

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при нарезке хлеба ИОТ 120 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Самостоятельно производить нарезку хлеба на пищеблоке разрешается лицам, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. На работника, нарезающего хлеб, могут воздействовать нижеперечисленные опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части механического оборудования;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхности оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;
- монотонность труда (при ручной нарезке хлеба).

1.4. Работник должен обеспечиваться и систематически использовать санитарную одежду: халат белый хлопчатобумажный, нарукавники белые хлопчатобумажные, шапочка белая хлопчатобумажная или косынка белая хлопчатобумажная, обувь, а также необходимые средства индивидуальной защиты.

1.5. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;

- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.6. Работник, нарезающий хлеб, сообщает заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, произошедшем на производстве, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.

1.7. Работник, нарезающий хлеб, должен:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, все личные вещи в гардеробной;
- начиная работу, вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, убрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос;
- выполнять нарезку в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения санузла тщательно мыть руки с мылом;
- нарезая хлеб, не носить ювелирные украшения, часы, коротко подстригать ногти и не наносить на них лак;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.8. Работнику следует строго соблюдать трудовую дисциплину, правила внутреннего трудового распорядка. В случае привлечения работника к выполнению единократных работ, не входящих в его обязанности, ему необходимо пройти целевой инструктаж по данному виду работ.

1.9. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.10. Работник должен уметь оказывать первую помощь потерпевшему при несчастных случаях, знать место расположения аптечки. При возникновении несчастного случая доложить об этом заведующему производством (шеф-повару), а пострадавшему оказать первую помощь, если потребуется вызвать врача, «скорую медицинскую помощь» или доставить пострадавшего в медучреждение.

1.11. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке, положений настоящей инструкции по охране труда, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все имеющиеся пуговицы (завязать завязки), не оставляя свободно свисающих концов одежды.

2.2. Нельзя закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Провести проверку на оснащенность рабочего места требуемым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить свое рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить беспрепятственность проходов между стеллажами, столами;
- провести проверку устойчивости производственного стола, стеллажа, прочности крепления хлеборезки к подставке, передвижной тележке, столу;
- удобно и устойчиво расположить запасы хлеба, ножи, лотки, подносы;
- убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами (диэлектрического коврика).

2.5. Провести осмотр:

- на достаточность освещенности поверхности для работы;
- на отсутствие свободно свисающих и оголенных концов электрической проводки;
- на исправность розетки, кабеля (шнура) электрического питания, вилки хлеборезки;
- на надежность закрытия всех ток несущих и пусковых устройств хлеборезки;
- на наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом хлеборезки и заземляющим проводом). Не начинать работу в случае отсутствия или ненадежности заземления;
- на отсутствие лишних предметов около оборудования;
- на исправное состояние инвентаря, приспособлений и инструмента:
 - поверхность специальной тары и разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц;
 - рукоятки ножей должны быть прочно насаженными, нескользящими и удобными для захвата, имеющими требуемый упор для пальцев руки;
 - полотна ножей должны быть всегда гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.6. Перед тем, как включить хлеборезку необходимо:

- убедиться в правильности ее сборки, в работе регулятора толщины нарезаемых ломтиков хлеба, надежности крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении;
- на холостом ходу провести проверку исправности концевого выключателя, отключающего электрический двигатель в конце цикла нарезки;
- удостовериться, что нож вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе хлеборезки, и в отсутствии посторонних стуков.

2.7. О любых выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электрической проводки и иных неисправностях доложить заведующему производством (шеф-повару) и начинать работу исключительно после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять только работу, по которой прошли обучение, инструктаж по охране труда и к которой получен допуск.

3.2. Не поручать свою работу не прошедшим обучение или посторонним лицам.

3.3. Пользоваться только исправной хлеборезкой, инструментом, инвентарем; применять их исключительно по назначению.

3.4. Строго соблюдать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Поддерживать чистоту на рабочем месте, вовремя собирать упавшие куски хлеба.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и иные проходы пустой тарой, инвентарем, хлебом.

3.7. При нарезке хлеба вручную использовать разделочные доски и специально предназначенные простые (калачные) и рычажные ножи, облегчающие нарезку.

3.8. Работая с ножом, следует быть крайне осторожным, беречь руки от порезов.

3.9. Во время перерыва в работе калачный нож убирать в специально отведенное место. Нельзя передвигаться и наклоняться с ножом в руках, переносить нож, не помещенный в футляр (пенал).

3.10. При работе с ножом недопустимо:

- пользоваться ножами с плохо закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусеницы, с затупившимися лезвиями;
- делать резкие движения;
- резать хлеб на весу;
- проверять остроту лезвия ножа рукой;

- оставлять нож при перерывах в работе на столе без футляра;
 - опираться на мусат во время правки ножа. Править нож о мусат необходимо вдали от остальных работников.
- 3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи с хлебом в направлении «от себя».
- 3.12. Осуществлять перенос хлеба исключительно в исправной таре. Не нагружать тару сверх ее предельной массы брутто.
- 3.13. Нарезая хлеб вручную, пользоваться разделочными досками и специально предусмотренными простыми (калачными) и рычажными ножами, облегчающими нарезку.
- 3.14. При работе с хлеборезкой следует:
- строго соблюдать все требования безопасности, приведенные в инструкции по эксплуатации завода-изготовителя;
 - пользоваться хлеборезкой исключительно для той работы, которая предусмотрена инструкцией по ее использованию;
 - сообщать о предстоящем запуске хлеборезки всем работникам, находящимся рядом;
 - включать и выключать хлеборезку только сухими руками и исключительно с помощью кнопок «пуск» и «стоп»;
 - не касаться открытых и не огражденных токоведущих частей хлеборезки, оголенных и с поврежденной изоляцией проводов;
 - запускать хлеборезку, только если надет верхний кожух и исправен концевой выключатель электрического двигателя;
 - выполнять укладку хлеба только при неподвижной каретке, при этом он не должен быть горячим;
 - перед тем, как включить электродвигатель хлеборезки следует закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку;
 - регулировать толщину нарезаемых ломтиков только при выключенном электродвигателе;
 - застрявшие ломтики хлеба удалять после отключения машины от электрической сети, предварительно застопорив противовес винтом в таком положении, при котором нож оказывается наверху.
- 3.15. При эксплуатации хлеборезки недопустимо:
- выполнять работу со снятым с хлеборезки заградительным кожухом, при повреждении какого-либо узла (особенно электро-блокировки);
 - превышать допустимую скорость работы;
 - доставать руками застрявший продукт, помещать руки в опасные зоны;
 - проталкивать (удерживать) продукт руками или другими посторонними предметами;
 - перемещать (передвигать) включенную в электросеть хлеборезку;
 - оставлять без контроля работающую хлеборезку, допускать к работе с ней необученных и посторонних лиц.
- 3.16. Заточивать нож хлеборезки следует только при помощи заточного устройства, установленного на хлеборезке. Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукояткой), повернуть диск и выполнить заточку. Завершив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли; повернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками.
- 3.17. Чистить дисковый нож хлеборезки от налипшего хлеба необходимо, используя специальные скребки.
- 3.18. Проводить осмотр, регулировку, устранение возникшей неисправности хлеборезки, удалять застрявший продукт, чистить нож необходимо только после того, как она остановлена при помощи кнопки «стоп», выключена из электросети, на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!» и только когда полностью остановлен дисковый нож.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » ____ 2023 г.

Инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на пищеблоке ИОТ 121 - 2023

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция разработана для изучения всеми сотрудниками пищеблока приемов и способов оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях.

1.3. Данной инструкцией необходимо руководствоваться во время обучения оказанию первой помощи пострадавшим, а также при непосредственном оказании помощи при возникновении несчастного случая.

2. Общие требования

2.1. При несчастном случае заведующему производством (шеф-повару) следует незамедлительно организовывать первую помощь пострадавшему при несчастном случае и, если необходимо, оперативно вызвать «скорую помощь», доставить его в ближайшее медицинское учреждение.

2.2. Первую помощь потерпевшему на пищеблоке необходимо оказать под руководством одного человека, так как различные советы окружающих, суета, споры и растерянность могут привести к потере драгоценного времени. В тоже время вызов скорой медицинской помощи или, если это возможно, доставка потерпевшего в медицинское учреждение должны осуществляться немедленно.

2.3. Каждый сотрудник должен быть обучен оказанию первой помощи при возникновении несчастного случая. В помещении пищеблока (кухни) должна всегда находиться медицинская аптечка, укомплектованная всем необходимым для оказания первой помощи.

2.4. Оказывающий первую помощь на пищеблоке должен знать:

- основы оказания первой помощи пострадавшему;
- признаки (симптомы) повреждений жизненно важных органов организма;
- правила, способы и приемы оказания первой помощи потерпевшим в зависимости от каждой конкретной ситуации;
- все возможные способы перемещения пострадавшего.

2.5. Оказывающий первую помощь на пищеблоке должен быть обучен:

- определению состояния пострадавшего, выполнению диагностики вида и особенностей поражения (травмы), подбору вида требуемой первой помощи, порядку проведения необходимых действий;

- правильному выполнению всего комплекса экстренной реанимационной помощи, выполнению контроля над эффективностью и, если это необходимо, корректировке реанимационных действий, учитывая состояние пострадавшего;
- остановке кровотечения путем наложения жгута, давящих повязок и т. д.;
- наложению повязок, косынок, транспортных шин при переломах костей, вывихах, тяжелых ушибах;
- оказанию помощи в случае поражения электрическим током, в случае теплового, солнечного удара и острых отравлений;
- применению подручных средств оказания первой помощи пострадавшему, для переноса, погрузки, транспортировки пострадавшего; пользованию аптечкой первой помощи.

2.6. Перечень состояний, при которых должна оказываться первая помощь:

- потеря сознания;
- отсутствие дыхания и остановка кровообращения;
- внешние кровотечения;
- наличие инородных тел в верхних дыхательных путях;
- травмирование разных частей тела;
- ожоги, эффекты воздействия повышенных температур, теплового излучения;
- различные отравления.

3. Перечень необходимых действий при оказании первой помощи

3.1. Действия по оценке обстановки и обеспечению безопасных условий для оказания первой помощи пострадавшим на пищеблоке:

- определить угрожающие факторы для собственной жизни и здоровья;
- определить угрожающие факторы для жизни и здоровья потерпевшего;
- ликвидировать угрожающие жизни и здоровью факторы;
- прекратить действие травмирующих факторов на пострадавшего;
- определить число пострадавших при несчастном случае;
- вытащить потерпевшего из труднодоступных мест;
- переместить потерпевшего.

3.2. Вызвать «скорую медицинскую помощь».

3.3. Установить наличие сознания у потерпевшего.

3.4. Действия по восстановлению проходимости дыхательных путей и выявлению признаков жизни у потерпевшего:

- запрокинуть голову с подъемом подбородка;
- выдвинуть нижнюю челюсть;
- установить присутствие дыхания при помощи слуха, зрения и касания;
- определить наличие кровообращения, проверить пульса на магистральных артериях.

3.5. Действия по выполнению сердечно-легочной реанимации до момента появления признаков жизни:

- надавливание руками на грудину пострадавшего;
- искусственное дыхание «Рот в рот»;
- искусственное дыхание «Рот к носу»;
- искусственное дыхание с применением устройства для искусственного дыхания.

3.6. Действия по поддержанию проходимости дыхательных путей:

- придать устойчивое боковое положение;
- запрокинуть голову, подняв подбородок;
- выдвинуть нижнюю челюсть.

3.7. Действия по общему осмотру пострадавшего и временной остановке внешнего кровотечения:

- провести общий осмотр пострадавшего на присутствие кровотечений;
- прижать артерии пальцем;
- наложить жгут;

- максимально согнуть конечности в суставе;
- прямое надавливание на рану; наложение давящей повязки.

3.8. Действия по подробному осмотру пострадавшего с целью выявления признаков травм, отравлений и иных состояний, представляющих угрозу его жизни и здоровью, и по оказанию первой помощи при выявлении перечисленных состояний:

- осмотреть голову;
- осмотреть шею и грудь;
- осмотреть спину, живот и таз;
- осмотреть конечности;
- зафиксировать шейный отдел позвоночника (вручную, подручными средствами, применяя медицинские изделия);
- прекратить воздействие опасных химических веществ на потерпевшего (промыть желудок, приняв большое количество воды и вызвав рвоту, удалить с поврежденной поверхности и промыть поврежденную поверхность проточной водой);
- выполнить местное охлаждение при травмах, термических ожогах и других воздействиях высоких температур или теплового излучения; термоизоляция при обморожениях и иных последствиях воздействия низких температур.

3.9. Придать пострадавшему наиболее благоприятное положение тела.

3.10. Контролировать состояние пострадавшего (сознание, дыхание, кровообращение) и оказать психологическую поддержку.

3.11. Передать пострадавшего бригаде скорой медицинской помощи.

4. Оказание первой помощи при несчастных случаях на пищеблоке, признаки травм

4.1. *Первая помощь при несчастном случае* – это простые срочные действия, которые необходимы для спасения жизни и здоровья пострадавшего в случае повреждений, несчастных случаев и неожиданных заболеваний. Такую помощь оказывают на месте происшествия до прибытия медработников или доставки пострадавшего в медицинское учреждение.

Важно не забывать, что от своевременности и качества оказания первой помощи в большей степени зависит дальнейшее состояние здоровья пострадавшего и, в отдельных случаях, его жизнь. Оказание первой помощи очень важный момент, но никогда не заменяет квалифицированной медицинской помощи, если в этом есть необходимость.

Нельзя пытаться самостоятельно лечить пострадавшего – это должен делать врач-специалист. Также не следует давать пострадавшему какие-либо медикаменты (таблетки, капли и прочее).

Сотрудники пищеблока, не имеющие медицинского образования, не имеют права на оказание медицинской помощи.

4.2. ВЫВИХ

Вывихом называется смещение суставных концов костей, частично или полностью нарушающее их взаимное соприкосновение.

Признаки вывиха – это появление сильной боли в области пораженного сустава; нарушение двигательной функции конечности, проявляющееся в невозможности выполнять движения; принятие вынужденного положения конечности и деформация формы сустава; смещение суставной головки с запусеванием суставной капсулы и пружинящая фиксация конечности при ее обычном положении.

При травматических вывихах суставов требуется срочное оказание первой помощи. Самим вывихи нельзя вправлять! Вовремя вправленный медицинским работником вывих при его правильном последующем лечении приводит к полному восстановлению нарушенной функции конечности.

Первая помощь при вывихе должна включать в себя оценку ситуации и обеспечение безопасных условий для оказания помощи, вызове скорой медицинской помощи, фиксации поврежденной конечности в положении, в котором она оказалась

после вывиха и придании конечности наиболее возвышенного положения. Фиксируют конечность при помощи повязки или подвешивания ее на косынке. В случае вывихов суставов нижней конечности пострадавшего необходимо доставить больницу в лежачем положении (на носилках) подложив под конечность подушки, зафиксировав ее. Никаких обезболивающих лекарств не давать! Назначать к применению лекарства может исключительно квалифицированный медработник.

4.3. КРОВОТЕЧЕНИЕ

4.3.1. Внешнее кровотечение

Внешнее кровотечение – это излияние крови из поврежденных кровеносных сосудов. Это одно из частых и опасных последствий ранений, травм и ожогов. В зависимости от поврежденного сосуда выделяют три вида кровотечений: артериальное, капиллярное и венозное.

Артериальное кровотечение возникает в случае повреждения артерий и относится к наиболее опасному.

Признаки такого кровотечения: из раны сильно пульсирующей струей бьет кровь алого цвета.

Первая помощь при кровотечении: заключается в остановке кровотечения, которая осуществляется путем придания кровотокающей области приподнятого положения, наложения давящей повязки, максимально возможного сгибания конечности в суставе и одновременном сдавливании при этом проходящих в поврежденной области сосудов, пальцевого прижатия, наложения жгута. Прижимают сосуд выше раны в определенных анатомических точках, там, где меньше всего мышечной массы, сосуд расположен поверхностно и можно прижать его к кости под ним. Прижимать сосуд лучше всего не одним, а сразу несколькими пальцами одной или обеих рук.

В случае кровотечения в височной области прижимают артерию впереди мочки уха у скуловой кости.

В случае кровотечения в области щеки сосуды нужно прижимать к краю нижней челюсти впереди жевательной мышцы.

Если кровотечение из ран лица, языка, волосистой части головы, то прижимают к поперечному отростку шейного позвонка сонную артерию по переднему краю грудино-ключично-сосцевидной мышцы – у ее середины.

В случае кровотечения в области плеча подключичную артерию прижимают под ключицей к ребру, подмышечная артерия прижимается в подмышечной впадине к головке плечевой кости.

Если кровотечение в области предплечья и локтевого сгиба, то прижимают плечевую артерию у внутреннего края двуглавой мышцы плеча (бицепса) к плечевой кости.

В случае кровотечения в паховой области прижимают брюшную аорту кулаком ниже и слева от пупка к позвоночнику.

Если кровотечение в области бедра, то прижимать нужно к горизонтальной ветви лобковой кости в точке, которая находится ниже паховой связки.

Пальцевое прижатие с целью временной остановки кровотечения используют крайне редко, исключительно для оказания экстренной помощи.

К наиболее надежному методу временной остановки сильного артериального кровотечения на верхних и нижних конечностях относится наложение кровоостанавливающего жгута или закрутки, то есть круговое перетягивание конечности.

Есть несколько видов кровоостанавливающих жгутов. Если отсутствует жгут, можно применить любой подручный материал (резиновую трубку, брючный ремень, платок, веревку и т. п.). Последовательность при наложении кровоостанавливающего жгута: жгут накладывается в случае повреждения крупных артерий конечностей выше раны так, чтобы он полностью пережимал артерию. Для наложения жгута конечность приподнимают, подложив под него мягкую ткань (бинт, одежду и пр.), затем делают несколько витков до тех пор, пока кровотечение не остановится полностью. Витки нужно

делать так, чтобы они ложились вплотную один к другому и чтобы между витками не попадали складки одежды. Концы жгута надежно фиксируют (завязав или скрепив при помощи цепочки и крючка). Если жгут наложен правильно, то произойдет остановка кровотечения и исчезнет периферический пульс. К жгуту в обязательном порядке должна прикрепляться записка, где указывается время наложения жгута. Жгут можно накладывать не дольше, чем на 1-1,5 часа, в зимнее время – на 1 час. Запрещается скрывать наложенный жгут под одеждой. В случае крайней необходимости наиболее продолжительного пребывания жгута на конечности его ослабляют на 5-10 минут (до восстановления кровоснабжения конечности), выполняя в это время пальцевое прижатие поврежденного сосуда. Данные действия можно повторять несколько раз, но при этом следует каждый раз сокращать промежуток времени между такими действиями в 1,5–2 раза по сравнению с предыдущими. Жгут должен быть наложен так, чтобы он был виден. Пострадавшего с наложенным жгутом незамедлительно отправляют в медицинское учреждение.

Венозное кровотечение возникает в случае повреждении венозных стенок.

Признаки венозного кровотечения: из раны медленной непрерывной струей течет темная кровь.

Первая помощь при венозном кровотечении – остановка кровотечения, для этого будет достаточным придание приподнятого положения конечности, максимальное сгибание ее в суставе или наложение давящей повязки. Данное положение придается конечности только после наложения давящей повязки. Если венозное кровотечение сильное, то сосуд прижимают к кости на 5-8 см ниже раны. Данный способ удобен тем, что может быть выполнен быстро и не требует каких-либо приспособлений.

Капиллярное кровотечение – это следствие повреждения самых мелких кровеносных сосудов (капилляров).

Признаки капиллярного кровотечения: кровоточит вся поверхность раны.

Первая помощь при капиллярном кровотечении – наложение давящей повязки. На кровоточащий участок накладывают бинт (марлю), можно воспользоваться чистым носовым платком.

4.3.2. Внутреннее кровотечение

Внутреннее кровотечение – это потеря крови, во время которой кровь вытекает не наружу, а в одну из полостей тела человека. При внутреннем кровотечении кожный покров остается не поврежденным, и видимой раны нет. Внутреннее кровотечение может возникнуть не только в результате травмы (разрыв селезенки при ударе по животу), но и из-за заболевания (язвенная болезнь желудка, цирроз печени и т. д.).

Диагностировать внутреннее кровотечение на этапе оказания первой помощи очень трудно. Оказание первой помощи должно направляться на создание условий для снижения интенсивности кровотечения вплоть до его остановки.

Действия при внутреннем кровотечении: Оценка ситуации и обеспечение безопасных условий для оказания первой помощи. Максимально быстро вызвать бригаду скорой помощи. Обеспечить пострадавшему при несчастном случае на пищеблоке полный покой. Приложить к области предполагаемого источника кровотечения холод (пузырь со льдом или снегом, холодной водой).

4.4. ОБМОРОК

Обморок – это внезапная кратковременная потеря сознания, которая сопровождается ослаблением деятельности сердца и дыхания. Возникает при интенсивно развивающемся малокровии головного мозга и продолжается от нескольких секунд до 5–10 минут и более.

Признаки обморока: обморок выражается во внезапно появляющейся дурноте, головокружении, слабости и потере сознания. Обморок сопровождается бледностью и охлаждением кожных покровов. Дыхание замедляется, становится поверхностным, слабый и редкий пульс (до 40–50 ударов в минуту).

Первая помощь при обмороке: в первую очередь, нужно пострадавшего уложить на

спину так, чтобы голова была немного опущена, а ноги приподняты. Для облегчения дыхания нужно освободить шею и грудь от стесняющей одежды. Тепло укрыть пострадавшего, положить грелку к ногам. Если обморок затянулся, то сделать искусственное дыхание. Когда придет в сознание, дать ему горячий чай.

Первая помощь при обмороке от теплового или солнечного удара. В случае теплового и солнечного удара кровь приливает к мозгу. Пострадавший чувствует внезапную слабость, головную боль, возникает рвота, дыхание становится поверхностным. Пострадавшего следует вывести или вынести из жаркого помещения и поместить в тень или прохладное помещение пищеблока, обеспечить приток свежего воздуха. Его нужно уложить так, чтобы голова была выше туловища, расстегнуть одежду, стесняющую дыхание, приложить к голове лед или сделать холодные примочки, смочить грудь холодной водой. Если дыхание прекратилось или стало очень слабым, а пульс не прощупывается, следует сразу же начать делать искусственное дыхание и массаж сердца и срочно вызвать врача.

