

ZÁSADY V GASTRO PREVÁDZKACH, KTORÉ JE POTREBNÉ DODRŽIAVAŤ Z HĽADISKA BEZPEČNEJ PRÁCE

Tieto **zásady**, v **gastro** prevádzkach a reštauráciách, predstavujú predvídateľné ustálené konanie požadované od zamestnancov a zamestnávateľov, ich správanie podľa určených pravidiel a pri reakcii na vonkajšie a vnútorné podnety pri výkone práce.

Ich účelom je **predchádzať** vzniku:

- **ohrozeniu života a zdravia pri práci,**
- **pracovných úrazov,**
- **porúch a havárií technických zariadení.**

Od zamestnanca sa požaduje:

- prichádzať na pracovisko včas a odpočínutý,
- nepoužívať pred prácou a počas práce alkohol a iné návykové látky,
- zúčastňovať sa na inštruktážach a poučeniach o bezpečnosti, hygiene práce, spôsobe obsluhy zariadení a podrobiť sa potrebnému preskúšaniu,
- podrobiť predpísaným sa lekárske prehlídkam,
- dodržiavať predpisy a pokyny zamestnávateľa týkajúce sa BOZP,
- dodržiavať určené pracovné a technologické postupy,
- nevykonávať obsluhu, opravy zariadení bez oprávnenia a tiež bez poverenia zamestnávateľa,
- nevyrad'ovať ochranné a zabezpečovacie zariadenia jednotlivých zariadení,
- oznamovať zamestnávateľovi – vedúcemu pracoviska, nedostatky a poruchy ohrozujúce bezpečnosť zamestnancov a kvalitu pripravovaných jedál,
- čistenie strojov a zariadení vykonávať opatrne najmä ich ostré – rezacie časti (v prípade elektrických zariadení musia byť tieto odpojené od siete),
- pri príprave jedál a čistiacich prácach používať určené – pridelené osobné ochranné pracovné prostriedky,
- pri používaní chemických prípravkov je potrebné sa riadiť návodom na obale alebo kartou bezpečnostných údajov, pri dodržiavaní sanitačného poriadku,
- udržiavať na pracovisku čistotu a poriadok,
- všetky úrazy a nebezpečné udalosti hlásiť vedúcemu.

Zamestnávateľ je povinný vykonávať opatrenia so zreteľom na všetky okolnosti týkajúce sa práce a v súlade s právnymi predpismi a ostatnými predpismi na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Tieto ustanovenia sú podrobnejšie uvedené v **Zákonníku práce**, zákone o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, ako aj v súvisiacich zákonoch a predpisoch.

Ide o:

- zaistenie bezpečného a zdravie neohrozujúceho pracovného prostredia vzhľadom na identifikované riziká a následné opatrenia na ich elimináciu,
- vydávanie interných predpisov pre bezpečnú prácu na základe identifikovaných nebezpečenstiev,
- pravidelné oboznamovanie s predpismi a opatreniami na zaistenie bezpečnej práce,
- kontrolu pracovísk, bezpečných pracovných a technologických postupov,
- nepripustiť aby zamestnanci vykonávali zakázané práce, neprimerané veku a zdravotnému stavu, svojim schopnostiam,
- dôkladné vyšetrovanie pracovných úrazov a prijímanie nápravných opatrení,
- spoluprácu so zamestnancami a funkčnosť zložiek preventívnej ochrannej služby.

KLIMATIZAČNÉ ZARIADENIA

KLIMATIZÁCIA A VPLYV KLÍMY NA AKOSŤ CUKRÁRSKÝCH VÝROBKOV

Podnebie nášho zemepisného pásma sa vyznačuje v priebehu roka veľkými **teplotnými rozdielmi** (jar, leto, jeseň, zima). Vonkajšie prostredie preniká do prostredia cukrárskej výroby, kde pôsobí priaznivo aj nepriaznivo na suroviny i hotové výrobky. Často pôsobí aj na zdravotný stav ľudí, ktorí tam pracujú.

V cukrárenských výrobniciach sa vzduch upravuje hlavne **vetraním** otvorenými oknami alebo dverami. Ide teda o výmenu vzduchu **prirodzeným spôsobom**.

Niekedy treba **dokonalejšie vetranie**, hlavne tam, kde sa používajú pece alebo plynové spotrebiče. Treba tu odstrániť škodliviny zo vzduchu a vzduch aj upraviť – ohrievať, chladiť, vysušiť, dezinfikovať. Takáto úprava ovzdušia sa nazýva **klimatizácia**.

V nových cukrárenských závodoch je klimatizácia zabudovaná na každom pracovisku, kde sa vyžaduje úprava vzduchu.

VZDUCH A JEHO VLASTNOSTI

Vzduch je zmes niekoľkých plynov. Náš organizmus nemôže bez vzduchu žiť.

Vzduch obsahuje:

- **kyslík** – je dôležitý pre život
- **dusík** – je ho najviac
- **oxid uhličitý** – vzniká dýchaním, horením, hnitím
- **oxid uhoľnatý** – vzniká zlým horením, spôsobuje rýchlu smrť
- **prach** – je nositeľom škodlivých mikróbov, ktoré šíria infekčné choroby (chrípka, nádcha)

Výpary a zápachy – v cukrárskej výrobe vznikajú pri pečení, varení. Nie sú zdraviu škodlivé, ale znepríjemňujú život.

Teplota vzduchu sa meria ortuťovým teplomerom s Celziovou stupnicou (°C).

