб не допустити зараження оточуючих людей через продукти харчування, кухарем - кондитером не може стати людина, яка хворіє будь - яким інфекційним захворюванням. Догляд за ротовою порожниною теж входить в обов'язкові норми особистої гігієни кухаря - кондитера. Так як в роті міститься величезна кількість мікроорганізмів, разом з частинками слини вони можуть потрапити в готові страви і стати причиною хвороби відвідувача підприємства громадського харчування.

Розділ 5. Охорона праці

Охорона праці

1. Загальні положення

1.1. Дія інструкції поширюється на всі підрозділи підприємства.

1.2. Інструкція розроблена на основі ДНАОП 0.00-8.03-93 "Порядок опрацювання та затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві", ДНАОП 0.00-4.15-98 "Положення про розробку інструкцій з охорони праці", ДНАОП 0.00-4.12-99 "Типове положення про навчання з питань охорони праці", ДНАОП 7.1.30-1.02-96 "Правил охорони праці для підприємств громадського харчування".

1.3. Інструкція діє на протязі 3 років з дня затвердження.

1.4. За даною інструкцією пекар-кондитер (далі - кондитер) інструктується перед початком роботи на підприємстві (первинний інструктаж), а потім через кожні 3 місяці (повторний інструктаж).

Результати інструктажу заносяться до «Журналу реєстрації інструктажів з питань охорони праці», в журналі після проходження інструктажу повинні бути підписи особи, яка інструктує, та кондитера.

1.5. Власник повинен застрахувати кондитера від нещасних випадків та професійних захворювань. В разі пошкодження здоров'я з вини власника, він (кондитер) має право на відшкодування заподіяної йому шкоди.

1.6. За невиконання даної інструкції кондитер несе дисциплінарну, матеріальну, адміністративну та кримінальну відповідальність.

1.7. До роботи кондитером допускаються особи не молодше 18 років, які мають відповідну кваліфікацію, пройшли медичний огляд, вступний інструктаж з охорони праці та інструктаж на робочому місці.

Кондитери, які працюють на електро- та газовому обладнанні, повинні пройти навчання по правилах безпечної експлуатації та мати відповідне посвідчення.

1.8. Кондитер повинен:

1.8.1. Виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку.

1.8.2. Користуватися спецодягом та засобами індивідуального захисту.

1.8.3. Працювати тільки на справному обладнанні.

1.8.4. Не допускати сторонніх осіб на своє робоче місце.

1.8.5. Утримувати робоче місце в чистоті, не захаращувати його.

1.8.6. Пам'ятати про особисту відповідальність за виконання правил охорони праці та безпеку товаришів по роботі.

1.8.7. Виконувати заходи по усуненню порушень правил охорони праці.

1.8.8. Приступаючи до роботи після відлучки з робочого місця і після стикання з забрудненими предметами, руки необхідно мити намилюванням не менше двох разів. Особливо ретельно їх слід мити після відвідування вбиральні. В цих випадках руки треба вимити теплою водою з милом, а потім 0,2 % освітленим розчином хлорного вапна, а потім знову помити теплою водою з милом. Особи, які працюють в одязі з короткими рукавами, повинні мити руки до ліктів.

1.8.9. Утримувати нігті коротко підстриженими та не наносити на них лак.

1.8.10. Чоловіки - чисто поголені, жінки - охайно причесані.

1.8.11. Повідомляти про одержані на виробництві чи вдома порізи, удари, інші поранення, а також про інфекційні захворювання в сім'ї.

1.9. Основні небезпечні та шкідливі виробничі фактори, які діють на кондитера:

1.9.1. Протяги.

1.9.2. Захаращеність робочого місця.

1.9.3. Відсутність спеціальних пристосувань, інструменту, обладнання.

1.9.4. Підвищена температура обладнання.

1.9.5. Підвищена температура, вологість, рухливість повітря робочої зони.

1.9.6. Недостатня освітленість робочої зони.

1.9.7. Незахищені струмопровідні частини електрообладнання.

1.9.8. Підвищена загазованість робочої зони.

1.10. Кондитер забезпечується спецодягом: куртка біла бавовняна, брюки світлі бавовняні (спідниця біла бавовняна для жінок), фартух білий бавовняний, ковпак білий бавовняний або косинка біла бавовняна, рушник, тапочки або туфлі, або черевики текстильні чи текстильно-комбіновані на неслизькій підшві.