4.5. ПЕРЕЛОМ

Перелом – нарушение целостности кости. Открытые переломы характеризуются наличием в области перелома раны, а при закрытых отсутствует нарушение целостности покровов (кожи или слизистой оболочки).

Важно помнить, что перелом может сопровождаться осложнениями: повреждением острыми концами осколков кости крупных кровеносных сосудов, что может привести к наружному кровотечению (в случае открытой раны) или внутритканевому кровоизлиянию (в случае закрытого перелома); повреждению нервных стволов, которые могут вызвать шок или паралич; к инфицированию раны и развитию флегмоны, к возникновению остеомиелита или общей гнойной инфекции; к повреждению внутренних органов (мозга, легких, печени, почек, селезенки и др.).

Признаки перелома: очень сильные боли, деформация и нарушение двигательной функции конечности, укорочение конечности, своеобразный костный хруст.

В случае *переломов черепа* наблюдается тошнота, рвота, нарушение сознания, замедление пульса – признаки сотрясения (ушиба) головного мозга, кровотечение из носа и ушей.

Переломы таза всегда сопровождаются большой кровопотерей и в 30 процентах случаев развитием травматического шока. Данное состояние возникает потому, что в тазовой области повреждаются крупные кровеносные сосуды и нервные стволы.

Переломы позвоночника – одна из наиболее серьезных травм, часто заканчивающаяся летальным исходом. Анатомически позвоночный столб состоит из прилегающих друг к другу позвонков, которые соединяются между собой межпозвоночными дисками, суставными отростками и связками. В специальном канале находится спинной мозг, который может также пострадать при травме.

Очень опасны *травмы шейного отдела позвоночника*, которые приводят к серьезным нарушениям сердечнососудистой и дыхательной систем. Если повреждается спинной мозг и его корешки, то нарушается его проводимость.

Первая помощь при переломе – обеспечение неподвижности отломков кости (транспортной иммобилизации) поврежденной конечности шинами или имеющимися под рукой палками, дощечками и т. п. Если под рукой нет никаких предметов для иммобилизации, то нужно прибинтовать поврежденную руку к туловищу, поврежденную ногу к здоровой. В случае перелома позвоночника пострадавшего транспортируют на щите. Если открытый перелом, сопровождающийся обильным кровотечением, то накладывается давящая асептическая повязка и по показаниям кровоостанавливающий жгут. При этом надо учитывать, что наложение жгута ограничено минимально возможным сроком.

Недопустимо: Промывание раны спиртом, раствором йода – это может вызвать ожог. Применение перекиси водорода – это провоцирует кровотечение. Отдирать прилипшие кусочки одежды – они могут содержать тромб, который в этом случае создает

препятствие дальнейшей кровопотере, внутри кровеносного сосуда. Присыпать рану лекарствами в виде порошков, смазывать ее какими-нибудь мазями или маслами. Прикладывать вату прямо на рану. Удалять инородные тела, а в случае выпадения внутренних органов – вправлять их в рану (можно только закрыть их стерильными материалами). Неправильная обработка ран может привести к осложнениям и увеличить сроки их заживления.

4.6. РАНЫ

Раны (ранения) – повреждение покровов кожи, слизистых и подлежащих тканей. Главные признаки раны – открытие краев, боль и кровотечение. Раной называется механическое повреждение покровов тела, нередко сопровождающееся нарушением целостности мышц, нервов, крупных сосудов, костей, внутренних органов, полостей и суставов.

В зависимости от характера повреждения и вида ранящего предмета выделяют раны *резаные, колотые, рубленые, ушибленные, размозженные, огнестрельные, рваные и укушенные*.

Раны могут быть *поверхностными, глубокими и проникающими* в полость тела.

Причинами ранения могут быть разные физические или механические воздействия. В зависимости от их силы, характера, особенностей и мест приложения они могут привести к разнообразным дефектам кожи и слизистых, травмам кровеносных сосудов, повреждениям внутренних органов, костей, нервных стволов и вызывать острую боль.

Резаные раны. Резаная рана обычно всегда раскрыта, имеет ровные края и сильно кровоточит. При такой ране окружающие ткани повреждаются незначительно и менее склонны к инфицированию.

Колотые раны — это следствие проникновения в тело колющих предметов. Колотые раны часто являются проникающими в полости (грудную, брюшную и суставную). Форма входного отверстия и раневого канала зависит от вида ранящего предмета и глубины его проникновения. Колотые раны характеризуются глубоким каналом и часто значительными повреждениями внутренних органов. Часты при этом внутренние кровотечения в полости тела. Учитывая то, что раневой канал вследствие смещения тканей обычно извилистый, могут образовываться затеки между тканями и развиваться инфекция.

Рубленые раны. Такие раны характеризуются глубоким повреждением тканей, широким раскрытием, ушибом и сотрясением окружающих тканей.

Ушибленные и рваные раны характеризуются большим количеством размятых, ушибленных, пропитанных кровью тканей.

Первая помощь при ране. На любую рану необходимо наложить повязку, желательна асептическая (стерильная). Асептической повязкой в большинстве случаев служит пакет перевязочный медицинский, а при его отсутствии – стерильный бинт. Если ранение сопровождается обильным кровотечением, следует остановить его любым подходящим для этого способом. В случае обширных ранений мягких тканей, переломов костей и ранений крупных кровеносных сосудов и нервных стволов необходима иммобилизация конечности табельными или подручными средствами. Пострадавшего следует как можно быстрее доставить в медучреждение.

4.7. ШОК

Шок (бесчувствие) – состояние организма, возникающее из-за нарушения кровообращения, дыхания и обмена веществ. Это серьезная реакция организма на ранения, которая представляет большую опасность для жизни человека.

Признаки шокового состояния: побледнение кожных покровов; ухудшение (вплоть до потери) сознания; холодный пот; расширенные зрачки; ускорение дыхания и пульса; падение артериального давления; в тяжелых случаях может быть рвота, пепельный цвет лица, синеватый кожный покров.

Первая помощь при шоковом состоянии: оказать необходимую помощь в

зависимости от вида ранения (остановить кровотечение, иммобилизовать место перелома и т. п.); закутать пострадавшего одеялом, уложить его горизонтально с немного опущенной головой; в случае ранения брюшной полости давать пострадавшему воду категорически запрещается; немедленно вызвать квалифицированную медицинскую помощь.

4.8. РАСТЯЖЕНИЕ

Растяжение – это повреждение мягких тканей (связок, мышц, сухожилий, нервов) под действием силы, без нарушения их целостности. Чаще всего происходит растяжение связочного аппарата суставов при неправильных, внезапных и резких движениях, выходящих за пределы нормального объема движений данного сустава (при подворачивании стопы, боковых поворотах ноги при зафиксированной стопе и др.). В более тяжелых случаях возможен надрыв или полный разрыв связок и суставной сумки.

Признаки растяжения: появление внезапных сильных болей, припухлости, нарушение движений в суставах, кровоизлияние в мягкие ткани (синяки). При ощупывании места растяжения проявляется болезненность.

Первая помощь при растяжении предполагает обеспечение покоя пострадавшему, тугой повязки поврежденного сустава, обеспечивающей его подвижность и уменьшение кровоизлияния. Впоследствии необходимо обратиться к врачу-травматологу.

4.9. ОТРАВЛЕНИЯ ОКИСЬЮ УГЛЕРОДА

Отравление окисью углерода происходит при его вдыхании и относится к острому отравлению. Образуется окись углерода при горении и в производственных условиях.

Поражающее действие окиси углерода основано на реакции соединения с гемоглобином (химическое соединение крови, состоящее из белка и железа, выполняющее снабжение ткани кислородом), в результате чего образуется карбоксигемоглобин, который не способен доставлять кислород к тканям, в результате чего развивается гипоксия (кислородное голодание тканей). Этим и объясняются наиболее ранние и выраженные изменения со стороны центральной нервной системы, особенно чувствительной к недостатку кислорода.

Признаки отравления окисью углерода: головная боль, головокружение, тошнота, рвота, оглушенное состояние, резкая мышечная слабость, помутнение сознания и потеря сознания, кома. В случае воздействия высоких концентраций окиси углерода наблюдаются тяжелые отравления, характеризующиеся потерей сознания, продолжительным коматозным состоянием, приводящим в особо тяжелых случаях к летальному исходу. Наблюдается расширение зрачков со слабой реакцией на свет, приступ судорог, резкое напряжение (ригидность) мышц, учащенное поверхностное дыхание, учащенное сердцебиение.

Первая помощь при отравлении окисью углерода: обеспечить доступ свежего воздуха; освободить шею и грудную клетку от сдавливающей одежды; если возможно, то провести ингаляцию кислорода (проводит медицинский персонал); если необходимо, сделать искусственное дыхание и непрямой массаж сердца; немедленно доставить в медучреждение.

4.10. ЭЛЕКТРОТРАВМА

Электротравма возникает при прямом или не прямом контакте человека с источником электричества. Под действием тепла (джоулево тепло), образующегося при прохождении электрического напряжения по тканям тела, возникают ожоги. Электрический ток зачастую вызывает глубокие ожоги. Все патологические нарушения, вызванные электро-травмой, можно объяснить прямым воздействием электрического тока при прохождении его через ткани организма; побочными явлениями, вызываемыми при прохождении тока в окружающей среде вне организма.

Признаки получения электротравмы. В результате прямого действия тока на организм возникают общие явления (расстройство деятельности центральной нервной,

сердечно-сосудистой, дыхательной систем и др.). Побочные явления в окружающей среде (тепло, свет, звук) могут вызвать значительные изменения в организме (ослепление и ожоги вольтовой дугой, повреждение органов слуха и т. д.).

Первая помощь при электротравме на пищеблоке: следует быстро освободить пораженного от действия электрического тока, применив подручные средства (сухую палку, веревку, доску и др.), отключив сеть и т. д. Оказывающий помощь с целью самозащиты должен обмотать руки прорезиненной материей, сухой тканью, надеть резиновые перчатки, встать на сухую доску, деревянный щит и т. п. Попавшего под напряжение, нужно брать за те части одежды, которые не прилегают непосредственно к телу.

Реанимационные действия заключаются в: осуществлении искусственного дыхания «рот в рот» или «рот в нос»; выполнении непрямого массажа сердца; во введении для уменьшения боли обезболивающего препарата (проводит медицинский персонал); наложении на пораженную область от стерильной повязки.

4.11. ТЕРМИЧЕСКИЙ ОЖОГ

Термический ожог – вид травмы, возникающей от воздействия на ткани организма очень высокой температуры. В зависимости от фактора, вызвавшего ожог, последний может быть вызван воздействием светового излучения, пламени, кипятка, пара, горячего воздуха, электрического тока. Ожоги могут иметь различную локализацию (на лице, кистях рук, туловище, конечностях) и занимать разную площадь.

В зависимости от глубины поражения ожоги подразделяются на четыре степени:

I степень – гиперемия и отек кожи, сопровождающийся жгучей болью;

II степень – образуются пузыри, заполненные прозрачной жидкостью желтоватого цвета;

IIIa степень – характеризуется распространением некроза на эпидермис;

IIIб степень – наблюдается некроз всех слоев кожи;

IV степень – происходит омертвление не только кожи, но и глубжележащих тканей.

Первая помощь при термических ожогах на пищеблоке: прекращение воздействия травмирующего фактора. Для этой цели нужно скинуть загоревшуюся одежду, сбить с ног бегущего в горящей на нем одежде, выплеснуть на него воду, накинуть на горящий участок одежды покрывало или верхнюю одежду; снять (срезать) с поврежденных участков тела пострадавшего одежду; наложить на поверхность ожогов стерильные повязки (с помощью бинта, индивидуального перевязочного пакета, чистого полотенца, простыни, носового платка и т. п.); срочно направить в медучреждение. Эффективность само- и взаимопомощи зависит от того, насколько быстро пострадавший или окружающие его люди смогут сориентироваться в обстановке, применить навыки и средства первой помощи.

Реанимационные действия в очаге поражения сводятся к непрямому массажу сердца, обеспечению проходимости дыхательных путей, искусственному дыханию «рот в рот» или «рот в нос».

4.12. БОЛИ И СУДОРОГИ

Первая помощь в случае болей в области сердца: обеспечить полный покой; уложить больного и приподнять голову; незамедлительно вызвать медицинскую помощь; если боли сохраняются, то транспортировку выполнять на носилках.

Первая помощь в случае болей в области живота, не связанных с приемом пищи: положить пострадавшего горизонтально; приложить холод на область живота; полностью исключить физические нагрузки, прием пострадавшим жидкости, пищи; незамедлительно вызвать скорую медицинскую помощь.

Первая помощь при судорогах: придерживать голову больного; ввести в рот (между зубами) бинт, ложку и т. п.; освободить от одежды область шеи и груди; приложить ко лбу холодный компресс; когда припадок закончится уложить больного на бок; незамедлительно вызвать медицинскую помощь.

5. Реанимационные меры

5.1. ИСКУССТВЕННОЕ ДЫХАНИЕ

Искусственное дыхание – это неотложная мера первой помощи при утоплении, удушении, поражении электротоком, тепловом и солнечном ударах. Выполняется до тех пор, пока у пострадавшего полностью не восстановится дыхание.

Механизм искусственного дыхания такой:

- пострадавшего уложить на горизонтальную поверхность;
- почистить рот и глотку пострадавшего от слюны, слизи, земли и иных посторонних предметов, если челюсти сильно плотно сжаты – раскрыть их;
- запрокинуть голову пострадавшего назад, расположив одну руку на лбу, а другую на затылке;
- сделать глубокий вдох, нагнуться над пострадавшим, плотно прижать свои губы к его рту и сделать выдох. Выдох должен продолжаться примерно 1 секунду и способствовать подъему грудной клетки пострадавшего. При этом ноздри пострадавшего необходимо закрыть, а рот накрыть стерильной салфеткой;
- частота искусственного дыхания должна составлять 16-18 раз в минуту; периодически необходимо освобождать желудок пострадавшего от воздуха, при помощи надавливания на подложечную часть.

5.2. НЕПРЯМОЙ МАССАЖ СЕРДЦА

Непрямой массаж сердца – это механическое воздействие на сердце в случае его остановки с целью восстановления деятельности и поддержания непрерывного кровотока до возобновления работы сердца.

Признаки внезапной остановки сердца – потеря сознания, резкое побледнение, исчезновение пульса, прекращение дыхания или появление редких судорожных вдохов, расширенные зрачки.

Механизм непрямого массажа сердца заключается в нижеперечисленных действиях: во время резкого толчкообразного надавливания на грудную клетку происходит смещение ее на 3-5 см, этому способствует расслабление мышц у пострадавшего, находящегося в бессознательном состоянии. Данное движение приведет к сдавливанию сердца, и оно может начать выполнять свою насосную функцию – выталкивает кровь в аорту и легочную артерию при сдавливании, а при расправлении всасывает венозную кровь. Во время проведения наружного массажа сердца пострадавшего укладывают на спину на ровную и твердую поверхность (пол, стол, землю и т. п.), расстегивают ремень и ворот одежды. Лицо, которое оказывает помощь, стоя с левой стороны, накладывает ладонь кисти на нижнюю треть грудины, вторую ладонь располагает крестообразно сверху и делает сильное дозированное давление в сторону позвоночника. Надавливание выполняют в виде толчков – не менее 60 в 1 минуту. Проводя массаж, требуется значительное усилие не только рук, но и всего корпуса тела.

Эффективность непрямого массажа сердца обеспечивается исключительно в сочетании с искусственным дыханием. Данные действия удобнее выполнять двум лицам. При этом сначала первый делает одно вдыхание воздуха в легкие, потом второй производит пять надавливаний на грудную клетку. Если у пострадавшего сердечная деятельность восстановилась, определяется пульс, лицо порозовело, то массаж сердца прекращают, а искусственное дыхание продолжают в том же ритме до тех пор, пока пострадавший не начнет дышать самостоятельно. Вопрос о прекращении действий по оказанию помощи пострадавшему решает исключительно квалифицированный медперсонал.

6. Транспортировка пострадавших при несчастном случае

6.1. Транспортировать пострадавшего нужно как можно быстрее, при этом транспортировка должна быть безопасной и щадящей. В зависимости от вида травмы и имеющихся средств (табельные, подручные) транспортировка пострадавших может выполняться разными способами: поддержание, вынос на руках, перевозка транспортом.

6.2. Транспортировка раненого вниз или вверх всегда выполняется головой вверх. Укладывать пострадавшего на носилки следует со стороны, противоположной травмированной части тела.

6.3. При транспортировке на носилках очень важно:

- постоянно следить, чтобы пострадавший был в правильном и удобном положении; чтобы, перенося пострадавшего на руках, оказывающие помощь, шли «не в ногу»;
- поднимать и класть пострадавшего на носилки одновременно (по команде);
- в случае переломов и тяжелых травм нельзя нести пострадавшего к носилкам на руках, а нужно подставить носилки под пострадавшего (место перелома следует поддерживать).

6.4. Правильные положения пострадавших во время транспортировки:

- положение «лежа на спине» (пострадавший в сознании), рекомендуется при травмах головы, позвоночника, конечностей;
- положение «лежа на спине с согнутыми в коленях ногами» (подложить под колени валик), рекомендуется при открытых ранах брюшной полости и переломах костей таза;
- положение «лежа на спине с приподнятыми нижними конечностями и опущенной вниз головой», рекомендуется при сильных кровопотерях и шоке; положение «лежа на животе», рекомендуется при травмах позвоночника (в бессознательном состоянии);
- «полусидящее положение с вытянутыми ногами» – при травмах шеи и сильных ранениях верхних конечностей;
- «полусидящее положение с согнутыми ногами» (под колени подложить валик) – в случае травмирования мочеполовых органов, кишечной непроходимости и иных внезапных заболеваний, травмах брюшной полости и грудной клетки;
- положение «на боку», рекомендуется в случае тяжелых травм, когда пострадавший без сознания;
- «сидячее положение», рекомендуется при легких травмах лица и верхних конечностей.

Инструкцию разработал:

_____ В.О. Пестрякова

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » ____ 2023 г.

Инструкция о мерах пожарной безопасности на пищеблоке столовой ИОТ 122-2023

1. Общие положения инструкции

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования пожарной безопасности в помещениях пищеблока столовой школы, определяющие порядок поведения сотрудников, организации работы и содержания помещений общеобразовательной организации в целях обеспечения пожарной безопасности и безопасной эвакуации в случае пожара.

1.2. Данная инструкция разработана, исходя из специфики пожарной опасности зданий и помещений школы, в частности помещений для обработки сырья и приготовления пищи, а также оборудования, имеющегося в них, согласно:

- Постановлению Правительства РФ от 16 сентября 2020 г № 1479 «Об утверждении правил противопожарного режима в Российской Федерации», вступивших в силу с 1 января 2021 года;
- Федеральному Закону от 21.12.1994г №69-ФЗ «О пожарной безопасности» в редакции от 22 декабря 2020г;
- Приказу МЧС РФ от 12.12. 2007 г. № 645 «Об утверждении норм пожарной безопасности «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций» в редакции от 22.06.2010 г;
- Федеральному закону от 30 декабря 2009г №384-ФЗ "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений" в редакции на 02.07.2013г;
- Федеральному Закону РФ от 22.07.2008г №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» с изменениями и дополнениями от 27.12.2018г.

1.3. Настоящая инструкция о мерах пожарной безопасности является обязательной для исполнения сотрудниками, выполняющими работы на пищеблоке школьной столовой, независимо от их образования, стажа работы, а также для временных, командированных или прибывших на обучение (практику) в общеобразовательную организацию работников.

1.4. Работники пищеблока и обслуживающий персонал общеобразовательной организации, которые осуществляют трудовую деятельность в помещениях пищеблока столовой школы, обязаны знать и строго соблюдать правила пожарной безопасности, а в случае возникновения пожара принимать все зависящие от них меры к эвакуации людей и ликвидации пожара.

1.5. Ответственность за обеспечение пожарной безопасности в помещениях пищеблока школьной столовой, выполнение настоящей инструкции несет заведующий производством (шеф-повар) столовой общеобразовательной организации.

1.6. Обучение сотрудников, выполняющих работы на пищеблоке, осуществляется по программам противопожарного инструктажа в объеме знаний требований нормативных правовых актов, регламентирующих пожарную безопасность в части противопожарного режима, а также приемов и действий при возникновении пожара, позволяющих выработать

практические навыки по предупреждению пожара, спасению жизни, здоровья людей и имущества при пожаре. Лица, не прошедшие противопожарный инструктаж, а также показавшие неудовлетворительные знания, к работе в помещениях пищеблока не допускаются.

1.7. Пищеблок общеобразовательной организации перед началом каждого учебного года должны быть приняты комиссией с участием в ней инспектора Государственного пожарного надзора.

1.8. Сотрудники, выполняющие работы на пищеблоке столовой школы и виновные в нарушении (невыполнении, ненадлежащем выполнении) настоящей инструкции несут уголовную, административную, дисциплинарную или иную ответственность, определенную действующим законодательством Российской Федерации.

2. Характеристики пищеблока школьной столовой и специфика пожарной опасности

2.1. Пищеблок расположен на _____ этаже, имеет _____ эвакуационный (х) выход (а).

2.2. По классу функциональной пожарной опасности пищеблок школьной столовой относится к Ф3.2 (ст.32 Технического регламента о требованиях пожарной безопасности).

2.3. Категорирование и выделение противопожарными преградами для помещений приготовления пищи допускается не предусматривать (с учетом требований к выделению пищеблоков, в соответствии с которыми пищеблоку, размещаемые в общественных зданиях, сооружениях I, II и III степеней огнестойкости следует выделять противопожарными перегородками 1-го типа, в зданиях IV степени огнестойкости - перегородками 2-го типа).

2.4. Особо важными факторами пищеблока общеобразовательной организации являются:

- осуществление производственных процессов при приготовлении пищи с использованием теплового кухонного и технологического электрооборудования;
- соседство с обеденным залом школьной столовой, в котором находится большое количество детей разного возраста, а именно с 1 по 11 класс.

2.5. Основными пожароопасными факторами на пищеблоке столовой школы являются:

- оборудование для термической обработки продуктов (электроплиты, электрокотлы, пароконвектомат, жарочный шкаф и другое электронагревательное оборудование);
- электрооборудование (электромясорубка, овощерезка, картофелечистка и т.д.)
- наличие горючих материалов (мука, растительные масла, животные жиры);
- горючая тара (картонные ящики, тканевые и бумажные мешки и пакеты, ПЭТ пакеты).

