**Vzdelávacie úlohy z predmetu Zariadenie závodov - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 24.týždeň – 8.2.2021-12.2.2021**

**Názov témy:**

**Hygiena a bezpečnosť pri práci s varným kotlom**

***Z uvedenej témy si napíš poznámky do zošita a vypracuj odpovede na nasledujúce otázky.***

1. **Aké nebezpečenstvo úrazov hrozí pri nedodržaní pracovných postupov?**
2. **Aké palivo sa používa vo väčšine závodov spoločného stravovania?**

**Hygiena a bezpečnosť pri práci s varným kotlom**

Dodržiavanie zásad správnej obsluhy zabezpečuje bezpečnú a hygienickú prevádzku.

**Pri nedodržaní pracovných postupov je nebezpečenstvo úrazov:**

* **popálenie,**
* **obarenie,**
* **výbuch.**

Vo väčšine závodov spoločného stravovania sa používa ako palivo **elektrická energia**

**a** **plyn.**

**Z tohto dôvodu treba** **dodržiavať tieto najvšeobecnejšie zásady:**

* **so strojmi môžu pracovať iba tí zamestnanci, ktorí absolvovali kurz obsluhy strojov a zariadení,**
* **všetky inštalácie, opravy a úpravy môže vykonávať len odborník,**
* **dôsledne udržiavať všetky zariadenia v suchu,**
* **dbať na pravidelné prehliadky a nastavenie všetkých zariadení na tepelnú úpravu pokrmov.**

Dodržiavaním bezpečnostných zásad sa vyhneme úrazom, ktoré môžu vzniknúť pri nesprávnom zaobchádzaní s elektrickými alebo plynovými spotrebičmi.

Pri všetkých zariadeniach na udržiavanie pokrmov je veľmi dôležité dodržiavať hygienické zásady, lebo ich nedodržaním sa znehodnocujú pokrmy a ohrozuje sa zdravie hostí. Zároveň dbáme na to, aby sme neudržiavali pokrmy v teplom stave zbytočne dlho, lebo by sa znehodnotila ich konzistencia a biologická hodnota.



Pozor nebezpečenstvo popálenia