1.11. Заколювати спецодяг і тримати у кишенях одягу булавки, скляні та інші гострі предмети забороняється.

1.12. Всі рухомі частини машин і обладнання, що викликають небезпеку травмування, повинні бути закриті суцільними або сітчастими огорожами. Сторони вічка або діаметри отворів сітки огорожі повинні бути не більше 10 мм.

1.13. Ємності з мішалкою повинні мати кришки, зблоковані з пусковим пристроєм електродвигуна мішалки.

1.14. Обладнання, в яке завантажуються компоненти, що виділяють пил, повинно бути оснащене місцевим відсмоктувачем з наступною очисткою викиду повітря.

1.15. Граничні норми підймання і переміщення важких речей жінками:

Характер робіт Гранично допустима вага, кг підймання і переміщення вантажів при чергуванні з іншою роботою (до 2 разів на годину), підймання і переміщення вантажів постійно протягом робочої зміни

Сумарна вага вантажу, який переміщується протягом кожної години робочої зміни, не повинна перевищувати:

з робочої поверхні - 350 кг

з підлоги - 175 кг

Примітка: 1. У вагу вантажу, що переміщується, включається вага тари і упаковки.

2. При переміщенні вантажу на візках або у контейнерах докладене зусилля не повинно перевищувати 10 кг.

3. Рівнем робочої поверхні вважається робочий рівень конвеєра, стола, верстата, тощо.

1.16. Кожний електронагрівальний апарат підключається до зовнішньої мережі окремою електропроводкою з індивідуальними плавкими вставками та пусковими пристроями.

1.17. Пускові пристрої повинні знаходитись у безпосередній близькості від робочого місця, забезпечуючи при цьому швидке і безпечне вмикання та вимикання апарату.

1.18. У виробничих приміщеннях електропроводка повинна бути прокладена в трубах для захисту від механічних пошкоджень та вологи.

1.19. Засоби захисту повинні приводитися до готовності перед початком роботи обладнання і бути заблоковані так, щоб виконання робочого процесу було неможливе при відключенні засобів захисту або їх несправності.

1.20. Пускові пристрої електродвигунів повинні мати захист від самовільного запуску при відновленні напруги у мережі після перерви у постачанні енергії.

1.21. Проводити очищення, ручне змащення і ремонт обладнання під час його роботи категорично забороняється. Ці операції слід виконувати тільки після повної зупинки обладнання.

1.22. Забороняється працювати на обладнанні з несправним або знятим огороженням рухомих частин.

1.23. Не повинні захащуватись проходи до обладнання, до місць його включення та виключення.

1.24. Робітники, які працюють на обладнанні, повинні бути забезпечені інструкціями по експлуатації обладнання, в яких викладені вимоги з охорони праці.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Отримати завдання від керівника робіт.

2.2. Одягти спецодяг і упорядкувати його.

2.3. Підготувати робоче місце до виконання робіт, прибрати всі непотрібні речі.

2.4. Впевнитись, що робоче місце достатньо освітлене.

2.5. Підібрати та підготувати необхідні інструменти, пристосування, обладнання. Розташувати їх в безпечному для використання порядку.

2.6. Колючі, ріжучі інструменти розташовувати так, щоб випадково не отримати поранення.

2.7. Перевірити справність всіх пускових та блокувальних пристроїв механізованого обладнання, наявність захисного заземлення. Перевірити роботу обладнання на холостому ході.

2.8. Впевнитись в наявності у електрообладнання діелектричних килимків.

2.9. Перед початком роботи електроплити необхідно перевірити справність терморегулятора та пакетних перемикачів.

2.10. Під час роботи на газовому обладнанні необхідно ввімкнути вентиляцію, перевірити положення газових кранів на колекторі, відчинити шибер на димоході, перевірити тягу.

2.11. Забороняється працювати на газовому обладнанні за відсутності тяги, перевіряти герметичність газопроводу полум'ям сірника.

2.12. Приміщення, у якому розміщено газове обладнання, повинно мати вентиляцію, яка забезпечує триразовий обмін повітря за годину.

2.13. У приміщенні, де відчувається запах газу, забороняється вмикати або вимикати електроприлади, запалювати сірники, палити.

2.14. Не слід залишати без догляду працююче газове обладнання, а у разі припинення подачі газу слід негайно зачинити крани пальників.

2.15. Не допускається робота обладнання з несправною автоматикою

безпеки та регулювання.