2.6. Необходимым условием безопасного использования электрооборудования на пищеблоке является наличие заземления.

2.7. На пищеблоке имеется вытяжная установка.

2.8. В помещениях пищеблока школы функционирует противопожарная (дымовая) сигнализация.

3. Ответственные за пожарную безопасность, организацию мер по эвакуации, тушению пожара, оказанию первой помощи

3.1. Ответственным за пожарную безопасность, организацию мер по эвакуации работников и тушению пожара, оказание первой помощи на пищеблоке школьной столовой назначен заведующий производством (шеф-повар) _____
приказом № _____ от _____.

3.2. Ответственным за отключение электропитания технологического и теплового оборудования, системы вентиляции на пищеблоке является повар _____
_____.

3.3. Ответственным за эвакуацию обучающихся из обеденного зала школьной столовой во время пожара или иной ЧС и учебной эвакуации является дежурный педагогический работник в столовой.

4. Допустимое (предельное) количество людей, которые могут одновременно находиться на пищеблоке

4.1. В помещениях пищеблока столовой общеобразовательной организации одновременно может находиться не более _____ человек (согласно проекту).

4.2. В помещениях зала школьной столовой одновременно может находиться не более _____ человек (согласно проекту).

5. Обязанности лиц, ответственных за пожарную безопасность на пищеблоке

5.1. Заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой обязан:

- обеспечить соблюдение требований пожарной безопасности в помещениях пищеблока столовой школы, выполнение настоящей инструкции и систематический контроль соблюдения установленного противопожарного режима работниками, находящимися в помещениях пищеблока, а также своевременно сообщать о выявленных нарушениях пожарной безопасности ответственному лицу за пожарную безопасность в школе;

- при наличии нарушений пожарной безопасности на пищеблоке не допускать выполнение работ до полного устранения недостатков;

- проводить противопожарную пропаганду, а также обучать работников правилам пожарной безопасности на пищеблоке и при работе с электрооборудованием;

- проходить обучение по программам дополнительного профессионального образования в объеме знаний требований нормативных правовых актов, регламентирующих пожарную безопасность в части противопожарного режима, а также приемов и действий при возникновении пожара, позволяющих выработать практические навыки по предупреждению пожара, спасению жизни, здоровья людей и имущества при пожаре;

- обеспечить размещение и надлежащее состояние планов эвакуации из помещений пищеблока общеобразовательной организации;

- обеспечить размещение и надлежащее состояние первичных средств пожаротушения, не допускать их применения не по прямому назначению;

- обеспечивать содержание в исправном состоянии системы противопожарной защиты;

- размещать на пищеблоке только необходимое для приготовления пищи оборудование и кухонный инвентарь, а также продукты и сырье;

- использовать только сертифицированные кабели питания;

- обеспечивать незахламленность путей эвакуации и выходов из помещений пищеблока школьной столовой;

- не содержать в помещениях пищеблока взрывоопасные и легковоспламеняющиеся вещества;

- обеспечивать своевременную очистку пищеблока от горючих отходов, мусора, пищевых отходов;

- обеспечить в помещениях пищеблока наличие инструкций по охране труда при эксплуатации электрооборудования;

- запрещать курение и использование открытого огня на пищеблоке;

- обеспечить систематический осмотр и закрытие помещений пищеблока школы после окончания работы;

- осуществлять своевременную эвакуацию в случае пожара работников из помещений пищеблока в безопасное место;

- оказывать содействие пожарной охране во время ликвидации пожара, установлении причин и условий их возникновения и развития, выявлять лиц, виновных в нарушении требований пожарной безопасности, по вине которых возник пожар;

- обеспечивать доступ должностным лицам пожарной охраны при осуществлении ими своих служебных обязанностей на пищеблок столовой общеобразовательной организации;

- обеспечивать оперативное сообщение в службу пожарной охраны о возникновении пожара на пищеблоке по телефону 101 (112);

- предоставлять лицу, ответственному за пожарную безопасность в школе, сведения о состоянии первичных средств пожаротушения на пищеблоке, в том числе информацию по срокам их замены и перезарядки;

- принимать активное участие в практических тренировках работников школы по эвакуации работников при пожаре;

- обеспечивать выполнение предписаний, постановлений по противопожарной безопасности лица, ответственного за пожарную безопасность в школе, а также органов государственного пожарного надзора.

5.2. Работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- проходить обучение по программам противопожарного инструктажа;
- строго соблюдать правила пожарной безопасности, установленные на пищеблоке и в общеобразовательной организации, данную инструкцию;

- соблюдать требований пожарной безопасности на своем рабочем месте;
- принимать активное участие в практических тренировках работников школы по эвакуации при пожаре; Источник: <https://ohrana-tryda.com/node/1089>

- знать места расположения и уметь применять первичные средства пожаротушения;
- знать контактные номера телефонов для вызова пожарной службы 101 (112), сообщать в пожарную охрану о возникших пожарах и загораниях, до прибытия пожарной охраны принимать все возможные меры по спасению людей;

- оказывать содействие пожарной охране во время ликвидации пожаров;
- выполнять требования лица, ответственного за пожарную безопасность на пищеблоке столовой и в общеобразовательной организации, а также предписания, постановления и иные законные требования должностных лиц Государственной пожарной охраны;

- знать места расположения в помещениях пищеблока средств оповещения и управления эвакуацией при пожаре (кнопки оповещения о пожаре) и уметь их применять;

- не допускать скопления сгораемого мусора, захламления путей эвакуации;
- при выявлении каких-либо нарушений пожарной безопасности в работе оперативно извещать об этом лицо, ответственное за пожарную безопасность на пищеблоке школьной столовой.

6. Порядок содержания помещений пищеблока, эвакуационных путей и выходов

6.1. Общие правила содержания помещений пищеблока столовой школы

6.1.1. В помещениях пищеблока разрешено размещать только необходимое для обеспечения приготовления пищи обучающимся и сотрудникам оборудование, электрооборудование, электроприборы, кухонный инвентарь, а также продукты, сырье и полуфабрикаты.

6.1.2. Запрещено увеличивать по отношению к количеству, предусмотренному проектом, число рабочих мест и оборудования на пищеблоке.

6.1.3. В помещениях пищеблока школьной столовой запрещено:

- совершать перепланировку помещений с отступлением от требований строительных норм и правил;

- загромождать мебелью, оборудованием, тарой, сырьем и любыми другими предметами и продуктами выходы из помещений;

- хранить и использовать в помещениях легковоспламеняющиеся жидкости, взрывчатые вещества и пиротехнические изделия, баллоны с горючими газами и другие пожаровзрывоопасные вещества и материалы;

- применять не сертифицированные удлинители и электрооборудование;

- использовать неисправное, а также электрооборудование без защитных устройств, с открытыми токоведущими частями, не имеющие заземления;

- использовать кабели электропитания с поврежденной изоляцией, розетки, рубильники и выключатели с явными признаками повреждения;

- включать в одну электрическую розетку несколько мощных потребителей электроэнергии;

- использовать светильники без плафонов и светорассеивающей арматуры, а также вышедшие из строя и требующие явной замены;
- выполнять работы при недостаточном электроосвещении;
- проводить работы без наличия первичных средств пожаротушения или аптечки первой помощи;
- выполнять работы с электрооборудованием мокрыми и влажными руками;
- выполнять работы с электрооборудованием без диэлектрических ковриков;
- выполнять работы без средств индивидуальной защиты;
- оставлять без присмотра процесс приготовления;
- оставлять без присмотра включенные в электрическую сеть тепловое и технологическое электрооборудование и бытовые электроприборы;
- осуществлять уборку помещений или чистку оборудования и кухонного инвентаря с использованием бензина, керосина, спирта и других легковоспламеняющихся и горючих жидкостей;
- оборачивать электрические лампы бумагой, материей и другими горючими материалами;
- закрывать работающие вытяжки, располагать в них любые предметы и вещи;
- располагать на кухонном электрооборудовании, бытовых электроприборах вещи, бумагу, ветошь и любые другие горючие предметы;
- курить в помещениях пищеблока.

6.1.4. Помещения пищеблока столовой школы должны быть обеспечены первичными средствами пожаротушения согласно установленным нормам, а также аптечкой первой помощи.

6.1.5. Помещения должны быть оборудованы средствами оповещения людей о возникшем пожаре.

6.1.6. Двери технических помещений пищеблока (кладовых и т.д.) должны быть постоянно закрыты. Ключи необходимо хранить в строго определенном месте, доступном для получения их в любое время суток. На дверях помещений пищеблока общеобразовательной организации должны присутствовать надписи, определяющие назначение помещений и место хранения ключей.

6.1.7. Размещение и хранение легковоспламеняющихся жидкостей, баллонов с горючими газами и кислородом и других легко воспламеняющихся материалов в помещениях пищеблока не допускается.

6.2. Порядок содержания и эксплуатации эвакуационных путей и выходов

6.2.1. Расстановка мебели и теплового и технологического оборудования в помещениях пищеблока школьной столовой не должна препятствовать эвакуации людей и свободному подходу к средствам пожаротушения.

6.2.2. Во время эксплуатации эвакуационных путей и выходов строго запрещено:

- загромождать эвакуационные пути и выходы из помещений пищеблока школьной столовой мебелью, оборудованием, кухонным и уборочным инвентарем, упаковочным материалом, сырьем и продуктами питания, пищевыми отходами, любыми другими предметами и мусором, а также блокировать двери выходов;
- загромождать подоконники комнатными растениями, упаковочным материалом и т.д.;
- устанавливать на окнах глухие решетки;
- размещать в проходах между технологическим и тепловым оборудованием табуретки, стулья, упаковки с продуктами и сырьем, пустую тару, пищевые отходы, иные предметы;
- изменять направление открывания дверей, исключение составляют те двери, открывание которых не нормируется или к которым предъявляются другие требования в соответствии с нормативными правовыми актами;
- оборудовать в тамбурах выходов сушилки и вешалки для одежды, гардеробы, а также хранить (в том числе временно) инвентарь и материалы;

- фиксировать самозакрывающиеся двери в открытом положении (если для этих целей не используются устройства, автоматически срабатывающие в случае пожара), а также снимать их;

- в рабочее время осуществлять загрузку (выгрузку) продуктов и тары по путям, являющимся эвакуационными.

6.2.3. Эвакуационное освещение в помещениях пищеблока должно включаться автоматически при прекращении электропитания рабочего освещения.

6.2.4. При эксплуатации эвакуационных путей и выходов заведующий производством (шеф-повар) обязан обеспечить строгое соблюдение проектных решений и требований нормативных документов по противопожарной безопасности (в том числе по освещенности, количеству, размерам и объемно-планировочным решениям эвакуационных путей и выходов, а также по наличию на путях эвакуации знаков противопожарной безопасности).

6.3. Порядок содержания систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха

6.3.1. Во время эксплуатации вытяжных и вентиляционных систем строго запрещено:

- эксплуатировать неисправные вытяжные устройства и системы вентиляции;
- закрывать вытяжные каналы, зонты, отверстия и решетки;
- выжигать скопившиеся в воздуховодах жировые отложения, пыль и любые другие горючие вещества;

- в местах забора воздуха должна быть полностью исключена возможность появления горючих газов, паров, дыма, искр и открытого огня;

- хранить в вентиляционных камерах и вытяжных системах какой-либо кухонный инвентарь, материалы, пищевые продукты.

6.3.2. Во время эксплуатации систем отопления строго запрещено:

- эксплуатировать неисправные устройства систем отопления;
- наносить повреждения системе отопления.

6.3.3. Не реже 1 раза в год проводятся работы по очистке вентиляционных камер, фильтров, воздуховодов и каналов от горючих отходов и отложений с составлением соответствующего акта и внесением информации в журнал эксплуатации систем противопожарной защиты.

6.3.4. Очистка вытяжных устройств, аппаратов и трубопроводов от пожароопасных отложений осуществляется в соответствии с технологическим регламентом не реже 1 раза в полугодие с внесением информации в журнал эксплуатации систем противопожарной защиты.

6.3.5. Запрещается совершать отогревание труб систем отопления, водоснабжения, канализации и т.п. с использованием открытого огня, для этих целей необходимо применять горячую воду, пар или нагретый песок.

7. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности на пищеблоке школы

7.1. Общие мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при эксплуатации электрооборудования на пищеблоке

7.1.1. Электрические сети и электрооборудование, которые используются на пищеблоке школьной столовой общеобразовательной организации, и их эксплуатация должны отвечать требованиям действующих правил устройства электроустановок, правил технической эксплуатации электроустановок.

7.1.2. В помещениях пищеблока запрещается эксплуатировать электрооборудование, бытовые электроприборы, не соответствующие требованиям безопасности труда и пожарной безопасности.

7.1.3. Во время эксплуатации электрооборудования запрещено:

- использовать электрические кабели и провода с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией, со следами термического воздействия;

- использовать поврежденные (неисправные) электрические розетки, ответвительные коробки, рубильники и другие электроустановочные изделия;

- оставлять под напряжением электрические провода и кабели с неизолированными окончаниями;
- завязывать и скручивать кабели питания, а также оттягивать их;
- эксплуатировать тепловое и технологическое электрооборудование, бытовые электроприборы с открытыми токоведущими частями, в разобранном виде, со снятыми панелями, крышками и кожухами;
- обертывать электрические лампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами;
- эксплуатировать электрические светильники со снятыми плафонами (рассеивателями), которые предусмотрены конструкцией светильника;
- применять электронагревательное оборудование и бытовые электроприборы, не имеющие устройств тепловой защиты, а также при отсутствии или неисправности терморегуляторов, которые предусмотрены их конструкцией;
- использовать несертифицированные (самодельные) кабели и удлинители;
- размещать на тепловом и технологическом электрооборудовании горючие вещества и материалы;
- выполнять работы мокрыми руками, протирать электрооборудование при включенном электропитании;
- оставлять без присмотра включенными тепловое и технологическое кухонное электрооборудование, бытовые электроприборы, вытяжки.

7.1.4. Все неисправности в электросетях и электрооборудовании, которые могут вызвать искрение, короткое замыкание, чрезмерный нагрев изоляции, кабелей и проводки, должны незамедлительно устраняться. Неисправное электрооборудование следует немедленно отключать то электросети, вывесить плакат «Не включать» и сообщить заместителю директора по административно-хозяйственной работе. До полного устранения неисправности и разрешения руководителя работ к работе с данным оборудованием не приступать.

7.1.5. Любые новые подключения электрооборудования на пищеблоке должны выполняться только после проведения соответствующих расчетов, допускающих возможность таких подключений.

7.2. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности перед началом работы на пищеблоке

7.2.1. Проверить работоспособность освещения, выключателей.

7.2.2. Надеть спецодежду, проверить наличие диэлектрических ковриков.

7.2.3. Оценить целостность крышек электрических розеток, рубильников, электрических вилок и подводящих электрических кабелей.

7.2.4. Убедиться в наличии и отсутствии повреждений заземляющих проводников технологического электрооборудования.

7.2.5. Убедиться в наличии и исправности первичных средств пожаротушения, свободного прохода к ним, а также в укомплектованности медицинской аптечки всеми необходимыми препаратами и перевязочными средствами.

7.2.6. Убедиться в отсутствии захламленности проходов и выходов.

7.2.7. Проверить исправность вытяжных устройств. Проветрить помещения пищеблока.

7.2.8. Подготовить к работе необходимое оборудование, технологическое и тепловое электрооборудование, кухонный инвентарь, проверить их исправность и целостность.

7.2.9. Если покрытие пола выполнено из токопроводящего материала, перед включением электрооборудования следует встать на диэлектрический коврик.

7.2.10. В случае обнаружения дефектов или неисправности технологического электрооборудования, электрокабеля, заземляющих устройств к выполнению работ не приступать, отключить данное электрооборудование от сети, в распределительном щитке, вывесить плакат «Не включать», поставить в известность заместителя директора по АХР и оставить соответствующую запись в журнале заявок.

7.3. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при эксплуатации технологического электрооборудования

7.3.1. Работники пищеблока школы, работающие с технологическим (тепловым) электрооборудованием, допускаются к работе только после проведения необходимого инструктажа по пожарной безопасности и изучения инструкций заводов-изготовителей по безопасной эксплуатации установленного электрооборудования.

7.3.2. При эксплуатации технологического электрооборудования на пищеблоке школьной столовой необходимо:

- визуально провести проверку целостности подводящих кабелей питания, электророзетки, электровилки, устройств заземления;
- не перемещать рядом с тепловым электрооборудованием легковоспламеняющиеся и горючие вещества с целью предотвращения возгорания;
- при возникновении неисправности в работе, а также нарушении защитного заземления их корпусов, работу немедленно прекратить и выключить данное электрооборудование;
- вывесить плакат «Не включать» и сообщить о поломке заведующему производством, работу на оборудовании продолжить только после полного устранения неисправности.

Не допускается:

- хранить и размещать вблизи и на электрооборудовании для приготовления пищи посторонние предметы, прихватки, паки и упаковки от продуктов, деревянную кухонную утварь и пр.
- использовать тепловое электрооборудование с неисправным датчиком реле температуры, имеющим неисправности;
- оставлять включенным тепловое оборудование после окончания процесса приготовления;
- охлаждать водой жарочную поверхность используемого оборудования.

7.3.3. Во время пользования микроволновой печью недопустимо:

- включение микроволновой печи с незагруженной рабочей камерой;
- использование печи с открытой (незапертой) дверцей (при неисправной или отключенной защитной блокировке);
- подогревать продукты в герметичной упаковке и плотно закрытой посуде во избежание разрушения этой посуды под напором пара;
- подогревать жиры и растительные масла (с целью избегания ожогов закипевшим маслом), варить яйца;
- пользоваться для разогрева посудой с орнаментом, стаканами и посудой из хрусталя, посудой с термостойкостью до 140°С, простой кухонной утварью из металла (стальные, алюминиевые кастрюли), а также посудой, имеющей любого вида металлическую отделку.

7.3.4. При эксплуатации холодильного оборудования в школьной столовой:

- объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как возможно реже;
- если на охлаждаемых приборах (испарителях) образуется иней (снеговой шубы) толщиной больше 0,5 см, следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры чтобы иней растаял;
- обнаружив утечку хладона, холодильное оборудование необходимо незамедлительно выключить, помещение – проветрить.

Недопустимо:

- включение агрегата, если отсутствует защитное заземление;
- размещение посторонних предметов на ограждениях агрегата;

- самовольное передвижение холодильного агрегата;
- эксплуатировать холодильное оборудование, если закончился срок очередного испытания и проверки изоляции электрических проводов и защитного заземления.

7.3.5. С целью избегания поражения электротоком или выхода из строя электрооборудования следует соблюдать нижеперечисленные меры электробезопасности:

- включение и выключение оборудования выполнять сухими руками и исключительно с помощью кнопок «Пуск» и «Стоп», не выполнять работу с электрооборудованием при отсутствии диэлектрических ковриков;
- не касаться поврежденных или неисправных выключателей, штепсельных розеток, вилок, оголенных и с поврежденной изоляцией проводов;
- не допускать резких перегибов и заземления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);
- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрического оборудования при их отсутствии;
- не оставлять без контроля включенное электрооборудование, выключать его от сети при перерывах в работе, при завершении работы, во время проведения санитарной обработки, чистки или ремонта;
- отключение электрического оборудования от сети необходимо выполнять, вытащив вилку из розетки, держась за корпус вилки, или с помощью соответствующего рубильника в щитке.

7.3.6. При эксплуатации электрических плит для приготовления, необходимо:

- заливать масло в сковороды до того, как включится нагрев;
- соблюдать крайнюю осторожность во избежание разбрызгивания масла и попадания его капель на горячие поверхности оборудования;
- своевременно выключать электроплиты или переводить их на меньшую мощность при случившемся перегреве;
- незамедлительно отключать жарочные аппараты при чадении масла, так как может последовать воспламенение продукта.

7.3.7. При эксплуатации жарочного шкафа следует вести наблюдение за температурой для того, чтобы избежать его чрезмерного перегревания.

7.3.8. Для мойки и обезжиривания оборудования, зонта вытяжки применять негорючие технические моющие средства.

7.3.9. В случае возникновения неисправностей при работе электрического оборудования необходимо обесточить его и доложить об этом заведующему производством (шеф-повару) школьной столовой, который в свою очередь подает заявку на ремонт заместителю директора по административно-хозяйственной работе.

7.3.10. На пищеблоке столовой школы следует строго соблюдать настоящую инструкцию, общую объектовую инструкцию о мерах пожарной безопасности в школе, знать порядок действий при возникновении пожара и эвакуации.

7.3.11. При прекращении подачи электроэнергии на пищеблоке школьной столовой отключить от сети все имеющееся электрооборудование.

8. Допустимое количество одновременно находящихся в помещениях пищеблока сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

8.1. Хранение продуктов, сырья и полуфабрикатов разрешается в складских помещениях для продуктов и кладовых.

8.2. Не допускается размещение в производственных помещениях пищеблока сырья и полуфабрикатов в количестве, превышающем сменную потребность.

8.3. Готовая продукция (блюда и кулинарные изделия) до окончания смены должна выдаваться на раздаче.

8.4. Не допускается хранить готовую продукцию в производственных помещениях.

9. Порядок осмотра и закрытия помещения пищеблока школы по окончании работы

9.1. Работник, последним покидающий пищеблок школьной столовой (ответственный за противопожарную безопасность данного помещения), должен осуществить противопожарный осмотр, в том числе:

- отключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование, выключив его из электросети с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;
- провести очистку электромеханического и электронагревательного оборудования;
- навести порядок на рабочем месте, приспособления, кухонный инвентарь убрать в специально предназначенные места;
- проверить отсутствие бытового мусора в помещениях;
- проверить наличие и сохранность первичных средств пожаротушения, а также возможность свободного подхода к ним;
- закрыть все окна и фрамуги, выключить вытяжку;
- проверить и освободить (при необходимости) эвакуационные проходы, выходы.

9.2. В случае выявления сотрудником каких-либо неисправностей следует известить о случившемся заведующего производством (шеф-повара) либо заместителя директора по административно-хозяйственной работе.

9.3. Сотруднику, проводившему осмотр, при наличии противопожарных недочетов, закрывать пищеблок школьной столовой категорически запрещено.