Vlhkosť vzduchu je veľmi dôležitá pri výrobe cukrárenských výrobkov a hlavne pri jeho uskladňovaní. Určuje koľko vlhka (vodnej pary) je vo vzduchu. Vlhkosť vzduchu sa meria vlhkomerom.

VPLYV KLÍMY NA CUKRÁRSKE A POTRAVINÁRSKE VÝROBKY A ICH KVALITU

Vplyvom klímy dochádza k znehodnocovaniu cukrárskych výrobkov.

Príčiny znehodnocovania sú:

- Fyzikálne – **kyslík, svetlo**
- Chemické – **teplo, vlhkosť**
- Biologické – **baktérie, kvasinky, plesne**

Ako sa mení kvalita cukrárskych a potravinárskych výrobkov vplyvom klímy?

Mení sa vzhľad, tvar, chuť, vôňa, farba, veľkosť, konzistencia.... stvrdnú, vyschnú, splesnejú, stuchnú, skysnú, roztečú sa, zmenšia sa, zvlhnú, zmäknú....

Úloha: Popíš, ako sa mení kvalita výrobkov:

Šľahačková torta	Chlieb, rožky a pečivo	Dusené bravčové mäso
Bábovka	Šunka	Zemiaková kaša
Šišky	Syr	Pečené kuracie stehno
Kysnuté buchty	Tuk, maslo	Varená ryža
Medové rezy	Ryža (surová)	Cestoviny s makom
Krémové rezy	Zemiaky (surové)	Guláš
Venčeky	Mlieko	Vývar, polievka
Vanilkové rožky	Ovocie a zelenina	Zemiakový šalát

MECHANIZÁCIA VÝROBY – PODSTATA A DRUHY

Podstatou **mechanizácie** je nahrádzanie ručnej práce prácou strojov a zariadení.

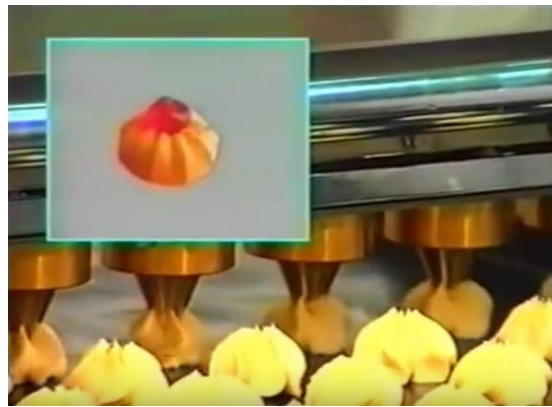
Pri mechanizácii človek obsluhuje stroj, ktorý mu uľahčuje a zdokonaľuje prácu. Ide napríklad o použitie striekacích strojov, dopravníkov, mixérov a podobne.

Mechanizácia výroby môže byť:

- **čiastková**
- **komplexná**

Pri **čiastkovej** mechanizácii sú uľahčené iba niektoré operácie, iba časť výrobného procesu.

Pri **komplexnej** mechanizácii sa uľahčí skoro celý výrobný proces. Ručná práca zostáva iba pri menej významných operáciách napr. pri kontrole, ovládaní a obsluhu strojov.



Úloha: Napíšte, ktoré mechanické stroje a zariadenia ste používali na odbornom výcviku?

VÝROBNÁ LINKA NA VÝROBU ROLÁD

Linka na výrobu rolád je určená na výrobu polotrvanlivých cukrárenských výrobkov. Zariadenie má 12 metrov dlhú pec, ktorá môže byť vykurovaná plynom alebo elektricky. Celková dĺžka linky je 27,5 metra.

Roládová hmota sa pripravuje na planétových šľahacích strojoch. Korpusy sa pečú priamo na oceľovom páse pece. Pred každým použitím sa na vyčistený pás nanáša tuk mastiacim zariadením. Hmota postupuje k roztieraču, ktorý ju rozotrie na potrebnú hrúbku. Na konci pece sa upečený korpus odrezáva z nekonečného pásu dopravuje sa spodkom pod pecou na inom dopravnom páse na dohotovenie. Na tomto páse je aj zariadenie na roztieranie a dávkovanie náplní.

Ďalej je na linke rozkrajovač, ktorý reže naplnené pláty na kusy požadovanej veľkosti. Za rozkrajovačom je pás na ručné stáčanie rolád. Strojové stáčanie sa zatiaľ neosvedčilo. Po stočení prechádzajú rolády chladiacim zariadením. Po schladení sa balia na baliacom zariadení.



VÝROBNÁ LINKA NA VÝROBU TORT

Výrobná linka na výrobu tort znižuje ručnú prácu, zlepšuje hygienu výroby a znižuje celkovú výrobu. Jednotlivé úseky sú usporiadané podľa technologického postupu.

V miestnosti, ktorá sa nachádza pred výrobnou linkou je prípravovňa surovín a polovýrobov. Sú tam umiestnené šľahacie stroje a kotly na varenie.

Priebeh výroby plnených tort:

Korpusy sa dodávajú skupine pracovníkov už rozkrájané. Vopred pripravené krémy a náplne sa dopravujú k plniacemu pásu. Dvaja pracovníci ukládajú rozkrojené korpusy na pás, naplnia ich a prikryjú. Naplnené torty prechádzajú chladiacim tunelom. Rýchlosť sa dá nastaviť. Potom prechádzajú máčacím strojom a po stuhnutí polevy v chladiacom tuneli sa rozdeľujú a zdobia. Pripravujú sa na odoslanie. Takto sa môžu vyrábať aj striekané torty a ovocné torty.