2.16. Перед кожним апаратом на підвідній газовій лінії повинен бути пробковий газовий кран.

2.17. Відкривати крани пальників і запалювати газове обладнання дозволяється тільки при палаючому запальнику.

2.18. Перевірити, щоб підлога не була мокрою, щоб не була пролита рідина, масло, технологічні продукти.

2.19. Перед початком роботи обладнання необхідно оглянути, перевірити правильність складання, надійність кріплення, наявність заземлення та його справність.

2.20. Перед вмиканням обладнання необхідно переконатись у відсутності в машині сторонніх предметів та у надійності кріплення механізмів.

3. Вимоги безпеки під час виконання роботи

3.1. Перед вмиканням у роботу тістомісильної машини необхідно перевірити надійність кріплення змінної діжки до платформи, після чого випробувати роботу машини на холостому ході.

3.2. Лопать місильного важеля тістомісильної машини не повинна торкатися внутрішньої поверхні діжі.

3.3. Накочування та скочування змінної діжі з платформи машини треба проводити тільки при верхньому положенні місильного важеля і при вимкненому електродвигуні.

3.4. Категорично забороняється працювати на тістомісильній машині без огорожувального щитка діжі або з піднятим щитком, завантажувати продукти у діжу при роботі місильного важеля.

3.5. Під час роботи тісторозкатувальної машини забороняється протирати вальці, відчиняти облицювку, проводити огляд і очистку механізмів.

3.6. Збивачка та резервуари збивальної машини повинні бути надійно

закріплені заколесником та установочним гвинтом.

3.7. Збивачка повинна бути встановлена так, щоб між нею та дном резервуара був зазор не менше 5 мм.

3.8. Продукти, що підлягають обробці, завантажуються тільки після повного складання збивальної машини. Додавати продукти у резервуар під час роботи машини забороняється.

3.9. Забороняється знімати резервуар та збивачку до повної зупинки машини.

3.10. Забороняється переключати швидкості під час роботи машини.

3.11. Кількість одноразового завантаження машини продуктами регламентується паспортними даними машини.

3.12. Забороняється працювати на автоматах для смаження пончиків у разі несправності приладів автоматики, сигнальних ламп, повітряного манометру.

3.13. У разі заклинювання лопаток барабану автомату при його обертанні необхідно негайно відімкнути автомат від мережі.

3.14. Звільняти лопатки від пончиків, що налипли або потрапили під лопатки, можна тільки виделкою зі стандартною ручкою при вимкненому автоматі.

3.15. При появі в роботі автомату, магнітного пускача або в інших приладах шуму або стуку, іскріння та тріску потрібно негайно від'єднати пончиковий автомат від електромережі.

3.16. Забороняється переповнювати жарочну ванну автомату жиром вище встановленого рівня.

3.17. Не дозволяється працювати на автоматі при несправній вентиляції.

3.18. Перед вмиканням автомату для приготування і жарення пиріжків необхідно зробити перевірку механізмів, переконатися у відсутності сторонніх предметів.

3.19. Забороняється вмикати пончиковий автомат для роботи з несправною сигналізацією та автоматикою.

3.20. Забороняється усунення виявлених дефектів при включеному автоматі.

3.21. Всі щитки кожуху, кришки і дверцята автомату під час роботи повинні бути зачинені.

3.22. Злив олії з пончикового автомату проводиться тільки після вимкнення та охолодження нагрівальних елементів.

3.23. Не дозволяється робота жарочно-кондитерських та пекарських шаф з несправними терморегуляторами, пакетними перемикачами, знятими кожухами, які закривають прилади та електрокомунікації.

Забороняється працювати біля шафи з голими руками.

3.24. Під час роботи обертаючої жаровні забороняється чистити ніж відсікача від млинцевої плівки, яка налипла.

3.25. Забороняється знімати під час роботи жаровні щітки, що огороджують редуктор та кришки автоматичних вимикачів, а також працювати зі знятими кришками.

3.26 Не дозволяється зливати у сорочку жаровні масло марок, які не вказані в експлуатаційній документації.

3.27. Забороняється працювати на сковородах при витіканні з сорочки масла або при недостатньому його рівні.

3.28. Перед вмиканням сковороди необхідно залити необхідну кількість жиру.

3.29. Забороняється встановлювати контакти електроконтактного термометра сковороди на температуру вище 260°C.

3.30. Електротермостат повинен мати штепсельний роз'їм з додатковим заземлюючим контактом.