9.4. После устранения (при необходимости) недочетов сотрудник должен закрыть помещение и сделать соответствующую запись в «Журнале противопожарного осмотра помещений», находящемся на посту охраны.

10. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при осуществлении огневых или иных пожароопасных работ на пищеблоке

10.1. В помещениях пищеблока школьной столовой категорически запрещено курить.

10.2. Все окрасочные и огневые работы проводятся в период каникул при отсутствии детей в общеобразовательной организации.

10.3. Во время проведения окрасочных работ необходимо:

- осуществлять составление и разбавление всех видов лаков и красок в изолированных помещениях школы у наружной стены с оконными проемами или на открытых площадках;
- осуществлять подачу окрасочных материалов в готовом виде централизованно;
- не превышать сменную потребность горючих веществ на рабочем месте, открывать емкости с горючими веществами только перед их использованием, а после завершения работы закрывать их и сдавать на склад, хранить тару из-под горючих веществ в специально отведенном месте вне помещений школы.

10.4. Пожароопасные работы (огневые, сварочные работы и т.п.) должны осуществляться в помещениях пищеблока школы только с разрешения директора общеобразовательной организации, при отсутствии горючих материалов, продуктов и сырья в помещении. После завершения работ должен быть обеспечен контроль места производства работ в течение не менее 4 часов.

10.5. Порядок проведения пожароопасных работ и меры пожарной безопасности при их проведении должны строго соответствовать требованиям «Правил противопожарного режима в Российской Федерации».

10.6. Во время проведения огневых работ необходимо:

- провентилировать помещение;
- обеспечить место производства работ не менее чем 2 огнетушителями с минимальным рангом модельного очага пожара 2А, 55В и покрывалом для изоляции очага возгорания;
- плотно закрыть все двери, соединяющие помещение школы, в котором проводятся огневые работы, с другими помещениями, открыть окна.

10.7. Во время осуществления огневых работ строго запрещено:

- приступать к выполнению работы при неисправной аппаратуре;
- осуществлять огневые работы на свежеекрашенных горючими красками (лаками) конструкциях и изделиях;
- применять одежду и рукавицы со следами масел, жиров, бензина, керосина и других горючих жидкостей;
- допускать к самостоятельной работе сотрудников, не имеющих соответствующего квалификационного удостоверения.

11. Порядок сбора, хранения и удаления горючих веществ и материалов, содержания и хранения спецодежды

11.1. Для хранения спецодежды работников пищеблока школьной столовой предусмотрены шкафчики.

11.2. Упаковки с оставшимися продуктами и сырьем убираются в места хранения – кладовые.

11.3. Оставшиеся растительные масла, мука, сахар, крупы убираются в кладовые.

11.4. На пищеблоке не допускается хранение веществ и материалов, сырья и продуктов, которые не имеют отношения к деятельности по организации питания обучающихся и сотрудников школы, а также взрывоопасных веществ и материалов, ЛВЖ и ГЖ.

12. Порядок и периодичность уборки горючих отходов и пыли в помещениях пищеблока

12.1. Рабочие места на пищеблоке общеобразовательной организации должны после приготовления завтрака, обеда и ужина убираться от упаковочной бумаги и полиэтилена, пустой картонной тары.

12.2. Рабочие места на пищеблоке школьной столовой должны ежедневно убираться от мусора и пыли, тепловое электрооборудование и механическое оборудование, кухонный инвентарь очищаться. Уборка пола проводится методами, исключающими взвешивание пыли, рассыпанной муки.

12.3. Горючие вещества и материалы (бумага, картон, упаковки от продуктов питания и т.д.) должны ежедневно выноситься из зданий общеобразовательной организации и храниться в закрытом металлическом контейнере, расположенном на хозяйственном дворе.

12.4. Мусорные корзины должны быть освобождены после окончания смены.

12.5. В соответствии с технологическим регламентом вытяжные устройства, аппараты и трубопроводы на пищеблоке должны очищаться от пожароопасных отложений не реже 1 раза в полугодие с внесением информации в журнал эксплуатации систем противопожарной защиты.

13. Предельные показания контрольно-измерительных приборов (манометры, термометры и др.), отклонения от которых могут вызвать пожар или взрыв

13.1. Предельные показания контрольно-измерительных приборов (манометры, термометры и др.) отклонения от которых могут вызвать пожар и взрыв должны быть указаны на контрольно-измерительных приборах.

13.2. Не разрешается проводить работы на оборудовании с неисправностями, которые могут привести к пожару, а также при отключенных контрольно-измерительных приборах и технологической автоматике, обеспечивающих контроль заданных режимов температуры и других, регламентированных условиями безопасности параметров.

13.3. Запрещается проводить работы с оборудованием на пищеблоке при достижении предельных показаний контрольно-измерительными приборами.

14. Обязанности и действия работников при пожаре и эвакуации

14.1. В случае возникновения пожара, действия сотрудника, первым обнаружившего пожар в помещении пищеблока школы, в первую очередь, должны быть направлены на

обеспечение безопасности работников на пищеблоке, детей в обеденном зале столовой, их экстренную эвакуацию и спасение.

14.2. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей необходимо принять меры по тушению пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения.

14.3. При пожаре в помещении пищеблока работнику необходимо эвакуировать работников из помещения в безопасное место, прикрыв при этом дверь помещения. Оповестить о пожаре дежурного по залу столовой, задействовать ручную АПС, вызвать пожарную охрану по телефону 101 или 112 (Единая Служба спасения), при этом сообщить диспетчеру:

- наименование школы: _____;
- адрес школы: _____;
- место возникновения пожара (кратко описать, где загорание или что горит);
- свою фамилию и имя.

Не отключать телефон первым, возможно, у диспетчера возникнут вопросы или он даст вам необходимые указания для дальнейших действий. В случае необходимости вызвать скорую медицинскую помощь и другие службы.

Повар, ответственный за отключение электропитания, отключает электропитание технологического оборудования, систему вытяжной вентиляции на пищеблоке в распределительном щитке.

Работники пищеблока осуществляют помощь дежурному по обеденному залу столовой в эвакуации детей.

14.4. При возникновении пожара в школе и эвакуации, в том числе при срабатывании АПС:

- работник, ответственный за отключение электропитания на пищеблоке, отключает электропитание технологического оборудования, систему вытяжной вентиляции;
- заведующий производством (шеф-повар) проверяет помещения пищеблока на наличие людей, осуществляет эвакуацию работников пищеблока;
- при наличии в обеденном зале детей работники пищеблока помогают дежурному педагогическому работнику по обеденному залу столовой в эвакуации обучающихся согласно плану эвакуации;
- если на пути эвакуации группы огонь или сильное задымление, необходимо выбрать иной безопасный путь к ближайшему эвакуационному выходу из здания.

15. Средства обеспечения пожарной безопасности и пожаротушения на пищеблоке

15.1. Помещения пищеблока школьной столовой должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения согласно установленным нормам.

15.2. При определении видов и количества первичных средств пожаротушения следует учитывать пожароопасные свойства горючего упаковочного материала (картон, бумага, полиэтилен), продуктов (растительное масло и животные жиры, мука), технологического электрооборудования, включая тепловое, а также площадь помещения.

15.3. Выбор типа и расчет количества огнетушителей для помещения осуществляется в соответствии с положениями Правил противопожарного режима в Российской Федерации, в зависимости от огнетушащей способности огнетушителя, категории помещения по пожарной опасности, а также класса пожара. Выбор типа огнетушителя определяется с учетом обеспечения безопасности его применения для людей и имущества.

15.4. Для помещений пищеблока следует использовать огнетушители с рангом тушения модельного очага:

- для класса пожара А – 2А и выше;
- для класса пожара В – 55В;
- для класса пожара Е - 55В, С, Е.

Оптимальным решением для пищеблока будет являться наличие двух видов огнетушителей: порошкового и углекислотного.

15.5. Порошковые огнетушители должны иметь соответствующие заряды для пожаров классов А, В, Е - порошок АВСЕ.

15.6. Огнетушители следует располагать на видных местах вблизи от выхода из помещений пищеблока школьной столовой на высоте не более 1,5 метра до верха корпуса огнетушителя либо в специальных подставках из негорючих материалов, исключающих падение или опрокидывание. Огнетушители должны быть легкодоступны и не должны препятствовать безопасной эвакуации людей.

15.7. Каждый огнетушитель, установленный на пищеблоке, должен иметь порядковый номер, нанесенный на корпус огнетушителя, дату зарядки (перезарядки), а запускающее или запорно-пусковое устройство должно быть опломбировано.

15.8. Должно быть исключено попадание на огнетушители прямых солнечных лучей, непосредственное воздействие на них отопительных и нагревательных приборов.

15.9. Каждый огнетушитель, отправленный на перезарядку, заменяется заряженным огнетушителем из резервного фонда, соответствующим минимальному рангу тушения модельного очага пожара огнетушителя, отправленного на перезарядку.

15.10. Порядок применения порошковых огнетушителей:

- поднести огнетушитель к очагу пожара (возгорания);
- сорвать пломбу;
- выдернуть чеку за кольцо;
- путем нажатия рычага огнетушитель приводится в действие, при этом следует струю огнетушащего вещества направить на очаг возгорания.

15.11. Порядок применения углекислотных огнетушителей:

- выдернуть чеку, направить раструб на очаг горения;
- открыть запорно-пусковое устройство (нажав на рычаг или повернув маховик против часовой стрелки до упора);
- рычаг/маховик позволяет прекращать подачу углекислоты.

15.12. Общие рекомендации по тушению огнетушителями:

- горящую вертикальную поверхность следует тушить снизу вверх;
- тушение пролившихся растительных масел начинать с передней кромки, направив струю порошка на горящую поверхность, а не на очаг возгорания;
- наиболее эффективно тушить несколькими огнетушителями группой лиц;
- после использования огнетушитель необходимо заменить новым, а использованный сдать заместителю директора по административно-хозяйственной работе для последующей перезарядки, о чем сделать запись в журнале эксплуатации систем противопожарной защиты.

15.13. В процессе эксплуатации огнетушителей необходимо руководствоваться требованиями, изложенными в паспортах заводов-изготовителей, и утвержденными в установленном порядке регламентами технического обслуживания огнетушителей каждого типа.

15.14. Покрывала для изоляции очага возгорания должны обеспечивать тушение пожаров классов А, В, Е и иметь размер не менее одного метра шириной и одного метра длиной. В помещениях, где применяются и (или) хранятся легковоспламеняющиеся и (или) горючие жидкости, размеры полотен должны быть не менее 2х1,5 метра. Покрывала для изоляции очага возгорания хранятся в водонепроницаемых закрывающихся футлярах (чехлах, упаковках), позволяющих быстро применить эти средства в случае пожара.

15.15. В процессе эксплуатации пожарной автоматики строго запрещено:

- наносить на извещатели, датчики дыма и огня краску, побелку и другие защитные покрытия во время проведения ремонтов на пищеблоке и в процессе их эксплуатации;
- наносить физические повреждения.

15.16. Использование первичных средств пожаротушения в помещениях пищеблока столовой общеобразовательной организации для хозяйственных и прочих нужд, не связанных с тушением пожара запрещается.

16. Оказание первой помощи пострадавшим при пожаре

16.1. Наиболее характерными видами повреждения во время пожара являются: травматический шок, термический ожог, удушье, ушибы, переломы, ранения.

16.2. Строго запрещено:

- перетаскивать или перекладывать пострадавшего на другое место, если ему ничто не угрожает и первую помощь можно оказать на месте. Особенно это касается пострадавших с переломами, повреждениями позвоночника, а также имеющих проникающие ранения;
- давать воду, лекарства находящемуся без сознания пострадавшему, т.к. он может задохнуться;
- удалять инородные тела, выступающие из грудной, брюшной полости или черепной коробки, даже если кажется, что их легко можно извлечь;
- оставлять находящегося без сознания пострадавшего в положении на спине, т.к. он может задохнуться в случае рвоты или кровотечения.

16.3. Необходимо:

- как можно быстрее вызвать «Скорую помощь», точно и внятно назвав место, где произошел пожар _____;
- если у вас нет уверенности, что информацию правильно поняли, звонок лучше повторить;
- до приезда бригады «Скорой помощи» попытаться найти медицинского работника, который сможет оказать пострадавшему более квалифицированную первую медицинскую помощь;
- в случае, когда промедление может угрожать жизни пострадавшего, необходимо оказать ему первую помощь, не забывая при этом об основополагающем медицинском принципе – «не навреди».

16.4. **Основные действия при оказании первой помощи на пищеблоке столовой школы:**

16.4.1. При травматическом шоке следует:

- осторожно уложить пострадавшего на спину, в случае возникновения рвоты повернуть его голову набок;
- проверить, присутствует ли у пострадавшего дыхание и сердцебиение. Если нет, необходимо немедленно начать реанимационные мероприятия;
- быстро остановить кровотечение, иммобилизовать места переломов.

16.4.2. При травматическом шоке строго запрещено:

- переносить пострадавшего без надежного обезболивания, а в случае переломов – без иммобилизации;
- снимать прилипшую к телу после ожога одежду;
- давать пострадавшему воду (если он предъявляет жалобы на боль в животе);
- оставлять пострадавшего одного без наблюдения.

16.4.3. При термическом ожоге необходимо:

- аккуратно освободить обожженную часть тела от одежды; если нужно, разрезать, не сдирая, приставшие к телу куски ткани;
- не допускается вскрывать пузыри, касаться ожоговой поверхности руками, смазывать ее жиром, мазью и любыми другими веществами.

16.4.4. При ограниченных ожогах I степени следует:

- на покрасневшую кожу наложить марлевую салфетку;
- немедленно начать охлаждение места ожога (предварительно прикрыв его салфеткой и ПВХ-пленкой) холодной водопроводной водой в течение 10 – 15 минут.
- на пораженную поверхность наложить чистую, лучше стерильную, щадящую повязку.

16.4.5. При обширных ожогах необходимо:

- после наложения повязок напоить пострадавшего горячим чаем;
- тепло укутать пострадавшего и срочно доставить его в лечебное учреждение.

16.4.6. При ранении необходимо:

- не прикасаться к ране руками;
- наложить стерильную повязку, не прикасаясь к стороне бинта прилегающей к ране.

16.4.7. При сильном кровотечении следует:

- пережать поврежденный сосуд пальцем;

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ___ от «___» ___ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

«___» _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда для работников пищеблока школьной столовой ИОТ 123 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТООИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе на пищеблоке школьной столовой общеобразовательной организации могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работника, выполняющего обязанности работника пищеблока столовой школы, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4. Во время работы с электрооборудованием повар пищеблока столовой школы обязан иметь первую группу по электробезопасности и проходить ежегодную проверку знаний в объеме требований по электробезопасности к группе I.

1.5. Работники пищеблока школы с целью соблюдения требований по охране труда должны:

- строго соблюдать требования охраны труда, а также правила поведения на территории общеобразовательной организации, в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;
- содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;
- содействовать и сотрудничать с директором школы в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю — заведующему производством (шеф-повару) или иному должностному лицу о любой неисправности оборудования, инструмента, приспособлений, средств защиты, о резком ухудшении состояния своего здоровья,

в т.ч. о проявлении признаков желудочно-кишечных расстройств, обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно;

- проходить в определенном законом порядке медосмотры предварительные, периодические (не реже одного раза в 1 год) и внеочередные (при ухудшении состояния здоровья), подготовку (обучение), переподготовку, стажировку, инструктаж, повышение квалификации и проверку знаний по вопросам охраны труда;
- выполнять иные обязанности, установленные законодательством об охране труда;
- выполнять все нормы и обязательства по охране труда, установленные коллективным договором, соглашением, трудовым договором, правилами внутреннего трудового распорядка, должностными обязанностями;
- соблюдать требования пожарной безопасности, знать места нахождения средств пожаротушения;
- внимательно выполнять свои должностные обязанности, не отвлекаться;
- пользоваться оборудованием и инструментами строго согласно инструкциям заводов-производителей;
- пользоваться и правильно применять СИЗ и средства коллективной защиты согласно условиям и характеру выполняемой работы;
- при отсутствии СИЗ незамедлительно ставить в известность об этом прямого руководителя;
- незамедлительно уведомлять директора школы о любой ситуации, несущей угрозу жизни или здоровью работников и окружающих, о происшедшем несчастном случае;
- придерживаться всех требований и предписаний знаков безопасности, сигнальных цветов и разметки;
- уметь оказывать первую помощь пострадавшим во время несчастных случаев;
- знать необходимые номера телефонов для вызова экстренных служб (пожарно-спасательной службы – 101, скорой медицинской помощи – 103, аварийной службы газового хозяйства 104 и т.д.) и быстрого информирования директора школы, заместителя директора по АХР. Знать, где хранится аптечка, эвакуационные пути на случай чрезвычайных ситуаций.
- при передвижении с работы и на работу соблюдать все меры безопасности. Носить удобную для передвижения обувь. Передвигаясь по лестничным маршам, обязательно держаться за поручни. Быть предельно осторожным при передвижении в мокрую погоду (при гололеде, снегопаде, в условиях ограниченной видимости). Строго соблюдать ПДД (правила дорожного движения) при использовании городского и служебного транспорта.

1.6. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.7. Во время выполнения работ на работников столовой школы при определенных условиях возможно воздействие следующих вредных производственных факторов:

- движущихся частей электромеханического оборудования, перемещаемых товаров, сырья, тары;
- повышенного напряжения в электросети, замыкание которой может произойти через тело человека;
- завышенный уровень инфракрасного (теплого) излучения;
- высокая или низкая температура поверхностей оборудования, товаров, сырья, продуктов;
- высокая температура воздуха в рабочей зоне;
- высокий уровень шума на рабочем месте;

- завышенное или заниженное движение воздуха;
- высокая влажность воздуха;
- плохая освещенность в рабочей зоне;
- острые края инструмента и оборудования, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений, тары;
- физические перегрузки.

1.8. Работники пищеблока школы должны обеспечиваться согласно установленным нормам санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями.

1.9. Работникам пищеблока школьной столовой необходимо:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком.

1.10. С целью предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и иных заболеваний работники необходимо знать и строго соблюдать нормы и правила личной гигиены:

- коротко подстригать ногти, не наносить на них лак;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед тем как начать работу, переходя от выполнения одной операции к другой, после перерыва в работе, прикосновения к загрязненным предметам, а также после посещения санузла, перед приемом пищи и по окончании работы.

1.11. Работнику пищеблока школы категорически запрещено выполнять самостоятельно работу на оборудовании, к работе на котором у него нет допуска, а также эксплуатировать оборудование, работающее под давлением, в случае неисправности или истечения срока испытания и проверки приборов контроля и защиты, установленных на нем.

1.12. С целью снижения физической нагрузки и утомляемости работник не должен поднимать и перемещать вручную тяжести, превышающие установленные максимально допустимые нормы. Проводя работы, необходимо пользоваться средствами малой механизации (тележки), а также равномерно распределять физические нагрузки на протяжении рабочего дня.

1.13. Готовя пищу из замороженных продуктов (мяса, рыбы, субпродуктов и иных продуктов), следует их размораживать. Работать с ними (выполнять обвалку, нарезку и т.д.) можно после достижения ими температуры 50° С. Для согревания рук следует пользоваться сухими полотенцами.

1.14. Чтобы предотвратить ожоги при пользовании жарочным шкафом с подвижным стеллажом, следует вкатывать и выкатывать стеллажи с продукцией исключительно при помощи съемной ручки или специальных защищающих рукавиц.

1.15. Требования пожарной безопасности:

1.15.1. Запрещается:

- курение в помещении пищеблока, и на его территории;
- использовать неисправные электрические приборы (электрические аппараты);
- включение в помещениях пищеблока электрических обогревателей без специального на это разрешения;
- оставлять без контроля электрические аппараты, подключенные к сети;
- хранение в непредусмотренных местах легко возгорающихся веществ;
- разведение открытого огня в здании и на территории.

1.15.2. Работник школьной столовой обязан уверенно знать все сигналы оповещения, последовательность действий в случае пожара, места, нахождения средств пожаротушения, уметь применять средства пожаротушения.

1.16. Если обнаружены неисправности оборудования, приспособлений, инструментов, средств защиты, при ухудшении самочувствия, отсутствие СИЗ, любые нарушения технологического процесса работнику следует обязательно сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару).

1.17. О любом несчастном случае, произошедшем на пищеблоке школы, пострадавший или очевидец должен известить заведующего производством (шеф-повара) школьной столовой, который, в свою очередь, должен:

- организовать оказание первой помощи пострадавшему и, если необходимо, вызов «скорой медицинской помощи» или доставку его в медицинское учреждение;
- доложить директору школы (при отсутствии – заместителю директора по АХР) о факте травмирования;
- принять все необходимые меры для предотвращения дальнейшего развития аварийной ситуации и действия травмирующего фактора на остальных работников;
- обеспечить сохранность, до начала расследования несчастного случая, обстановки на рабочем месте и состояния оборудования в таком состоянии, в каком они находились в момент происшествия, если это не несет угрозы для жизни и здоровья окружающих работников и не повлечет за собой аварию.

1.18. Нарушение работниками требований данной инструкции по охране труда рассматривается как нарушение трудовой дисциплины. Работники, виновные в нарушении требований и норм охраны труда в школьной столовой, проходят внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несут ответственность согласно Уставу школы, трудовому договору, законодательству Российской Федерации.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы работник школьной столовой должен:

- надеть установленную нормами спецодежду, обувь. Спецодежду необходимо застегнуть на все пуговицы, не допускать свободно свисающих концов одежды, волосы хорошо убрать под колпак (шапочку, косынку). Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы;
- внимательно осмотреть свое рабочее место и подготовить его так, чтобы было исключено прикосновение к горячим или переохлажденным частям и нахождение рядом с такими частями, с целью предотвращения ожогов, перегрева или переохлаждения;
- провести проверку устойчивости производственного стола, стеллажа, прочности крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- прочно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво расположить запасы сырья, полуфабрикатов согласно частоте их использования и расходования;
- проверить присутствие и исправность деревянной решетки под ногами, диэлектрических ковриков около электрических установок;
- убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри и вокруг используемого оборудования;
- убрать ненужные и мешающие предметы, убедиться в наличии и исправности нужного для работы инструмента, приспособлений, инвентаря;
- провести проверку работы вытяжной вентиляции, воздушного душирования, достаточности освещенности рабочей поверхности и обеспеченность рабочего места нужным для работы инвентарем, оборудованием, приспособлениями и инструментом;
- убедиться в наличии и исправности контрольно-измерительных приборов (КИП), а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (нахождение стрелки манометра на нулевой отметке и нанесение красной линии (пластины),

указывающей рабочее давление, целостности стекла и отсутствия иных повреждений, оказывающих влияние на показания КИП, исправность сигнальных ламп и пр.);

- проконтролировать сроки прохождения госповерки КИП (наличие клейма или пломбы) и сроки испытаний предохраняющих клапанов пищеварочных котлов, водонагревателей и иного оборудования, работающего под давлением, и даты их освидетельствования;
- убедиться в исправности пусковой регулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых выключателей и т.п.);
- провести проверку на отсутствие трещин, вспучивания, значительных утолщений стенок сосудов, функционирующих под давлением, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
- осмотреть состояние полов (на отсутствии выбоин, неровностей, скользкости и др.), а также удостовериться в отсутствии углублений, трещин и иных неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- проверить на исправность используемый инвентарь, приспособления и инструмент (поверхности специальной тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенец; рукоятки ножей должны быть прочно закреплены (насажены), нескользящими и быть удобными для захвата, имеющими требуемый упор для пальцев руки, не деформироваться от воздействия горячей воды, полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.2. Перед тем, как включить на пищеблоке школы электрооборудование (картофелечистку, машину овощерезательную и электроплиту, шкаф жарочный, холодильник, электромясорубку, аппарат пароварочный, микроволновую печь и др.) необходимо убедиться:

2.2.1. В отсутствии свободно свисающих и оголенных концов электрической проводки, исправности розеток, кабелей (шнуров) электрического питания, вилок применяемого электрооборудования;

2.2.2. В исправном состоянии защитного заземления (зануления) – наличии и прочности заземляющих соединений, отсутствии обрывов, прочности контакта между металлическими не ток несущими частями машины и заземляющим проводом, отсутствии механических повреждений заземляющих проводников. Не разрешается начинать работу при отсутствии или ненадежном заземлении;

2.2.3. В наличии, исправности, правильной установке и прочности крепления ограждения подвижных частей (зубчатых, цепных, клино-ременных и иных передач, соединяющих муфт и т.п.), греющихся поверхностей оборудования.

2.2.4. Необходимо обязательно убедиться в исправности ручек и дверей пекарских и жарочных шкафов:

- открытые двери должны обязательно фиксироваться в горизонтальном положении;
- закрытые двери должны плотно прилегать к краям рабочих камер.
- использовать пекарские и жарочные шкафы с неисправными рукоятками и пружинами дверей, пакетными переключателями, температурными регуляторами, сигнальными лампами, в случае отсутствия кожухов, закрывающих электрические приборы и электро-коммуникационную аппаратуру, категорически запрещено.

2.2.5. Необходимо удостовериться в исправном состоянии вытяжки. Если отсутствует или неисправен вытяжной зонт, не разрешается пользоваться пекарским и жарочным оборудованием.

2.2.6. Перед отключением машин для измельчения пищевого сырья (электромясорубки, протирачной машины, овощерезки, универсального привода) удостовериться в правильной сборке рабочих механизмов и прочности их крепления к приводу.

2.2.7. Включая электроплиты, необходимо убедиться в наличии поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, в исправном состоянии жарочной поверхности. Удостовериться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся на нулевой отметке, а также в том, что жарочная поверхность (конфорки) электроплит ровная и гладкая, без трещин и располагается на одном уровне с бортовой поверхностью.

2.2.8. Перед тем, как включить машину для нарезки гастрономических продуктов необходимо удостовериться, что они не имеют видимых повреждений и установлены на ровном, устойчивом основании, полностью исключена возможность наступить на соединительные кабели или зацепиться за них. Перед тем, как включить пищеварочный электрический котел следует:

- открыв крышку котла, проверить на чистоту варочный сосуд, убедиться, что присутствует фильтр в сливном отверстии и отражатель на клапане крышки, а также проверить уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному крану;
- провести проверку исправности предохранительного клапана;
- установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электро-контактным манометром;
- варочную емкость неопрокидывающегося котла наполнить так, чтобы верхний уровень жидкости находился на 10-15 см ниже верхнего края;
- после закладки продуктов и заливания воды в варочную емкость проверить работу клапана на крышке;
- открыть воздушный кран предохранительного клапана, а в случае его отсутствия – кран наполнительной воронки и не закрывать до появления пара. После того, как разогреется рубашка котла воздушный клапан (кран воронки) закрыть.
- закрыть крышку котла, затянуть в два этапа накидные рычаги герметизированной крышки, сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа, в следующей последовательности: передние, средние, задние.

2.2.9. Подготавливая к работе автоклавы с быстрооткрывающимися крышками, оснащенными блокировочными устройствами, исключающими возможность пуска при не плотно закрытой крышке, а также открывание крышки при наличии в аппарате давления превышающего атмосферное, следует удостовериться в их исправности, при этом необходимо проконтролировать соблюдение сроков периодических осмотров автоклавов.

2.2.10. Перед тем, как начать работу пароводяную рубашку автоклавов и электрических котлов необходимо наполнить водой до уровня контрольного крана. Не разрешается включать автоклавы и электрические котлы при незаполненной пароводяной рубашке, повреждениях заземления или двойного предохранительного клапана, пропуске пара из рубашки автоклава. Сигнализаторы уровня воды, авторегуляторы питания и устройства автозащиты от перегрева, предусмотренные для выключения источника тепловой энергии на случай утечки воды, при условии оснащения ими пищеварочных котлов, должны быть исправными.

2.2.11. Необходимо обязательно проверить работу реле давления мармита для вторых блюд при помощи предварительного закрывания вентиля для воды и подключения к сети. Спустя некоторое время должна загораться сигнальная лампочка «Нет воды». После заполнения парогенератора водой необходимо проверить работу поплавкового клапана.

2.2.12. Обязательно убедиться в исправности иного используемого оборудования на пищеблоке столовой школы.

2.3. Необходимо выполнить требуемую сборку оборудования, правильно установить и прочно закрепить съемные детали и механизмы.

2.4. Следует обеспечить свободные проходы для безопасного движения работников школьной столовой и перемещения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и тары, а также техобслуживания, ремонта и уборки технологического оборудования.

2.5. О любых неисправностях, выявленных во время подготовки к работе оборудования, инструмента, приспособлений, необходимо доложить заведующему производством (шеф-повару) школьной столовой.

2.6. Категорически запрещено начинать работу на поврежденном оборудовании, использовать поврежденные инструменты, приспособления и инвентарь.

3. Требования охраны труда при выполнении работы

3.1. Работнику пищеблока школьной столовой разрешено делать только ту работу, которой он был обучен, получил инструктаж по охране труда и к которой допущен заведующим производством (шеф-поваром) или работником, ответственным за безопасное выполнение работ. Категорически запрещено допускать к выполнению своей работы не прошедших обучение и посторонних лиц.

3.2. Работнику пищеблока школы следует соблюдать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.3. Работнику школьной столовой разрешено пользоваться только необходимым для безопасной работы исправным оборудованием, инструментом, приспособлениями и применять их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Выполняя работу, следует поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загромождать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления и рубильникам, пути эвакуации и иные проходы ненужными предметами, пустой тарой, инвентарем, лишними запасами сырья, кулинарной продукцией. Пустую тару, следует вовремя убирать в предназначенное для этого место.

3.5. Запрещается поднимать без помощи средств механизации и переносить тяжести свыше установленной нормы.

3.6. На работах с использованием женского труда обязательно необходимо придерживаться предельных норм подъема и перемещения тяжестей женщинами.

3.7. С целью избегания падения при перемещении необходимо вовремя принимать меры по уборке случайно разлитых жидкостей, жира, упавших на пол продуктов.

3.8. Не использовать деформированную, с дефектами и механическими повреждениями кухонную и столовую посуду, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия. Необходимо сразу убирать осколки разбитой посуды, применять для этого совок, веник (или щетку). Убирать осколки голыми руками запрещается.

3.9. Выполнять работу с применением ножей, острых и режущих инструментов нужно крайне осторожно. Запрещается проверка пальцами остроты лезвий ножей и режущих кромок инструмента, перенос и передача острых и режущих инструментов острием вперед.

3.10. Работая ножом, следует быть осторожным, предохранять руки от порезов. Хранить ножи необходимо в специальных кассетах, во время перерывов в работе нужно положить нож в кассету, пенал (футляр). Нельзя передвигаться и наклоняться с ножом в руках и переносить нож, не помещенный в футляр (пенал).

3.11. Во время работы с ножом запрещено:

- пользоваться ножами с плохо закрепленными полотнами, ручками, имеющими заусенцы, с тупыми лезвиями;
- выполнять резкие движения;
- оставлять нож при перерыве в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат нужно в стороне от остальных работников.

3.12. Емкости с консервированными продуктами следует вскрывать с помощью спецприспособлений. Запрещено открывать банки ножами или любыми другими инструментами или приспособлениями, не предназначенными для этого.

3.13. Не разрешается нарезка сырья и продуктов вручную на весу, для этих целей следует обязательно использовать разделочные доски, уложенные на поверхность стола.

3.14. Разделять замороженную рыбу, мясо необходимо только после их размораживания, рубить мясо, используя деревянную колоду с ровной горизонтальной поверхностью.

3.15. С целью предупреждения неблагоприятного воздействия инфракрасного (теплого) излучения на организм во время работы на электроплитах следует:

- максимально заставлять посудой рабочую поверхность плит, вовремя отключать конфорки или, когда это возможно, переключать их на меньшую мощность;
- не включать конфорки на максимальную или среднюю мощность без загрузки приготавливаемой пищи.

3.16. С целью избегания ожогов или повреждения оборудования следует не допускать попадания жидкостей на разогретые конфорки электроплиты и пол камер нагретых жарочных шкафов.

3.17. На пищеблоке школьной столовой недопустимо использовать котлы, кастрюли и иную посуду, с деформированным дном или краями, с отсутствующими или плохо закрепленными ручками.

3.18. Защищая руки от ожогов, необходимо пользоваться средствами индивидуальной защиты рук и не допускать касания голыми руками к пекарским и жарочным шкафам, горячей кухонной посуде и горячим поверхностям инвентаря (рукоятки наплиточных котлов, противни и пр.).

3.19. Наплиточная посуда и котлы с горячей пищей при их переносе должны быть заполнены не больше чем на $\frac{3}{4}$ части емкости, перемещать их по поверхности плиты нужно крайне осторожно, без резких движений и больших усилий. Открывать крышки посуды с горячей пищей следует осторожно, движением «на себя», класть полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя».

3.20. Перед перемещением наплиточной посуды с горячей пищей необходимо заранее удостовериться в отсутствии ненужных предметов и скользкой поверхности пола на всем пути ее перемещения и, если потребуется, предупредить об этом находящихся рядом работников. Для избегания ожогов при перемещении недопустимо прижимать посуду к своему телу.

3.21. Убирать с плиты котел с горячей пищей следует вдвоем, без рывков, осторожно, пользуясь сухими полотенцами или СИЗ рук (рукавицы и т.п.).

3.22. Емкости с горячей пищей необходимо располагать на специальные устойчивые подставки, поверхность которых должна быть больше площади дна устанавливаемой кастрюли, котла и пр.

3.23. На пищеблоке столовой школы следует постоянно контролировать, чтобы жиры, поставленные на плиту для разогрева, не вспыхнули от воздействия высокой температуры.

3.24. Недопустимо попадание воды в кипящий жир во время погружения в него полуфабрикатов, картофеля и прочих овощей.

3.25. С целью предотвращения ожогов при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата необходимо находиться на безопасном расстоянии от него.

3.26. Работая с электрическим кипятильником с целью избегания получения ожогов паром или кипятком не надо открывать крышку сборника кипятка, а также следует быть крайне осторожным при открытии крана для слива кипятка.

3.27. Вентили и краны на трубопроводах нужно открывать не торопясь, без резких движений и больших усилий. Не разрешается применение для этих целей молотков, гаечных ключей и иных предметов.

3.28. Работая с машинами для измельчения пищевого сырья, следует строго придерживаться следующих требований безопасности:

- не снимать и не устанавливать исполнительные механизмы при включенном электродвигателе;

- санитарную обработку, чистку, отладку и проверку рабочих частей делать при выключенном электродвигателе и исключительно после полной остановки машины;
- при работе овощерезки категорически запрещено направлять и проталкивать продукт руками, помещать руки в рабочую камеру;
- во время работы с электромясорубки для продвижения мяса в горловину чаши следует пользоваться специальным толкачом, недопустимо проталкивать мясо руками; выполнять работу со снятой загрузочной чашей категорически запрещено.

3.29. Микроволновая печь должна быть оснащена специальной системой защиты, препятствующей распространению (утечке) электромагнитных волн: плотно прилегающую дверцу, не пропускающую электромагнитные волны, и стекло с защитной сеткой. Использовать печь с поврежденной дверцей, экраном или стеклом запрещено.

3.30. С целью избегания искробразования во время укладки пищи в камеру микроволновой печи необходимо соблюдать расстояние не меньше 2 см от стенок.

3.31. Во время пользования микроволновой печью недопустимо:

- включение микроволновой печи с незагруженной рабочей камерой;
- использование печи с открытой (незапертой) дверцей (при неисправной или отключенной защитной блокировке);
- подогревать продукты в герметичной упаковке и плотно закрытой посуде во избежание разрушения этой посуды под напором пара. Сосуды с напитками, подогреваемые в микроволновой печи, не должны иметь крышек (должны быть открыты);
- подогревать жиры и растительные масла (с целью избегания ожогов закипевшим маслом) и варить яйца;
- пользоваться для разогрева посудой с орнаментом, стаканами и посудой из хрусталя, посудой с термостойкостью до 140° С, простой кухонной утварью из металла (стальные, алюминиевые кастрюли), а также посудой, имеющей любого вида металлическую отделку;
- пользоваться металлическими зажимами при закрывании специальных пластиковых мешочков для приготовления пищи.

3.32. Конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса разрешено включать исключительно при работающей вентиляции. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые двери печи можно лишь после полной остановки конвейера.

3.33. При эксплуатации электрического пищеварочного котла на пищеблоке школьной столовой следует:

- контролировать показания манометра включенного пищеварительного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке свыше предельного значения;
- не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку при нагретом котле;
- не допускать работу котла без загрузки;
- после каждого удаления с поверхности бульона жира и пены запирать крышку всеми накидными рычагами;
- когда варка окончена, следует нажать кнопку «Стоп» и выключить котел из сети. Далее повернуть ручку клапана на крышке котла, поднять деревянным стержнем за специальное кольцо клапан-турбинку и выпустить лишний пар из варочного сосуда. В два приема (в обратном порядке) ослабить болты и, соблюдая особую осторожность, открыть крышку, котел разгрузить, хорошо помыть водой варочный сосуд и трубки для выхода пара. Для чего открыть вентиль с надписью «промывка». Промывать сосуд при закрытой крышке, воду слить через смывной кран. Клапан-турбинку вытащить из гнезда, потянув на себя стопор, хорошо очистить, помыть, просушить, и установить на место.

3.34. Крышку автоклава можно открывать исключительно после выключения аппарата, открытия паровоздушного крана, расположенного в крышке, и лишь когда давление внутри сосуда упадет до нуля. Ослабление откидных винтов крышки необходимо также выполнять в том же порядке – «крест-накрест».

3.35. При эксплуатации холодильного оборудования в школьной столовой:

- загружать охлаждаемую емкость холодильного оборудования необходимо после запуска холодильной машины и достижения температуры, требуемой для хранения продуктов;
- объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как возможно реже;
- если на охлаждаемых приборах (испарителях) образуется иней (снеговой шубы) толщиной больше 0,5 см следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры чтобы иней растаял;
- обнаружив утечку хладона холодильное оборудование необходимо незамедлительно выключить, помещение – проветрить.

Недопустимо:

- включение агрегата если отсутствует защитное заземление или зануления электрических двигателей;
- работа без ограждения машинного отделения, с поврежденными приборами автоматики;
- загромождение пространства около холодильного агрегата, складирование продуктов, тары и иных ненужных предметов;
- касание подвижных частей подключенного к сети агрегата независимо от того, работает он или находится в режиме автоматической остановки;
- хранение продуктов на испарителях;
- удаление иней с испарителей механическим способом при помощи скребков, ножей;
- размещение посторонних предметов на ограждениях агрегата;
- загрузка холодильной камеры при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока воды;
- самовольное передвижение холодильного агрегата.

3.36. Необходимо исключить использование холодильного оборудования, в следующих случаях:

- токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не защищены кожухами;
- холодильники без защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушенной изоляции;
- закончился срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут быть под напряжением при нарушенной изоляции;
- закончился срок очередного испытания и проверки изоляции электрических проводов и защитного заземления или зануления оборудования;
- сняты крышки с магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и иных приборов;
- выявлено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение-выключение компрессора и т.п.

3.37. С целью предотвращения попадания в воздух производственных помещений столовой школы вредных веществ, следует строго соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции, просеивание муки, крахмала и др. выполнять на специально оборудованных рабочих местах.

3.38. Следует следить за тем, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа в закрытом положении очень плотно прилегала к краям дверного проема, давление и температура в тепловых аппаратах не были выше допустимых пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации. Следует следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при использовании оборудования, которое работает под давлением.

3.39. Учитывая вид и консистенцию нарезаемого продукта, необходимо использовать разные ножи поварской тройки, а для фигурной нарезки овощей – пользоваться специальными карбовочными ножами.

3.40. Во время работы с машиной для нарезки гастрономических продуктов важно соблюдать нижеперечисленные меры безопасности:

- не пользоваться машиной для нарезки замороженных продуктов, мяса или рыбы с неотделенными костями;
- не опускать машину в воду при ее чистке или санитарной обработки;
- соблюдать особую осторожность, не подносить руки близко к дисковому ножу;
- быть предельно осторожным при проведении работ по обслуживанию и санитарной обработке машины при снятых защитных приспособлениях.

3.41. Нарезать репчатый лук необходимо в вытяжном шкафу.

3.42. Во время загрузки продуктов в чашу электросковороды следует соблюдать предельную осторожность, чашу опрокидывать при помощи маховика, равномерно, без резких движений, при этом находиться следует с боковой стороны. Сливать жир из чаши следует исключительно после отключения питания электрической сковороды.

3.43. Настольные рычажные циферблатные весы должны быть в устойчивом положении и обязательно должны выставляться по уровню. Работая с рычажными весами, гири с целью избегания их падения следует располагать ближе к середине гиревой площадки. Не нужно брать гири мокрыми или замасленными руками, гири также должны быть сухими.

3.44. Во время работы на раздаче школьной столовой следует:

- выполнять комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;
- контролировать наличие и уровня воды в ванне электрического мармита для вторых блюд, не допускать ее чрезмерного кипения;
- вынимать рабочие емкости (мармитниц) из гнезд очень осторожно, без рывков и чрезмерных усилий;
- включать термостат в электросеть исключительно при наличии жидкости в загрузочной ванне;
- производить слив воды из кипятильника только в посуду, установленную на подставке около крана.

3.45. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.46. При использовании электромеханического оборудования следует:

- применять оборудование лишь для тех работ, которые предусмотрены руководством (инструкцией) по его эксплуатации;
- перед загрузкой оборудования продуктом удостовериться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- необходимо предупреждать о предстоящем пуске оборудования находящихся рядом работников;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования крайне осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие части, инструмент;
- загружать оборудование продуктом через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если

другое не предусмотрено руководством по эксплуатации предприятия-изготовителя;

- строго соблюдать установленные нормы загрузки оборудования;
- продвигать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- убирать остатки продукта, чистить рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- проводить осмотр, регулировку, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие части, извлекать застрявший продукт, чистить применяемое оборудование можно исключительно после его остановки при помощи кнопки «Стоп», отключения пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.47. При использовании электромеханического оборудования на пищеблоке школы недопустимо:

- выполнять работу со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверями, крышками, кожухами;
- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения при работе оборудования;
- превышать допустимую скорость работы оборудования;
- извлекать при помощи рук застрявший продукт;
- использовать оборудование без загрузочных устройств;
- продвигать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- перемещать (передвигать) подключенное к электросети нестационарное оборудование;
- оставлять без контроля работающее оборудование, допускать к пользованию им необученных и посторонних лиц;
- складировать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.48. С целью избегания поражения электротоком или выхода из строя электрических установок следует соблюдать нижеперечисленные меры электробезопасности:

- включение и выключение оборудования выполнять сухими руками и исключительно с помощью кнопок «Пуск» и «Стоп» и не касаться включенного электрооборудованию мокрыми руками, не выполнять работу на электроустановках при отсутствии диэлектрических ковриков;
- не касаться открытых и не огражденных (не защищенных) токоведущих частей оборудования, поврежденных или неисправных выключателей, штепсельных розеток, вилок, оголенных и с поврежденной изоляцией проводов;
- не допускать резких перегибов и заземления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);
- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрического оборудования при их отсутствии;
- не оставлять без контроля включенные электроприборы и аппараты, выключать их от сети при перерывах в работе, при завершении работы, во время проведения санитарной обработки, чистки или ремонта;
- отключение электрического оборудования от сети необходимо выполнять, вытащив вилку из розетки, держась за корпус вилки, а не за соединительный электрический кабель (шнур).

3.49. В случае возникновения неисправностей при работе электрического оборудования необходимо обесточить его и доложить об этом заведующему производством (шеф-повару) школьной столовой.

3.50. Для открывания тары следует пользоваться специально предназначенным инструментом (гвоздодером, клещами, сбойниками, консервными ножами и т.п.), нельзя выполнять эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.51. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты следует исключительно в исправной таре. Не следует заполнять тару более ее номинальной массы (брутто).

3.52. Недопустимо пользоваться для сидения случайными предметами (ящиками, бочками и т.п.) и оборудованием.

3.53. Готовя моющие и дезинфицирующие растворы:

- можно использовать исключительно разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- недопустимо завышение установленной концентрации и температуры (выше 50⁰С) моющих растворов;
- нельзя допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.54. Во время работы с применением разного вида оборудования следует соблюдать данную инструкцию, меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации предприятия – изготовителя оборудования.