Не дозволяється вмикати термостат без рідини.

3.31 Категорично забороняється мити та чистити обладнання, яке

включене в електромережу.

3.32. Під час роботи з електропічками, щоб не отримати опіків, необхідно користуватися рукавицями, серветками тощо.

3.33. Під час завантаження і розвантаження електропечей, духових шаф деками, жаровнями, сковородами необхідно розміщати їх на столі таким чином, щоб робітники, які знаходяться поряд не одержали випадкових опіків.

3.34. При виготовленні помадки необхідно заповнювати ємність посуду не більше, ніж на 40 %.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Після закінчення роботи необхідно вимкнути обладнання. При відключенні механічного та теплового обладнання вимикаються пакетні перемикачі та кнопкові станції, після цього вимикаються рубильники, магнітні пускачі та станції управління. При виключенні газового обладнання необхідно перекрити подачу газу до пальників, закрити їх крани і загальний кран на газопроводі.

4.2. Вимикати вилки слід за корпус.

4.3. Прибрати робоче місце. Звільнити його від відходів виробництва, винести сміття, звільнити проходи.

4.4. Почистити, помити інвентар, інструмент, скласти його в відведене для нього місце.

4.5. Зняти спецодяг, покласти його в відведене для цього місце.

4.6. Помити обличчя, руки теплою водою з милом. При можливості прийняти душ.

4.6. Доповісти керівникові робіт про всі недоліки, які мали місце під час роботи.

5. Вимоги безпеки в аварійній ситуації

5.1. Негайно відключити від мережі електрообладнання, відключити від систем газ.

5.2. Не допускати до небезпечної зони сторонніх осіб.

5.3. Повідомити про те, що сталося, керівника робіт.

5.4. Якщо стався нещасний випадок, необхідно надати потерпілому першу медичну допомогу, а в разі потреби викликати "швидку медичну допомогу".

5.5. Надання першої медичної допомоги.

5.5.1. Надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

При ураженні електричним струмом необхідно негайно звільнити потерпілого від дії електричного струму, відключивши електроустановку від джерела живлення, а при неможливості відключення - відтягнути його від струмоведучих частин за одяг або застосувавши підручний ізоляційний матеріал.

При відсутності у потерпілого дихання і пульсу необхідно робити йому штучне дихання і непрямий (зовнішній) масаж серця, звернувши увагу на зіниці. Розширені зіниці свідчать про різке погіршення кровообігу мозку. При такому стані необхідно негайно приступити до оживлення потерпілого і викликати "швидку медичну допомогу".

5.5.2. Перша допомога при пораненні.

Для надання першої допомоги при пораненні необхідно розкрити індивідуальний пакет, накласти стерильний перев'язочний матеріал, що міститься у ньому на рану, і зав'язати її бинтом.

Якщо індивідуального пакету якимсь чином не буде, то для перев'язки необхідно використати чисту носову хустинку, чисту полотняну ганчірку тощо. На те місце ганчірки, що приходить безпосередньо на рану, бажано накапати декілька капель настойки йоду, щоб одержати пляму розміром більше рани, а після цього накласти ганчірку на рану. Особливо важливо застосовувати настойку йоду зазначеним чином при забруднених ранах.

5.5.3. Перша допомога при переломах, вивихах, ударах.

При переломах і вивихах кінцівок необхідно пошкоджену кінцівку укріпити шиною, фанерною пластинкою, палицею, картоном або іншим

подібним предметом. Пошкоджену руку можна також підвісити за допомогою перев'язки або хустки до шиї і прибинтувати до тулуба.

При передбачуваному переломі черепа (несвідомий стан після удару голови, кровотеча з вух або роту) необхідно прикласти до голови холодний предмет (грілку з льодом або снігом, чи холодною водою) або зробити холодну примочку. При підозрінні перелому хребта необхідно потерпілого покласти на дошку, не підіймаючи його, чи повернути потерпілого на живіт обличчям униз, наглядаючи при цьому, щоб тулуб не перегинався, з метою уникнення ушкодження спинного мозку.

При переломі ребер, ознакою якого є біль при диханні, кашлю, чханні, рухах, необхідно туго забинтувати груди чи стягнути їх рушником під час видиху.

5.5.4. Надання першої допомоги при опіках кислотами і лугами.