3.55. О любых обнаруженных и возникших в процессе работы неполадках следует вовремя доложить заведующему производством (шеф-повару) школьной столовой.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. К аварии или несчастному случаю могут привести нижеперечисленные ситуации:

- при выполнении работы нарушены требования данной инструкции по охране труда;
- повреждение применяемых в работе оборудования, инструмента, приспособлений и инвентаря;
- использование оборудования, не соответствующего требованиям охраны труда;
- нарушение требований охраны труда при использовании электрического оборудования;
- нарушение мер противопожарной защиты на пищеблоке.

4.2. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – директора школы или иное должностное лицо.

4.3. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

4.4. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.

4.5. Если возникли поломки оборудования, следует прекратить работу, остановить оборудование при помощи нажатия кнопки «Стоп» и, выключив электропитание отключением автоматического выключателя, иных коммутационных устройств или отсоединив вилки розетки, исключить подачу к нему электрической энергии, воды, сырья, продукта и пр.

4.6. Оборудование на пищеблоке школы следует остановить при нижеперечисленных ситуациях:

- неожиданной остановке оборудования из-за прекращения подачи электрической энергии, перегрузке электродвигателей, заклинивании или поломке рабочих частей машины и т.п.;
- при первых признаках возгорания или появления запаха дыма или характерного для горящей изоляции;

- при ощущении действия на организм электрического напряжения, касаясь металлических частей оборудования;
- в случае повреждении вилки, розетки, изоляции кабеля, провода питания (шнура), защищающих кожухов (крышек). С целью избегания поражения электрическим током нельзя пытаться устранять неисправности самостоятельно;
- в случае появления свойственного не нормальной работе оборудования или повышении шума, стука, вибрации и т.п., обнаружения явных поломок и неполадок;
- если появились во время работы отклонения в показаниях приборов и в случае срабатывания средств аварийной сигнализации;
- если попали в рабочие части оборудования посторонние предметы;
- если возникли иные предпосылки, способные привести к несчастному случаю или аварии.

4.7. Работа электронагревательного оборудования, работающего под давлением, должна быть незамедлительно прекращена если:

- давление пароводяной рубашки поднимается выше допустимого;
- неисправны включающие приборы, приборы контроля и защиты;
- в основных элементах аппарата обнаружены трещины, вздутие, значительное утолщение стенок, пропуски в сварных швах, течь заклепочных и болтовых соединений, разрывы прокладок;
- неисправны или в неполном комплекте крепежные детали;
- рычаги, ручки, кнопки, корпуса оборудования находятся под напряжением из-за замыкания на них электрических проводников.

4.8. В случае напряжения («бьет током») на корпусе оборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) при помощи кнопки «Стоп» (выключателем) и выключить от электросети при помощи пускового устройства. Доложить о происшествии напрямую или вышестоящему руководителю, если необходимо вызвать представителей аварийной и (или) технической служб.

4.9. При пожаре на пищеблоке школьной столовой:

- остановить работу;
- в случае возгорания электросетей и электрического оборудования следует их обесточить;
- незамедлительно организовать эвакуацию людей из помещения согласно утвержденному плану эвакуации;
- вызвать пожарно-спасательную службу по телефону 101, «скорую медицинскую помощь» по телефону 103 и поставить в известность прямого или вышестоящего руководителя;
- начать ликвидацию пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения.

4.10. В других аварийных ситуациях (поломке систем водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции и др.), создающих препятствия выполнению технологических операций, остановить работу и доложить об этом руководителю структурного подразделения, а в случае его отсутствия администрации общеобразовательной организации.

4.11. Если во время работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до очистки от загрязняющих веществ.

4.12. Вылитый на пол жир следует убрать при помощи ветоши или иных поглощающих жир материалов. Загрязненное место необходимо помыть нагретым (не более 50° С) раствором кальцинированной соды и хорошо вытереть насухо, использованная ветошь должна быть убрана в металлический ящик с плотной крышкой.

4.13. Если попала в глаза сода, моющие вещества (или их растворы) нужно незамедлительно промыть глаза большим объемом проточной воды и обратиться за медицинской помощью.

4.14. При возгорании жира нельзя заливать его водой. Следует прекратить его нагревание и накрыть крышкой или иным предметом (плотной тканью), препятствующим проникновению воздуха в область горения.

4.15. При несчастном случае (травме) в школьной столовой:

- оказать первую помощь в соответствии с Инструкцией по оказанию первой помощи пострадавшим. Если необходимо, вызвать «скорую медицинскую помощь» по телефону 103;
- доложить о произошедшем случае заведующему производством (шеф-повару) или иному должностному лицу;
- если несчастный случай произошел непосредственно с работником, ему следует по возможности обратиться за помощью к медработникам, в то же время доложить об этом своему прямому руководителю или попросить сделать это кого-нибудь из окружающих. При авариях и несчастных случаях на производстве следует обеспечить до начала расследования сохранность обстановки, если это не несет угрозы жизни и здоровью людей и не грозит аварией.

4.16. Обнаружив ртуть (ее пары), если разбилась люминесцентная лампа, термометр или иной ртутьсодержащий прибор, следует незамедлительно доложить об этом директору школы, медицинскому работнику и действовать в соответствии с инструкцией по демеркуризации ртути.

4.17. Начинать работу персонал может после ликвидации аварийной ситуации с разрешения директора общеобразовательной организации.

5. Требования охраны труда по завершении работ

5.1. Завершая работу в школьной столовой, следует отключить и надежно обесточить электрическое нагревательное и электромеханическое оборудование, выключив его из электросети с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. Перед выключением из электросети заранее выключить все конфорки и шкаф электрической плиты. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

5.2. Необходимо разобрать, очистить, промыть и провести санитарную обработку оборудования пищеблока школы: механического – после полной остановки электрического привода, подвижных и вращающихся частей с инерционным ходом, а теплового – после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Во время разборки, очистки, мойки, санитарной обработки и сборки исполнительных механизмов с целью избегания пореза рук следует соблюдать особую осторожность.

5.4. Недопустимо охлаждение водой нагретой поверхности электрической плиты, чаши электрической сковороды и иного теплового оборудования.

5.5. Мармиты для вторых блюд отключить от сети и при вынутом поплавковом устройстве хорошо помыть поддон, парогенератор и мармитницы, вставить поплавковое устройство на место, парогенератор наполнить водой. Недопустимо охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.6. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды. Выключить вытяжную вентиляцию. Проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол, закрыть окна.

5.7. Навести порядок на рабочем месте, инструменты, приспособления, инвентарь убрать в специально предназначенные места. Не убирать мусор, отходы руками, пользоваться для этого щетками, совками и иными приспособлениями.

5.8. Убрать санитарную одежду и обувь в отведенные для этого места.

5.9. Вымыть с мылом руки, по возможности принять душ.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ___ от «___» ___ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

«___» _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при работе с ножом ИОТ 124 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при приготовлении пищи с использованием ножа.

1.3. К самостоятельной работе с ножом допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. На работника, выполняющего работу с ножом, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- острые кромки инструментов (лезвия ножей);
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны.

1.5. В процессе работы с ножом должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты:

- костюм хлопчатобумажный;
- фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой с нагрудником;
- головной убор;
- рукавицы комбинированные, кальчужная перчатка.

1.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех

необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах и порезах.

1.8. Работник обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.9. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёной), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.10. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.11. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при работе с ножом на пищеблоке, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под головной убор.

2.2. Надеть средства индивидуальной защиты, кольчужную перчатку (если таковая необходимо для выполнения данного вида работ).

2.3. Проверить оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- убедиться в отсутствии скользкости на рабочем месте;
- проверить устойчивость доски для работы, отсутствие заусенцев на ней и на столах;
- проверить исправность лезвия и ручки ножа, прочность насадки ручки ножа и мусата, наличие упоров на рукоятке ножа и мусата, остроту заточки (качество заточки) лезвия. Для проверки качества заточки ножа к его лезвию поднести зажатую между пальцами полоску газетной бумаги, которая должна легко прорезаться;
- смазать руки профилактическими пастами и мазями (силиконовый крем и пасты на восковой основе). По мере исчезновения пленки во время работы пасту следует нанести на руки повторно.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. При пользовании режущим инструментом быть максимально внимательным и дисциплинированным.
- 3.2. Использовать инструменты только по их прямому назначению, не пользоваться неисправным инструментом.
- 3.3. Во время нарезки применять безопасные приемы работы. Работая с откупорочным ножом, держать нож от себя.
- 3.4. Передавать колющие, режущие инструменты рукояткой вперед.
- 3.5. Пользоваться правильными приемами работы с ножом: резать продукты на специальных разделочных досках, пальцы левой руки надо согнуть и держать на некотором расстоянии от лезвия ножа.
- 3.6. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.
- 3.7. Содержать рабочее место в чистоте, не допускать его загрязнения, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду.
- 3.8. Держать нож преимущественно от себя, при движении ножа на себя стоять сбоку от линии движения ножа. Не держать руку на линии движения ножа.
- 3.9. Не допускать резких движений ножом, так как это может изменить направление ножа и привести к травме.
- 3.10. Запрещается:
 - оставлять нож в обрабатываемом сырье, полуфабрикатах, готовых изделиях или втыкать его в доски, мясо и т.п.;
 - размахивать ножом и указывать им.
- 3.11. Вкладывать нож в футляр (ножны) даже при коротких перерывах в работе.
- 3.12. Правку ножа о мусат производить в стороне от других работников.
- 3.13. Работать только со стандартными специальными ножами.
- 3.14. Следить за чистотой рук и рукоятки ножа. Грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме.
- 3.15. Не накапливать больших запасов сырья на своем рабочем месте.
- 3.16. Для нарезки остатков продукта использовать специальные приспособления во избежание травмирования рук.
- 3.17. Не отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.
- 4.2. Немедленно прекратить работу при возникновении ситуаций, которые могут привести к аварии или несчастным случаям, а также при неисправности ножа.
- 4.3. В случае возникновения пожара следует немедленно эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).
- 4.4. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ___ от «___» ___ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

«___» _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда для заведующего производством (шеф-повара) ИОТ 125 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе заведующего производством (шеф-поваром) общеобразовательной организации могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работника, выполняющего обязанности заведующего производством (шеф-повара) на пищеблоке столовой школы, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4. Заведующий производством (шеф-повар) в своей работе должен:

- знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции заведующего производством (шеф-повара) в общеобразовательной организации, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школы;
- получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать требования внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на пищеблоке.

1.5. Во время выполнения работы на работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся механизмы, подвижные части механического оборудования;

- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.6. Заведующий производством (шеф-повар) обеспечивается индивидуальными средствами защиты, спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, одноразовые перчатки, маска.

1.7. На пищеблоке школы должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.

1.8. Заведующий производством (шеф-повар) должен незамедлительно сообщать директору общеобразовательной организации о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

1.9. Зав. производством (шеф-повару) пищеблока школы необходимо:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу общеобразовательной организации (директору школы);
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения, собирать волосы под колпак;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;
- не оставлять пищеблок без присмотра во время приготовления блюд.

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний заведующий производством (шеф-повар) обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

Также, сотрудник должен строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда заведующего производством (шеф-повара) школьной столовой, инструкции по пожарной безопасности и электробезопасности.

1.10. Заведующий производством (шеф-повар) пищеблока должен владеть приемами и способами оказания первой помощи в объеме инструкции по оказанию первой помощи пострадавшему, действующей в общеобразовательной организации.

1.11. Заведующий производством (шеф-повар), допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечен к дисциплинарной ответственности, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение связано

с причинением материального ущерба, то виновный может привлекаться к материальной ответственности в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы заведующему производством (шеф-повару) следует:

- надеть спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свисающих концов одежды;
- проверить наличие медицинской аптечки для оказания первой помощи, а также средств пожаротушения;
- проверить состояние производственных и складских помещений; при необходимости, следует принять меры по наведению чистоты, порядка и обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
- визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
- проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;
- включить вытяжную вентиляцию, воздушное душирование;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
- проверить путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла ит. д.);
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- целостность употребляемой посуды и инвентаря;
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети;
- проверить наличие четких надписей на щитках и рубильниках.

2.2. Шеф-повар пищеблока школы должен лично убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности работников выполнены.

2.3. Проверить устойчивость установленного и закрепленного передвижного (переносного) оборудования на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников, удобство и устойчивость размещения запасов сырья и продуктов.

2.4. Проконтролировать выполнение необходимой обработки оборудования, правильную установку и надежность крепления съемных деталей и механизмов.

- 2.5. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.
- 2.6. Правильно организовать труд работников (использовать по специальности и квалификации, обеспечить необходимыми и качественными инструментами и инвентарем, закрепить за ними рабочие места, машины, инвентарь и т.д.).
- 2.7. Обеспечить наличие плакатов по технике безопасности, своевременное обеспечение работников спецодеждой и средствами индивидуальной защиты.
- 2.8. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать заместителю директора по административно-хозяйственной работе общеобразовательной организации.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. Во время работы заведующий производством (шеф-повар) на пищеблоке школы должен быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.
- 3.2. Следует быть внимательным и не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.
- 3.3. Заведующий производством (шеф-повар) организует и контролирует правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.
- 3.4. Систематически следит за выполнением работниками пищеблока общеобразовательной организации безопасных приемов труда, исправностью оборудования, ограждений, инструмента, инвентаря и посуды.
- 3.5. Во время ходьбы по пищеблоку школы шеф-повару необходимо постоянно обращать внимание на состояние пола в помещениях. Во избежание поскользывания и падения полы должны быть сухими и чистыми.
- 3.6. Для предупреждения случаев травматизма не позволять работникам выполнять работу при недостаточном освещении.
- 3.7. Не допускать переноски работниками грузов выше установленной нормы.
- 3.8. Для предупреждения случаев электротравматизма не включать в электрическую сеть электрические приборы и оборудование с поврежденной изоляцией шнура питания или корпуса штепсельной вилки.
- 3.9. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:
- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
 - операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.
- 3.10. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан:
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
 - не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- 3.11. Заведующему производством (шеф-повару) пищеблока общеобразовательной организации нужно следить за тем, чтобы на рабочих местах не накапливались излишки продуктов, проходы между оборудованием, столами, стеллажами и штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам и пути эвакуации не загромождались порожней тарой инвентарем и излишними запасами сырья.
- 3.12. Распределять и давать выполнять работникам пищеблока в школе только ту работу, по которой они успешно прошли обучение, не поручать выполнение своей работы необученным лицам.

- 3.13. Контролировать соблюдение требований безопасности при эксплуатации жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.
- 3.14. Оборудование, инструменты, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.15. Перед включением электрооборудования, электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврике.
- 3.16. Не допускать эксплуатацию стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки, пароварочных котлов - без предохранительной арматуры.
- 3.17. Для предупреждения ожогов паром не допускать проведение сотрудниками пищеблока школы работ оголенными руками, использовать средства для защиты рук (прихватки).
- 3.18. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.
- 3.19. Запрещается использование включенной плиты для обогрева помещения пищеблока школьной столовой, сушить над плитой одежду, тряпки и т.п., нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости.
- 3.20. При установке котлов и других емкостей необходимо использовать специальные подставки, не следует использовать для этой цели случайные предметы.
- 3.21. Не допускать перемещение котлов с горячей жидкостью, наполненных более чем на 2/3 объема, а также использовать посуду с выпуклым дном.
- 3.22. Не допускать транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках, или прижимая котел с горячей пищей к себе.
- 3.23. Не допускать открытие крана уровня воды и заполнение водой пароводяной рубашки нагретого пищеварочного котла.
- 3.24. Запрещать работать на мясорубке без предохранительных приспособлений (кольца и деревянного пестика).
- 3.25. Не допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- 3.26. Не допускать нарезку продуктов вручную навесу, контролировать уборку пролитого жира или сыпучих продуктов.
- 3.27. Не допускать использование на пищеблоке деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- 3.28. Обеспечить своевременную и качественную точку режущего инструмента и правильное его хранение. Не допускать использование ножей, имеющих качающиеся, непрочные закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.
- 3.29. Не допускать использование и применение кастрюль с непрочными закрепленными ручками.
- 3.30. Для установки надплитной посуды с горячей пищей обеспечить наличие установочных подставок, поверхность которых должна быть больше дна устанавливаемой посуды.
- 3.31. Не допускать проталкивания застрявших кусков продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверку качества заточки ножей руками.
- 3.32. Не использовать открытый огонь в помещении пищеблока общеобразовательной организации, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.
- 3.33. Применять для вскрытия тары только специально предназначенный инструмент, не допускать производство этих работ случайными предметами или неисправными инструментами.
- 3.34. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.
- 3.35. Осуществлять контроль изготовления моющих и дезинфицирующих растворов - применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы.

3.36. Снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

3.37. При работе на раздаче необходимо:

- производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;
- следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;
- производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;
- включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;
- сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

3.38. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.39. Контролировать заполнение налитой посуды не более чем на 80% объема для избегания попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит.

3.40. Не допускать превышение давления и температуры в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.41. Заведующему производством пищеблока школы следует располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.42. Контролировать бесперебойную работу вентиляции, ее своевременное включение и отключение.

3.43. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности согласно инструкции по охране труда шеф-повара пищеблока столовой школы, а также инструкций по охране труда при эксплуатации технологического оборудования.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить директора школы (при отсутствии – иное должностное лицо).

4.2. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

4.3. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.

4.4. При обнаружении неисправности технологического оборудования на пищеблоке школы: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом заместителю директора по административно-хозяйственной работе, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.5. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом заместителя директора по административно-хозяйственной работе, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

- 4.6. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить директору школы (при отсутствии – иному должностному лицу) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.
- 4.7. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.8. При получении травмы следует безотлагательно оказывать первую помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника школы или транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь», сообщить о случившемся директору общеобразовательной организации (при отсутствии – иному должностному лицу).
- 4.9. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока школьной столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, вызвать пожарную службу по телефону 101, сообщить директору школы (при отсутствии – иному должностному лицу) и, при отсутствии явной угрозы жизни, организовать тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.
- 4.10. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заместителю директора по административно-хозяйственной работе общеобразовательной организации.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Проконтролировать разборку, очистку и промывку оборудования: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов применять щетки, совки и другие приспособления.
- 5.2. Заведующему производством (шеф-повару) следует проконтролировать приведение в порядок рабочих мест, вымывание и уборку кухонного инвентаря в места хранения.
- 5.3. Необходимо выключить и надежно обесточить электроплиту, другие электроприборы и электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.
- 5.4. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.
- 5.5. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.
- 5.6. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.
- 5.7. По окончании работы шеф-повару следует проверить состояние пожарной безопасности на пищеблоке школы и в подсобных помещениях, проконтролировать, чтобы были освобождены все проходы.
- 5.8. Перекрыть воду, проветрить помещение пищеблока общеобразовательной организации.
- 5.9. Выключить вытяжную вентиляцию; проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол; закрыть окна.
- 5.10. Снять санитарную одежду и убрать ее в установленное место хранения.
- 5.11. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.
- 5.12. Выключить освещение, закрыть помещение пищеблока общеобразовательной организации на ключ.

Инструкцию разработал:

_____ В.О. Пестрякова

С инструкцией ознакомлен(а):

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ___ от «___» ___ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

«___» _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда для кладовщика ИОТ 126 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе кладовщиком пищеблока в общеобразовательной организации могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работника, выполняющего обязанности кладовщика на пищеблоке столовой школы, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4. Кладовщик обязан:

- знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции кладовщика на пищеблоке в общеобразовательной организации, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школы;
- получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу общеобразовательной организации (заведующему производством (шеф-повару));
- пользоваться выданной спецодеждой, спецобувью и другими средствами

- индивидуальной защиты;
- пройти обучение и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастном случае;
- знать место расположения аптечки, первичных средств пожаротушения, пути эвакуации людей в случае возникновения аварии, стихийного бедствия или пожара;
- немедленно сообщать об этих нарушениях специалисту (инженеру) по охране труда и заместителю директора по административно-хозяйственной работе школы;
- исполнять только ту работу, которая определена его должностной инструкцией;
- не выполнять распоряжений, если они не соответствуют правилам охраны труда;
- не позволять посторонним лицам присутствовать на рабочем месте;
- содержать рабочее место на протяжении рабочего дня в чистоте и порядке, следить за поддержанием нормальных санитарных условий работы на складе, вспомогательных и бытовых помещениях;
- быть внимательным в процессе работы и не допускать нарушений требований охраны труда.

1.5. На кладовщика склада школы могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы, такие как:

- движущиеся машины и механизмы, подвижные части подъемно-транспортного оборудования, перемещаемые товары, тара, обрушивающиеся штабели складированных товаров;
- наличие острых кромок, заусенцев, шероховатости на поверхностях складированных материалов, отходов, инвентаря, тары и т.д.;
- разрушающиеся конструкции;
- превышающая норму влажность воздуха;
- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- плохая освещенность рабочей зоны, наличие прямой и отраженной блескости, повышенная пульсация светового потока;
- повышенные показатели напряжения электрической цепи, замыкание которой может пройти через тело человека;
- химические факторы;
- пожаровзрывоопасные факторы и др.

1.6. Работник должен быть обеспечен специальной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты, а при контакте с пищевыми продуктами также и санитарной одеждой.

1.7. При выполнении порученной работы необходимо строго придерживаться принятой технологии выполнения работы. Запрещается применять способы, ускоряющие выполнение технологической операции и ведущие к нарушению требований безопасности.

1.8. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.9. Кладовщик должен незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

1.10. Сотрудник должен строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда кладовщика пищеблока общеобразовательной организации, инструкции о мерах пожарной безопасности на складе продуктов и электробезопасности.

1.11. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке, положений настоящей инструкции по охране труда, проходит внеочередной инструктаж и

внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Осмотреть и надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты установленного образца (в зависимости от условий и характера осуществляемых работ). Застегнуть или обвязать обшлага рукавов, заправить одежду так, чтобы не было развевающихся концов, волосы убрать под плотно облегающий головной убор.

2.2. Подготовить рабочую зону для безопасной работы:

- убедиться в исправности электроосвещения склада, при этом светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру, коммутационные коробки должны быть закрыты крышками - корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов;
- обеспечить наличие свободных проходов к местам складирования материалов, продуктов, товаров, тары и др.;
- осмотреть состояние полов (на отсутствие щелей, выбоин, набитых планок, неровностей, скользкости и открытых не огражденных люков, колодцев);
- уровень освещения в проходах на местах складских работ;
- перед началом выполнения погрузочно-разгрузочных работ в зимний период, проверить пути транспортирования грузов и, при необходимости, посыпать противоскользким материалом (песком и т.д.);
- проверить состояние стационарных стеллажей, путем внешнего осмотра удостовериться в их исправности, устойчивости и прочности;
- проверить надежность лестниц-стремян;
- проверить наличие и исправность первичных средств пожаротушения, укомплектованность аптечки первой помощи;
- осмотреть штабеля складываемых материалов и убедиться в их устойчивости и прочности;
- проверить наличие и работоспособность тележки.

2.3. В случае неполного обеспечения средствами защиты или их отсутствия, а также в случае отсутствия обеспечения безопасных и здоровых условий для выполнения работ, кладовщику в школе запрещается приступать к выполнению работы до полного обеспечения средствами защиты и обеспечения безопасных и здоровых условий труда.

2.4. Обнаруженные нарушения требований безопасности должны быть устранены кладовщиком собственными силами до начала работ, а при невозможности или недостаточной квалификации сделать это, кладовщик обязан сообщить о нарушениях специалисту (инженеру) по охране труда и заведующему производством (шеф-повару) или заместителю директора по АХР и до их устранения к работе не приступать.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Кладовщик склада (кладовой) в школе обязан правильно применять в процессе выполнения работы, выданные ему средства индивидуальной защиты.

3.2. Во время работы необходимо быть внимательным и осторожным, не отвлекаться на посторонние дела и разговоры, не отвлекать от работы других работников. Не допускать на рабочее место лиц, которые не имеют отношения к выполняемой работе.

3.3. Соблюдать трудовую и технологическую дисциплину, воздерживаться от действий, мешающих другим работникам исполнять их трудовые обязанности, содействовать устранению причин, препятствующих нормальной работе.

3.4. Следить за соблюдением правил передвижения на территории кладовых и общеобразовательной школы, пользоваться исключительно установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место и помещение в чистоте, обеспечивать регулярную уборку

рассыпанных (разлитых) продуктов, жиров, упаковочных материалов и др.

3.6. Позаботиться о том, чтобы не загромождались проходы между стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, разгружаемым товаром и материалами.

3.7. Принимать меры к устранению возникших во время работы выбоин, щелей и других неисправностей полов в проходах и проездах.

3.8. Следить за равномерным и устойчивым расположением грузов на тележке.

3.9. Перед размещением предметов на стеллажах необходимо удостовериться в достаточной прочности и исправности стеллажей.

3.10. Необходимо следить, чтобы масса размещаемых на стеллажах грузов не превышала установленную нагрузку на стеллажи.

3.11. Размещение грузов на стеллажах осуществлять равномерно, на достаточном расстоянии от края. Запрещается выполнять складирование на стеллажи грузов навалом.

3.12. В случае выявления неправильно сложенных материалов, продуктов принять меры к их укладке вновь с устранением замеченного недостатка.

3.13. Тележки, передвижные стеллажи передвигать в направлении «от себя», переносить продукты, материалы и сырье всегда в исправной таре.

3.14. Не применять для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование;

3.15. Для вскрытия тары использовать специально предназначенный инструмент. Не производить эти работы подручными предметами или инструментом с заусенцами.

3.16. Взвешиваемый товар, материалы и т.д. класть на весы осторожно, без толчков, по возможности в центре платформы, без выступов за габариты весов.

3.17. Нетарированный (навальный) груз располагать равномерно по всей площадке платформы весов.

3.18. После каждого взвешивания проверять равновесие ненагруженных весов. При наличии необходимости очищать платформу весов от загрязнения.

3.19. Не переносить грузы в неисправной таре, таре, которая имеет задиры, заусенцы, с торчащими гвоздями, окантовочной проволокой, не переносить грузы в жесткой таре без рукавиц, не перемещать грузы волоком, не загружать тару больше номинальной массы брутто, не укладывать грузы в штабель в слабой упаковке.

3.20. Выполняемые работы на высоте 1,5 метра и более производить с применением исправных стремянок и лестниц, имеющих приспособления от скольжения. Не допускать использования вместо стремянки (лестницы) случайных подставок. Следить, чтобы не осуществлялись работы с верхней ступеньки стремянки (лестницы).

3.21. Заботиться о наличии на таре наклеек.

3.22. Предупреждать присутствующих рядом людей о предстоящем передвижении груза.

3.23. Принимать пищу следует в специально предназначенных помещениях.

3.24. При передвижении кладовщику в школе необходимо соблюдать осторожность при входе (выходе) в складское помещение, при передвижении по лестницам и у дверей, при этом обращая внимание на наличие порогов и других перепадов высоты пола.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – директора школы или иное должностное лицо.

4.2. При обнаружении неисправности в работе электрооборудования (появился посторонний шум, искрение и запах гари) кладовщику складского помещения в школе следует немедленно отключить электропитание и сообщить об этом заместителю

директора по АХР. Работу разрешается продолжать только после устранения возникшей неисправности.

4.3. При возникновении пожара следует незамедлительно эвакуировать людей из помещения, сообщить в ближайшую пожарную часть по телефону 101, директору школы (при отсутствии – иному должностному лицу), после чего приступить к тушению очага возгорания при помощи первичных средств пожаротушения.

4.4. При получении травмы оказать себе первую помощь или позвать на помощь, после чего обратиться в медицинский пункт или медицинское учреждение. При получении травмы иным лицом — оказать пострадавшему первую помощь, транспортировать пострадавшего в медкабинет или вызвать «скорую медицинскую помощь» на место несчастного случая, сообщить о данном факте директору школы (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.5. При внезапном ухудшении состояния своего здоровья следует поставить в известность заведующего производством (шеф-повара), при его отсутствии — заместителя директора по АХР.

4.6. При возникновении аварийной ситуации в работе водопровода, отопительной системы, оборудования эвакуировать людей из помещения склада и сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару), при его отсутствии — заместителю директора по АХР (директору общеобразовательной организации).

4.6. Пролитый на полу жир удалить при помощи ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не больше чем до 50°С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлическую тару с плотной крышкой.

4.7. Для уборки просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Привести в порядок рабочее место, убрать мусор и посторонние предметы.

5.2. Проверить противопожарное состояние склада.

5.3. Удостовериться в том, что складированные материалы находятся в устойчивом состоянии и на безопасном расстоянии от светильников.

5.4. Снять спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты и убрать их в специально предназначенное для хранения место.

5.5. Вымыть руки и лицо теплой водой с мылом.

5.6. Выключить свет и закрыть складское помещение на ключ.

5.7. Сообщить заместителю директора по административно-хозяйственной работе (завхозу) школы обо всех обнаруженных во время работы неисправностях и недостатках.

Инструкцию разработал:

_____ В.О. Пестрякова

С инструкцией ознакомлен(а):

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда для кухонного рабочего ИОТ 127 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе кухонным рабочим общеобразовательной организации могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работника, выполняющего обязанности кухонного рабочего на пищеблоке столовой школы, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4. Кухонный рабочий пищеблока школы в своей работе должен:

- знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции кухонного рабочего в общеобразовательной организации, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школы;
- получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.5. В процессе работы на кухонного рабочего могут воздействовать следующие опасные производственные факторы:

- перемещаемые товары, сырье, тара;
- не закрытые ограждениями вращающиеся части оборудования;

- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- отсутствие защитного заземления на оборудовании, которые могут оказаться под напряжением, вследствие нарушения изоляции;
- повышенный уровень инфракрасного (теплого) излучения оборудования пищеблока общеобразовательной организации;
- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, товаров, сырья и продукции;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенная влажность воздуха;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки инструмента и оборудования, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений и тары;
- физические перегрузки.

1.6. На пищеблоке школы не разрешается работать на неисправном оборудовании, пользоваться неисправными инструментами, кухонными принадлежностями. Обо всех неисправностях необходимо сообщать заведующему производством (шеф-повару), а при его отсутствии — заместителю директора по административно-хозяйственной работе (завхозу).

1.7. Следует выполнять работу согласно настоящей инструкции по охране труда и только в положенной по санитарным нормам спецодежде, обуви, которая должна всегда быть чистой, удобной и находиться в исправном состоянии. Санитарную одежду и обувь хранить в предусмотренных для этого местах, ювелирные украшения необходимо снять.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока школы должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу общеобразовательной организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёной), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.9. Кухонный рабочий школы в целях соблюдения требований охраны труда должен:

- следовать правилам внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации;
- следовать требованиям и правилам пожарной безопасности и электробезопасности на пищеблоке общеобразовательной организации;
- не прикасаться к находящимся в движении частям механизмов оборудования пищеблока школы;
- не дотрагиваться до токоведущих частей, электрических проводов (даже изолированных), кабелей, клемм, патронов освещения, устройств заземления;
- не наступать на лежащие электропровода, так как при недостаточной или поврежденной изоляции может произойти поражение электрическим током;
- не оставлять на рабочем месте любые легковоспламеняющиеся жидкости и материалы;
- знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь пользоваться

ими.

1.10. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.11. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке, положений настоящей инструкции по охране труда, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы на пищеблоке кухонному рабочему необходимо правильно надеть полагающуюся по санитарным нормам рабочую одежду, застегнуть ее на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов, волосы необходимо собрать под головной убор (колпак, шапочку, косынку).

2.2. Не разрешается закалывать иголками, булавками одежду, держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

2.3. Привести в порядок рабочее место, не загромождать проходы.

2.4. Осмотреть инвентарь, удостовериться в его исправности. В случае непригодности инвентаря и посуды требовать от заведующего производством (шеф-повара) изъятия и замены.

2.5. Внимательно осмотреть рабочее место и подготовить его таким образом, чтобы исключить возможность прикосновения к горячим или переохлажденным частям оборудования и коммуникаций и нахождение в непосредственной близости от таких частей, для предотвращения ожогов, перегрева или переохладения.

2.6. При осмотре кухонному рабочему школы необходимо:

- обратить внимание на исправность оборудования школьной столовой (пищеблока), на наличие и исправность защитных ограждений и заземления у электрооборудования.
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- проверить наличие и исправность применяемых погрузочно-разгрузочных механизмов, приспособлений и инструмента;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов в соответствии с частотой их использования и расходования;
- проверить наличие и исправность деревянного решетчатого настила под ногами, диэлектрических ковриков возле электроустановок;
- проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования, убрать лишние и мешающие предметы;
- проверить работу вытяжной вентиляции на пищеблоке школьной столовой, воздушного душирования, достаточность освещения рабочей поверхности и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов (далее – КИП), а также приборов безопасности, регулирования и автоматики;
- проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых выключателей и т.п.);
- убедиться в состоянии полов (отсутствии выбоин, неровностей, скользкости и др.) пищеблока школы, а также в отсутствии выбоин, трещин и других неровностей на

рабочих поверхностях производственных столов;

- проверить отсутствие течи в заклепочных и болтовых соединениях кипятильников (бойлерах);
- проверить наличие воды в водопроводной сети;
- проветрить газовые горелки, камеры сгорания и помещение для безопасного включения газоиспользующих установок;
- проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности специальной тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды, полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.7. Перед включением электрического оборудования кухонному рабочему следует проверить:

- исправность приборов световой индикации;
- комплектность и правильность сборки;
- исправность ручек, фиксаторов, запирающих устройств, надежность крепления комплектующих и др.;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки, исправность розеток, кабелей (шнуров) электропитания, вилок используемого электрического оборудования;
- состояние защитного заземления (зануления) – наличие и надежность заземляющих соединений, отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом, отсутствие механических повреждений заземляющих проводников, не допускается приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей, нагревательных элементов оборудования.

2.8. При эксплуатации посудомоечной машины перед началом работы кухонному рабочему школы необходимо проверить:

- исправность вентиля на подводящих магистралях;
- отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
- наличие воды в моечных ваннах, водонагревателе;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений (щитков, облицовок, кожухов и т.п.), закрывающих подвижные узлы и нагреваемые поверхности машины;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг машины;
- исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
- исправность концевого выключателя, конечного микропереключателя;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов).

2.9. Подготовить посудомоечную машину к работе: перед подачей напряжения заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.

2.10. Перед началом эксплуатации оборудования кухонному рабочему школы необходимо:

- перед включением машин для измельчения пищевого сырья убедиться в правильности сборки исполнительных механизмов и надежности их крепления к приводу;

- перед включением электроплиты следует проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего нагревательные элементы;
- убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
- следует произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы;
- проверить также исправность другого применяемого оборудования.

2.11. Если были обнаружены какие-либо неполадки или неисправности в оборудовании, немедленно сообщить заведующему производством (шеф повару) пищеблока в школе и до их полного устранения к работе не приступать.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Не выполнять работу на машинах и агрегатах, устройства которых не знакомы, к работе на которых не обучены.

3.2. Кухонному рабочему пищеблока общеобразовательной организации не разрешается допускать к выполнению своей работы необученных и посторонних лиц.

3.3. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.4. Не использовать деформированную, с дефектами и механическими повреждениями кухонную и столовую посуду, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.

3.5. При выполнении работы необходимо строго соблюдать данную инструкцию по охране труда, содержать в чистоте и порядке рабочее место, не загромождать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами и к пультам управления и рубильникам. Не загромождать пути эвакуации и другие проходы посторонними предметами, порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, продукцией. Порожнюю тару необходимо своевременно убирать в отведенное для этого место.

3.6. Для снижения физической перегрузки и утомляемости кухонный рабочий школы не должен допускать подъем и перемещение вручную тяжестей, превышающих установленные предельно допустимые нормы. При проведении работ следует применять средства малой механизации, а также равномерно распределять физические нагрузки в течение рабочего дня.

3.7. Переносить продукты в жесткой таре и лед в рукавицах.

3.8. Не производить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом (инвентарем, инструментом) в руках.

3.9. Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на 3/4 его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.

3.10. При перевозке и установке котлов с пищей пользоваться тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.11. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели случайные предметы.

3.12. При использовании кухонным работником пищеблока школы тележки следует убедиться в исправности колес, ручки и ограждений тележки. Загружать тележку следует таким образом, чтобы груз не выступал за габариты ограждения тележки, и исключалась возможность его самопроизвольного выпадения в процессе транспортировки.

3.13. Передвигать тележки, передвижные стеллажи необходимо в направлении "от себя". Во избежание падения при передвижении следует своевременно принимать меры по уборке случайно пролитых жидкостей, жира, упавших на пол продуктов.

3.14. Включать только исправное оборудование, не разжигать газоиспользующие установки при отсутствии тяги.

3.15. Вентили, краны на трубопроводах необходимо открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не допускается применять для этих целей молотки, гаечные ключи и

другие предметы.

3.16. Не допускается использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.17. При мытье посуды ручным способом кухонному рабочему следует:

- освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой;
- использовать перчатки резиновые;
- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
- не нажимать сильно на стенки посуды;
- мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога;
- кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды, не очищать ее ножами или другими металлическими предметами;
- чистые тарелки необходимо укладывать в стопы: глубокие - не более 12-15 штук, мелкие 15-20 штук;
- стаканы устанавливать на поднос в один ряд, не допускается ставить стаканы один в другой.

3.18. Санитарную обработку, чистку и мойку кухонного оборудования производить только после отключения его от электрической сети (автоматическим выключателем) и остывания теплового оборудования.

3.19. Не допускается кухонному рабочему школы пользоваться посудой, имеющей сколы, трещины. Следует немедленно убирать осколки случайно разбитой посуды, пользоваться при этом совком, веником (или щеткой). Собирать осколки незащищенными руками не допускается.

3.20. При работе с ножом работнику столовой школы необходимо соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Хранить ножи следует в специальных кассетах, при перерывах в работе вкладывать нож в кассету, пенал (футляр).

3.21. Во время работы кухонного рабочего пищеблока школы с ножом не допускается:

- ходить и наклоняться с ножом в руках и переносить нож, не вложенный в футляр (пенал);
- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, затупившимися лезвиями;
- проверять пальцами остроту лезвий ножей и режущих кромок инструмента;
- производить резкие движения;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- переносить и передавать острые и режущие инструменты острием вперед;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.22. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием машин для резки овощей (овощерезок):

- при работе на овощечистке и протирачных машинах кухонному работнику пищеблока школы необходимо использовать предохранительную крышку или решётку в загрузочной воронке;
- запрещается на шинковальных машинах проталкивать овощи руками на ходу;
- перед установкой сменных дисков овощерезательной машины необходимо проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок;
- не допускается снимать диск с овощерезательной машины до полной остановки привода;
- ножи овощерезательной машины должны быть надежно прикреплены к диску, выступающие винты должны быть подвернуты;

- овощерезательные машины должны иметь направляющие воронки такой длины, чтобы предотвратить попадание рук в зону действия ножей;
- подачу овощей в машину необходимо производить только при включенном двигателе и установленном загрузочном бункере;
- во время работы овощерезательной машины не допускается открывать предохранительные крышки, снимать диски. Менять ножи и гребенки можно только после полной остановки машины и при выключенном двигателе;
- при заклинивании вращающегося диска овощерезательную машину следует остановить и только после этого извлечь продукт.

3.23. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием водонагревателя:

- при эксплуатации водонагревателя кухонному рабочему столовой школы необходимо регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
- сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);
- немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана;
- в процессе работы электрокипятильника не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

3.24. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием посудомоечных машин:

- во время работы с использованием посудомоечной машины кухонному рабочему столовой школы необходимо соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, постоянно следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины, проверять наличие моющего раствора в бачке (3-4 раза в смену), пополнять машину моющим средством по мере необходимости;
- для пополнения машины моющим средством отключить ее кнопкой "стоп", открыть правую дверцу, снять крышку с бачка и залить моющее средство;
- замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения, для этого машину остановить, нажав на кнопку "стоп", вынуть перфорированные сетки и сливные пробки;
- после слива воды из ванн сливные пробки установить на место и повторить операцию "Подготовка к работе".
- предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работников пищеблока школьной столовой, находящихся рядом.
- включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, извлекать застрявшие предметы, остатки пищи, очищать души и сетки у посудомоечной машины можно только после того, как она остановлена с помощью кнопки "стоп";
- удалять остатки пищевых продуктов, очищать моечную камеру машины при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.25. Во время работы посудомоечной машины не допускается:

- снимать предохранительные щитки и кожухи;
- открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;
- вынимать для очистки лотки-фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей;
- сливать загрязненную воду из ванны.

3.26. Необходимо прекратить эксплуатацию посудомоечной машины в случаях:

- прекращена подача воды, электроэнергии;

- при включении автоматического выключателя лампочка "сеть" не загорается;
- при нажатии на кнопку "пуск" машина (программный механизм) не включается;
- не подается ополаскивающая вода;
- затруднен подъем кожуха;
- уменьшилось поступление воды через форсунки;
- моющие души при мытье посуды не вращаются;
- не работает вентиляция.

3.27. При эксплуатации электромеханического оборудования кухонному рабочему школы необходимо соблюдать общие требования безопасности:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены руководством (инструкцией) по его эксплуатации;
- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования находящихся рядом работников школьной столовой;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации организации-изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «Стоп» и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.28. При эксплуатации кухонным рабочим пищеблока электромеханического оборудования не допускается:

- работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать допустимые скорости работы оборудования;
- извлекать руками застрявший продукт;
- эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- отключать предусмотренные конструкцией оборудования блокировочные устройства и снимать блокировки механическим путем (замыкая контакты или воздействуя на них какими-либо предметами);
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.29. Во избежание поражения электрическим током или выхода из строя электроустановок кухонному рабочему необходимо соблюдать следующие меры

электробезопасности:

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «Пуск» и «Стоп» и не прикасаться к включенному электрооборудованию мокрыми руками, не работать с электроустановками при отсутствии диэлектрических ковриков;
- не прикасаться к открытым и незащищенным токоведущим частям оборудования, поврежденным или неисправным выключателям, штепсельным розеткам, вилкам, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- не допускать резких сгибов и заземления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);
- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электрического тока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрооборудования при их отсутствии;
- не оставлять без присмотра включенные электроприборы и аппараты, отключать их от сети в перерывах в работе, по окончании работы, при проведении санитарной обработки, чистки или ремонта;
- отсоединение электрооборудования от сети следует производить удалением вилки из розетки, держась за корпус вилки, а не за соединительный электрический кабель (шнур).

3.30. Для разбора мяса необходимо применять колоду с ровной поверхностью. Разделку замороженного мяса производить только после его полного размораживания. Разделочные доски класть только на ровную поверхность стола.

3.31. Посуду с пищей после её тепловой обработки нужно ставить на устойчивую подставку. Требуйте, чтобы поверхность подставки в размере была больше поверхности для устанавливаемой посуды.

3.32. Запрещено кухонному рабочему на пищеблоке школы браться голыми руками за нагретую кухонную посуду, используйте при этом полотенце.

3.33. Обязательно принимать меры для уборки жидкости, пролитой на пол, а также жира, уроненных на пол продуктов или отходов.

3.34. Открывать банки с консервами с применением предназначенного для этого ключа. Запрещается вскрывать банки ножами и другим кухонным инвентарём.

3.35. Для вскрытия тары кухонному рабочему пищеблока следует применять гвоздодёр, клещи, молоток и др. инструменты, предназначенные для этого.

3.36. При приготовлении и использовании в работе моющих и дезинфицирующих растворов кухонному рабочему школы следует:

- использовать очки защитные, не допускать попадания их в глаза;
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки, попадания их в глаза.
- для защиты рук надевать резиновые перчатки;
- пользоваться специальными щетками, мочалками, ершами.
- следует применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не допускается превышать установленную концентрацию и температуру (выше 50°C) моющих растворов.

3.37. Не выходить вспотевшим на улицу, к открытому окну или в прохладное помещение.

3.38. Для выполнения работы на высоте использовать исправную стремянку или приставную лестницу, имеющие необходимые приспособления от скольжения (шины, резиновая прокладка). Не пользоваться для работы на высоте бочками, ящиками и другими предметами.