При попаданні кислоти або лугу на шкіру ушкоджені ділянки необхідно ретельно промити цівкою води на протязі 15-20 хвилин, після цього пошкоджену кислотою поверхню обмити 5%-ним розчином питної соди, а обпечену лугом - 3%-ним розчином борної кислоти або розчином оцтової кислоти.

При попаданні на слизову оболонку очей кислоти або лугу необхідно очі ретельно промити цівкою води протягом 15-20 хвилин, після цього промити 2%-ним розчином питної соди, а при ураженні очей лугом - 2%-ним розчином борної кислоти.

При опіках порожнини рота лугом необхідно полоскати 3%-ним розчином оцтової кислоти або 3%-ним розчином борної кислоти, при опіках кислотою - 5%-ним розчином питної соди.

При попаданні кислоти в дихальні шляхи необхідно дихати розпиленням за допомогою пульверизатора 10%-ним розчином питної соди, при попаданні лугу - розпиленням 3%-ним розчином оцтової кислоти.

5.5.5. Надання першої допомоги при теплових опіках.

При опіках вогнем, парою, гарячими предметами ні в якому разі не можна відкривати пухирі, які утворюються, та перев`язувати опіки бинтом.

При опіках першого ступеня (почервоніння) обпечене місце обробляють ватою, змоченою етиловим спиртом.

При опіках другого ступеня (пухирі) обпечене місце обробляють спиртом, 3%-ним марганцевим розчином або 5%-ним розчином таніну.

При опіках третього ступеня (зруйнування шкіряної тканини) накривають рану стерильною пов`язкою та викликають лікаря.

5.5.6. Перша допомога при кровотечі.

Для того, щоб зупинити кровотечу, необхідно:

- підняти поранену кінцівку вгору;
- кровоточиву рану закрити перев`язочним матеріалом (із пакета), складеним у клубочок, придавити її зверху, не торкаючись самої рани, потримати на протязі 4-5 хвилин; якщо кровотеча зупинилася, то не знімаючи накладеного матеріалу, поверх нього покласти ще одну подушечку з іншого пакета чи кусок вати і забинтувати поранене місце (з деяким натиском);
- при сильній кровотечі, яку не можна зупинити пов`язкою, застосовується здавлювання кровоносних судин, які живлять поранену область, за допомогою згинання кінцівок в суглобах, а також пальцями, джгутом або закруткою; при великій кровотечі необхідно терміново викликати лікаря.

5.6. Якщо сталася пожежа - викликати пожежну частину та приступити до гасіння підручними засобами пожежегасіння.

5.7. В усіх випадках виконувати вказівки керівника робіт по ліквідації аварійної ситуації.

Висновок

Забезпечення безпечних і здорових умов праці на виробництві неможливе без знання і виконання працівниками всіх вимог нормативних актів про охорону праці, що стосуються їхньої роботи, правил поводження з машинами, механізмами, устаткуванням, використання засобів індивідуального та колективного захисту, додержання правил внутрішнього трудового розпорядку підприємства, співробітництва з роботодавцем у справі охорони праці.

Обов'язком працівника насамперед є старанне ставлення до усіх видів навчання (інструктажу), які проводить роботодавець по вивченню вимог нормативних актів з охорони праці, правил поводження з машинами, механізмами, устаткуванням та іншими засобами виробництва. Кожен працівник повинен знати, що Закон “Про охорону праці” забороняє допуск до роботи осіб, які не пройшли навчання, інструктаж та перевірку знань з питань охорони праці. Якщо роботодавець не дотримується строків проведення чергового навчання (інструктажу), то працівник вправі про це нагадати відповідному керівникові, а на прохання працівника проводиться додатковий інструктаж з питань охорони праці. Після навчання (інструктажу) працівник повинен отримати інструкцію з охорони праці за його професією.

До Кодексу України про адміністративні правопорушення внесені доповнення про накладення штрафу на працівників за порушення вимог законодавчих та інших нормативних актів про охорону праці або невиконання законних вимог службових осіб органів Держнаглядохоронпраці щодо усунення порушень законодавства про охорону праці.

Під час роботи працівники повинні користуватися відповідним спецодягом, спецвзуттям і запобіжними пристосуваннями. Роботодавець зобов'язаний не допускати до роботи працівників, які відмовляються

користуватися необхідними засобами індивідуального чи колективного захисту.

Усі працюючі, а також щойно прийняті на підприємство працівники повинні бути ознайомлені з колективним договором. У колективному договорі, як правило, містяться зобов'язання працівників ретельно вивчати вимоги нормативно-правових актів з охорони праці, виконувати встановлений порядок безпечного виконання робіт відповідно до конкретних обов'язків та професій, а також правила поведінки на території підприємства у виробничих приміщеннях, на будівельних майданчиках і робочих місцях; брати активну участь і проявляти ініціативу у здійсненні заходів щодо підвищення рівня охорони праці, вносити раціоналізаторські та інші пропозиції з цих питань тощо.

Працівники під час прийняття на роботу і в процесі роботи повинні проходити за рахунок роботодавця інструктаж, навчання з питань охорони праці, з надання першої медичної допомоги потерпілим від нещасних випадків і правил поведінки у разі виникнення аварії.

Усі працівники, які приймаються на постійну чи тимчасову роботу, і при подальшій роботі, повинні проходити на підприємстві навчання в формі інструктажів з питань охорони праці, надання першої допомоги потерпілим від нещасних випадків, а також з правил поведінки та дій при виникненні аварійних ситуацій, пожеж і стихійних лих.

Світло – один із суттєвих чинників виробничого середовища, завдяки якому забезпечується зоровий зв'язок працівника з його оточенням. Відомо, що біля 80% всієї інформації про навколишнє середовище надходить до людини через очі – наш зоровий апарат. Правильно організоване освітлення позитивно впливає на діяльність центральної нервової системи, знижує енерговитрати організму на виконання певної роботи, що сприяє підвищенню працездатності людини, продуктивності праці і якості продукції, зниженню виробничого травматизму тощо. Так, наприклад, збільшення освітленості від

100 до 1000 люкс при напруженій зоровій роботі приводить до підвищення продуктивності праці на 10-20%, зменшення браку на 20%, зниження кількості нещасних випадків на 30%. Вважають, що 5% травм можуть спричинюватись такою професійною хворобою як робоча міокопія (короткозорість).

Слід відмітити особливо важливу роль в життєдіяльності людини природного освітлення, його ультрафіолетової частини спектру. Природне освітлення стимулює біохімічні процеси в організмі, поліпшує обмін речовин, загартовує організм, йому властива протибактерицидна дія тощо. У зв'язку з цим при недостатньому природному освітленні в умовах виробництва санітарно-гігієнічні нормативи вимагають у системі штучного освітлення застосовувати джерела штучного світла з підвищеною складовою ультрафіолетового випромінювання – еритемні джерела світла.

Під час здійснення будь-якої трудової діяльності втомлюваність очей, в основному, залежить від напруженості процесів, що супроводжують зорове сприйняття. До таких процесів відносяться адаптація, акомодация, конвергенція.

Використана література

1. Абатуров П.В. и др. Сладкие блюда и напитки. – М.: экономика, 2004.
2. Азбука домашнього господарювання. / Е.О. Блажко, М.Й. Барановський, Д.М. Володарська та ін.; Упоряд. Д.М. Володарська. – К.: Техніка, 2001.
3. Анфімова Н.К., Захарова Т.І. Кулінарія. – М.: Економіка, 2003.
4. Баранов В.С. Технология производства продуктов общественного питания. -М.: Экономика, 2004.
5. Бриджит Джоунз Приемы, торжества и банкеты. – Минск: Белфакеиздатгрупп, 2002.
6. Все об украинской кухне. / Сост. Д. Билык. – Донецк: ПКФ "БАО", 2003.
7. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. К.: Вища шк., 2004.
8. Замечательные уроки кулинарного искусства / Составитель Похлебкина А. – Донецк: ПКФ "БАО", 2000.
9. Золотая книга хорошего тона / Пер. С франц. Н.Ф. Васильковой. – Смоленск: Русич, 2004.
10. Здобнов А.Й., Ковалев Н.И. Эстетические требования к оформлению блюд: Учеб. Пособие. – К.: Вища шк., 2002.
11. Искусство готовить. Часть 1. / За ред. Подолук О.О. – К.: Глобус, 2002.
12. Искусство готовить. Часть 2. / За ред. Подолук О.О. – К.: Глобус, 2005.
13. Кіросір Л.М., Титаренко В.П. Традиційні українські страви. – Полтава: ПДПУ, 1999.

14. Книга о вкусной и здоровой пище. / А.И. Опарин. – М.: Пищевая промышленность, 2002.

15. Кулинария./ Л. Каганова. – М.: Торговая литература, 2002.