3.39. При возникновении неисправностей во время работы электрооборудования необходимо обесточить его и сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару) общеобразовательной организации.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. К аварии или несчастному случаю на школьном пищеблоке могут привести следующие ситуации:

- выполнение работы с нарушением требований настоящей инструкции по охране труда;
- неисправность используемых в работе оборудования, инструмента, приспособлений и инвентаря;
- эксплуатация оборудования, не соответствующего требованиям по охране труда;
- нарушение требований по охране труда при эксплуатации электрооборудования;
- несоблюдение мер пожарной безопасности.

4.2. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – директора школы или иное должностное лицо.

4.3. Обязательно останавливать работу любого кухонного электрооборудования, выключив рубильник в следующих ситуациях:

- при прерывании подачи электроэнергии;
- в случае возгорания обшивки электродвигателя и наличия запаха горелой резины;
- если были обнаружены неисправности в электрооборудовании, пробивание током корпуса;
- при появлении нестандартного шума, вибрации;
- в случае неисправности манометра, варочного котла;
- если манометр показывает давление больше 0,4 кг/с и предохранительный клапан не срабатывает;
- о неисправностях доложить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока общеобразовательной организации.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), кухонному рабочему на пищеблоке в школе необходимо прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый на пол жир необходимо удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым (не более 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.6. Просыпанные порошкообразные вещества необходимо осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.7. При попадании в глаза соды, моющих средств (или их растворов) следует немедленно промыть глаза большим количеством проточной воды и обратиться за медицинской помощью.

4.8. При возникновении пожара отключить электрооборудование, поставить в известность заведующего производством (шеф-повара) школы, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения. В случае возгорания жира не следует заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.9. При получении травм, отравлении или внезапном заболевании, немедленно принять меры по оказанию первой помощи пострадавшему, в случае необходимости, вызвать медицинского работника, о случившемся сообщить заведующему производством (шеф-повару) и директору общеобразовательной организации (при отсутствии — иному должностному лицу).

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. По окончании работы кухонному рабочему необходимо выключить все

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда для мойщика посуды (посудомойщицы) ИОТ 128 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Данная инструкция устанавливает основные требования по охране труда перед началом, во время и по завершению работы работника по мытью посуды на пищеблоке (кухне) организации, а также порядок действий при возникновении аварийных ситуаций в процессе работы.

1.3. К выполнению должностных обязанностей мойщика посуды на пищеблоке организации имеют допуск лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. Во время выполнения работ мойщик посуды обязан соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, выполнять требования личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте свое рабочее место.

1.5. Мойщик посуды обязан строго соблюдать противопожарный режим, правила пожарной безопасности, знать и уметь быстро находить места расположения первичных средств пожаротушения, а также направления эвакуационных путей в случае возникновения пожара на пищеблоке (кухне) организации.

1.6. В процессе работы мойщик посуды обязан:

- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать правила поведения на территории и в помещениях организации;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха, трудовую дисциплину;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности окружающих в процессе выполнения работ либо во время нахождения на территории организации;
- соблюдать технологию производства работ, применять способы, обеспечивающие безопасность труда;

- выполнять правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.7. Во время выполнения работ по мытью посуды возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- появление аллергических реакций на моющие и дезинфицирующие средства;
- получение порезов рук при сборе стекла разбитой посуды незащищенными руками;
- падение на скользком мокром полу;
- подвижные части оборудования;
- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы на поверхности посуды и кухонного инвентаря.

1.8. Мойщик посуды организации обеспечивается следующей спецодеждой:

- халат белый хлопчатобумажный;
- колпак или косынка;
- фартук прорезиненный с нагрудником;
- галоши резиновые;
- перчатки резиновые.

1.9. Работник должен соблюдать правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки теплой водой с мылом и проведением их гигиенической обработки средством дезинфекции для рук;
- мыть и проводить гигиеническую обработку рук следует после каждого перерыва в работе, после каждого соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета;
- надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- не надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду, не использовать санитарную одежду не по назначению, не застегивать санитарную одежду булавками, иголками, не хранить в карманах халатов предметы личного туалета и посторонние предметы;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;
- ногти на руках нужно стричь коротко, не покрывать их лаком;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, нагноений, порезов и ожогов, а также в случаях заболеваний кишечными инфекциями членов семьи, проживающих совместно, необходимо сообщить медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару) и обратиться в медицинскую организацию;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование.

1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан прекратить работу и немедленно сообщить об этом факте заведующему пищеблоком (шеф-повару), а при его отсутствии — администрации организации, воспользоваться аптечкой первой помощи.

1.11. В процессе работы необходимо соблюдать правила применения спецодежды, правила и требования инструкции по охране труда при мытье посуды, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.12. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные

напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.13. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке, положений настоящей инструкции по охране труда, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Мойщик посуды организации должен приходить на работу в чистой, опрятной одежде, перед началом работы тщательно вымыть руки, сменить обувь, надеть чистую санитарную одежду.

2.2. Необходимо надеть спецодежду, волосы убрать под головной убор.

2.3. На руках не должно быть ювелирных украшений (колец, браслетов). Ногти должны быть коротко острижены без покрытия лаком. Все поврежденные участки рук должны быть закрыты бактерицидным пластырем или напальчниками. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.4. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями.

2.5. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственных столов, стеллажей;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- исправность применяемого инвентаря и приспособлений.

2.6. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.7. Подготовить посудомоечную машину к работе и проверить:

- исправность и открыть вентили водоснабжения;
- отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
- наличие воды в моечных ваннах, водонагревателе;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг посудомоечной машины;
- исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
- заземление (зануление) посудомоечной машины;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;
- перед подачей напряжения заполнить бачок моющим средством.

2.8. Перед включением в работу электрокипятильника (при использовании):

- открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипятильника водой;
- определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;
- слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);
- проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипятильника с проводом защитного заземления.

2.9. Проверить наличие аптечки первой помощи и ее укомплектованность, а также наличие и доступность средств пожаротушения. При окончании срока годности огнетушителя необходимо сдать его для перезарядки заместителю руководителя по административно-хозяйственной работе и получить перезаряженный огнетушитель.

2.10. Приступать к работе разрешается после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

2.11. О выявленных нарушениях требований по охране труда, которые самостоятельно не может устранить, мойщик посуды должен сообщить специалисту по охране труда (лицу, ответственному за охрану труда в организации) для принятия мер по их устранению.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Мойщик посуды организации в своей работе должен применять только исправное оборудование, инвентарь, приспособления и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.2. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. При выполнении работы необходимо содержать в чистоте и порядке рабочее место, не загромождать его и проходы к нему установленными проходами. Необходимо своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

3.6. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.7. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

3.8. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.9. Не использовать для сидения случайные предметы, оборудование.

3.10. Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.11. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

3.12. Кухонную посуду с пригоревшей пищей мыть после отмачивания в теплой воде с добавлением кальцинированной соды. Не очищать пригоревшую посуду ножами или другими металлическими предметами.

3.13. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения для использования в детских дошкольных учреждениях моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленную концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.14. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить щетками или мочалками.

3.15. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
- не нажимать сильно на стенки посуды;
- мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.16. При эксплуатации электрокипятильника:

- регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
- сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);
- немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана.

3.17. В процессе работы электрокипятильника не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

- 3.18. Включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп».
- 3.19. Перед загрузкой посуды в кассету посудомоечной машины необходимо удалить крупные остатки пищи, затем разместить посуду в кассете, соблюдая предусмотренное кассетой деление на отсеки (для тарелок, столовых приборов, крупной кухонной утвари).
- 3.20. Во время работы с использованием посудомоечной машины соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины, проверять наличие моющего раствора в бачке, пополнять машину моющим средством по мере необходимости.
- 3.21. Для пополнения машины моющим средством отключить ее кнопкой "стоп". Открыть правую дверцу, снять крышку с бачка и залить моющее средство.
- 3.22. Осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, извлекать застрявшие предметы, остатки пищи, очищать души и сетки у посудомоечной машины можно только после того, как она остановлена с помощью кнопки «стоп» и отключена с помощью рубильника.
- 3.23. Замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения. Для этого машину остановить, нажав на кнопку "стоп", вынуть перфорированные сетки и сливные пробки. После слива воды из ванн сливные пробки установить на место и повторить операцию "Подготовка к работе".
- 3.24. Запрещается мыть в машине предметы, несовместимые по форме, типу, размерам или материалам с соответствующими размерами лотков в машине, а так же одноразовой посуды.
- 3.25. Запрещается использовать машину или ее части как лестницу или подставку, не накрывать машину и не хранить на ней какие-либо предметы.
- 3.26. Запрещено открывать дверцу посудомоечной машины и извлекать из нее посуду до окончания цикла мойки.
- 3.27. Во время работы посудомоечной машины не допускается:
- снимать предохранительные щитки и кожухи;
 - открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;
 - вынимать для очистки лотки-фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей;
 - сливать загрязненную воду из ванны.
- 3.28. Прекратить эксплуатацию посудомоечной машины, если:
- прекращена подача воды, электроэнергии;
 - при включении автоматического выключателя лампочка "сеть" не загорается;
 - при нажатии на кнопку "пуск" машина (программный механизм) не включается;
 - не подается ополаскивающая вода;
 - затруднен подъем кожуха;
 - уменьшилось поступление воды через форсунки;
 - моющие души при мытье посуды не вращаются;
 - не работает вентиляция.
- 3.29. Для мытья сильнозагрязненной посуды запрещено использовать спирты, растворители и другие легковоспламеняющиеся жидкости.
- 3.30. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить специальными щетками или мочалками.
- 3.31. При мытье столовой посуды ручным способом следует:
- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопками;
 - не нажимать сильно на стенки посуды;
 - мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
 - при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.
- 3.32. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие - не более 12-15 штук, мелкие 15-20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд. Не допускается ставить стаканы один в другой.

3.33. При работе с сушильным шкафом не производить загрузку и выгрузку посуды без предварительного выключения сушильного шкафа.

3.34. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, крышке пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

3.35. Не допускается во время работы пользоваться мобильным телефоном.

3.36. При возникновении неисправностей в работе оборудования, опасной или аварийной ситуации мойщик посуды должен остановить работу и сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару) или заместителю руководителя организации.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. Не приступать к выполнению работы при плохом самочувствии или внезапной болезни.

4.3. В случае возникновения неисправности в работе электроприборов, кухонных приспособлений (посторонний шум, искрение, запах гари) немедленно отключить электроприбор от электросети и сообщить об этом заместителю руководителя по АХР (завхозу). Работу продолжать исключительно после устранения возникшей неисправности.

4.4. При попадании в глаза моющих или дезинфицирующих средств, мойщику посуду (посудомойщику) требуется обильно промыть глаза проточной водой и обратиться к медицинскому работнику.

4.5. При появлении раздражения кожи рук в результате использования в процессе мытья посуды моющих и дезинфицирующих средств, тщательно вымыть руки с мылом и смазать питательным кремом.

4.6. Немедленно выключить посудомоечную машину в следующих случаях:

- появление дыма или запаха, характерного для горячей изоляции;
- ощущение действия электрического тока при прикосновении к металлическим частям.

4.7. При поражении электрическим током немедленно отключить напряжение и в случае отсутствия дыхания и пульса у пострадавшего оказать помощь, сделав ему искусственное дыхание или провести непрямой (закрытый) массаж сердца до восстановления дыхания и пульса, вызвать скорую медицинскую помощь.

4.8. При травмировании обратиться к врачу или вызвать скорую медицинскую помощь. При получении травмы сотрудником немедленно оказать первую помощь пострадавшему, вызвать на место травмирования медработника или организовать его транспортировку в медицинский кабинет, сообщить об этом руководителю организации (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.9. При возникновении пожара мойщик посуды обязан:

- отключить вентиляцию и используемое электрооборудование, эвакуировать людей из помещения пищеблока (кухни);
- сообщить голосом о пожаре и задействовать ручную АПС;
- сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону 101, руководителю организации, при отсутствии - иному должностному лицу (администратору);
- приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения при отсутствии явной угрозы здоровью и жизни.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда для повара ИОТ 129 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе повара общеобразовательной организации могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работника, выполняющего обязанности повара на пищеблоке столовой школы, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4. Повар пищеблока школы в своей работе должен:

- знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции повара в общеобразовательной организации, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школы;
- получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.5. Во время выполнения работы согласно должностным обязанностям на повара школы могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся механизмы, подвижные части механического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;

- низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.6. Повар в общеобразовательной организации обеспечивается индивидуальными средствами защиты, спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, одноразовые перчатки, маска.

1.7. В здании пищеблока школы должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.

1.8. Повар должен незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

1.9. Повару школы необходимо:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу общеобразовательной организации (заведующему производством (шеф-повару));
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- перед началом и в процессе работы тщательно мыть руки с мылом, менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения;
- собирать волосы под колпак;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;
- не оставлять рабочее место без присмотра во время приготовления блюд;
- после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

1.10. Сотрудник должен строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда повара школьной столовой, инструкции по пожарной безопасности и электробезопасности.

1.11. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.12. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке, положений настоящей инструкции по охране труда, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы повару школы следует:

- тщательно вымыть руки с мылом;
- надеть головной убор, спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свивающихся концов одежды;

Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность применяемого оборудования;
- работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования;
- сверить наличие и оценить исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
- наличие на местах диэлектрических ковриков;
- устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла ит. д.);
- работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
- не приступать к работе при отсутствии или сомнении в надежности выполненного заземления;
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей следует содержать чистыми, гладкими, без трещин и заусенец; рукоятки ножей – плотно насаженными.

2.4. Качественно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.

2.5. Выполнить необходимую обработку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Перед включением электроплиты убедиться в наличии поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, защищающего тэны, оценить состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом состоянии.

2.7. Перед включением пищеварочного электрического котла:

- открыть крышку котла и убедиться в чистоте варочного сосуда, наличии установленного фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;
- нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительного седла);
- правильно выставить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;

- варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10-15 см ниже верхней кромки;
- после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд следует оценить исправную работу клапана на крышке, повернув его ручку два-три раза вокруг оси;
- открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии – кран наполнительной воронки, и держать открытым до момента появления пара; после разогрева рубашки котла воздушный клапан следует закрыть (кран воронки);
- закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.8. Перед началом эксплуатации электросковороды:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки, а также её фиксацию в любом положении;
- убедиться в том, что поверхность электрической сковороды чистая и не мокрая, в противном случае следует обязательно вытереть её насухо;
- масло на поверхность сковороды следует осторожно вливать при небольшой температуре разогрева – в противном случае, возможно, его возгорание;
- проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.9. При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

2.10. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования по охране труда во время работы

3.1. Не нарушает правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.2. Не использует деформированную, с дефектами и механическими повреждениями кухонную и столовую посуду, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.

3.3. Выполняет только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручает выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.

3.4. Оборудование, инструменты, приспособления использует только для тех работ, для которых они предназначены.

3.5. Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврике.

3.6. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
- операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.7. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.8. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

- 3.9. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.
- 3.10. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
- 3.11. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.
- 3.12. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.
- 3.13. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.
- 3.14. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.
- 3.15. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя", передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением "на себя".
- 3.16. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.
- 3.17. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.
- 3.18. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.
- 3.19. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
- 3.20. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:
- заполнять его более чем на 3/4 емкости;
 - прижимать котел к себе;
 - держать в руках нож или другой инструмент.
- 3.21. При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".
- 3.22. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.
- 3.23. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.
- 3.24. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными поварскими ножами.
- 3.25. Соблюдать особую осторожность при работе с ножом. Пользоваться острыми ножами на маркировочных разделочных досках.
- 3.26. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.
- 3.27. Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.
- 3.28. Быть осторожными при работе с горячей пищей, пользоваться прихватками, крышку открывать на себя. Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории пищеблока школы, пользоваться только установленными проходами.
- 3.29. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола случайно рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т. д.
- 3.30. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т. д.
- 3.31. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.
- 3.32. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.
- 3.33. Перемещать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.

3.34. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.35. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять строго только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
- не допустимо превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°);
- не допускать произведения распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.36. При выполнении работ с ножом повару пищеблока школы необходимо соблюдать крайнюю осторожность, оберегая руки от возможных порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе.

Во время работы с ножом повару школы не разрешается:

- применять ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- выполнять резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- выполнять проверку остроты лезвия рукой;
- оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;
- опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников;
- при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за сторону руками.

3.37. При работе на раздаче необходимо:

- производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;
- следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;
- производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;
- включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;
- сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

3.38. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.39. Контролировать своевременную утилизацию отходов в соответствии с санитарными нормами.

3.40. При эксплуатации электромеханического оборудования повару в школе необходимо:

- использовать его только для выполнения тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед началом загрузки следует убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- включать с помощью нажатия кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;
- не допустимо прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенными и с поврежденной изоляцией проводам;
- следует соблюдать нормы загрузки оборудования;
- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п.;
- осматривать и устранять обнаруженную неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»), вывешивания плаката «Не включать! Работают люди!».

3.41. Категорически не допускается:

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

- превышать уровень допустимых скоростей;
- извлекать или проталкивать с помощью рук застрявший продукт;
- передвигать включенное в сеть нестандартное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к работе на нем посторонних или необученных лиц;
- складировать на оборудовании инструмент, продукцию, тару.

3.42. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности при обращении с оборудованием пищеблока школьной столовой согласно данной инструкции по охране труда.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – директора школы или иное должностное лицо.

4.2. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

4.3. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.

4.4. При обнаружении неисправности технологического оборудования на пищеблоке общеобразовательной организации: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.5. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом заведующего производством (шеф-повара), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.6. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить заведующему производством (шеф-повару), при отсутствии – директору школы или иному должностному лицу о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.7. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.8. При получении травмы следует безотлагательно оказывать первую помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника школы или транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь», сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару), при отсутствии – директору школы или иному должностному лицу.

4.9. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока школьной столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, вызвать пожарную службу по телефону 101, сообщить заведующему производством (шеф-повару), при отсутствии – директору школы или иному должностному лицу и, при отсутствии явной угрозы жизни, организовать тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.10. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством (шеф-повару), при

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

**Инструкция
по охране труда при изготовлении пищевых полуфабрикатов
из мяса, рыбы, овощей
ИОТ 130 - 2023**

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока во время изготовления пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей.

1.3. К самостоятельной работе по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. Не реже одного раза в полугодие работник должен проходить повторный инструктаж по охране труда, не реже одного раза в год – очередную проверку знаний требований охраны труда, санитарно гигиеническое обучение – в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.5. В процессе работы при изготовлении пищевых полуфабрикатов могут воздействовать на работника следующие опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся машины и механизмы, подвижные части электромеханического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья;
- пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента,

инвентаря, тары;

- физические перегрузки.

1.6. Работник извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.7. Работнику при изготовлении пищевых полуфабрикатов следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при изготовлении полуфабрикатов снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.8. Работник при изготовлении полуфабрикатов обязаны строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда на пищеблоке, правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.9. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки первой помощи при несчастных случаях.

1.10. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.11. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.12. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы работнику необходимо надеть санитарную одежду и обувь. Санитарную одежду застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под колпак (шапочку, косынку).

2.2. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы.

2.3. Проверить оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.

2.5. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещенности рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом);
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.);
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- комплектность и целостность деталей применяемых машин;
- исправность деревянной решетки под ногами;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, колодцев) на пути перемещения работника;
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин);
- степень натяжения ремня и плотность натяжки гаек на валах фрез машины для рыхления мяса;
- надежность крепления к сменным дискам овощерезательной машины ножей и гребенок;
- исправность пускорегулирующей аппаратуры используемого оборудования (пускателей, выключателей, аварийных кнопок, переключателя скоростей и т.п.).

2.6. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы в соответствии с эксплуатационной документацией заводов-изготовителей.

2.7. Проверить работу лопастей фаршемешалки попеременным включением кнопок «направо», «налево»; исправность блокировок, исключающих возможность работы при открытых крышках куттера, фаршемешалки.

2.8. Перед эксплуатацией электромясорубки изготовитель полуфабрикатов должен:

- убедиться в надежности ее установки;
- произвести сборку частей мясорубки. Шнек вставить в корпус мясорубки так, чтобы хвостовик его вошел в зацепление с валом привода, и установить соответствующий набор режущих инструментов (ножей, решеток) в порядке, указанном в инструкции по эксплуатации;
- проверить наличие загрузочного устройства в форме лотка или воронки, а у мясорубки с диаметром загрузочного отверстия более 45 мм - предохранительного кольца, не допускающего попадания рук к подвижным частям (шнеку);

- устанавливая режущий инструмент, соблюдать осторожность, оберегать руки от порезов;
- опробовать работу электромясорубки на холостом ходу.

2.9. Перед началом работы с приспособлением для очистки рыбы от чешуи:

- прочно укрепить приспособление на производственном столе;
- включить электродвигатель на холостом ходу и убедиться в правильности вращения рабочего инструмента.

2.10. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщать заведующему производством (шеф-повару) и приступать к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду и пр.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.7. Использовать средства защиты рук при переносе груза в жесткой таре и замороженных продуктов.

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

3.10. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

3.11. Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в нарезанном продукте или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.12. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.13. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.14. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.15. Перед обработкой замороженные продукты подвергать дефростации. Способы дефростации применять в зависимости от видов сырья и производственных условий.

3.16. Вынимать рыбу из ванны проволочным черпаком. При ручной мойке рыбы пользоваться травяными щетками, мочалками.

3.17. Производить обработку рыбы на производственном столе, имеющем желоб и бортик.

3.18. При обработке рыбы надевать на левую руку брезентовую рукавицу, пользоваться разделочными ножами, головорубами, скребками.

3.19. Во время работы с приспособлением для очистки рыбы от чешуи:

- не нажимать сильно на рукоятку, перемещая скребок при очистке рыбы;
- не прикасаться к фрезе руками;
- постоянно следить за положением гибкого вала, не допускать его большого провисания.

3.20. При эксплуатации мясорубки:

- производить загрузку продуктом через загрузочное устройство, подавая продукт равномерно, при включенном электродвигателе;
- соблюдать нормы загрузки, не допускать работы вхолостую;
- проталкивать продукты в загрузочную чашу только специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- при остановке электродвигателя или возникновении повышенного шума в редукторе ослабить зажимную гайку.

3.21. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- выгружать фарш из куттера при отсутствии саморазгружающих приспособлений специальным ковшом;
- производить подъем и опускание предохранительной крышки куттера плавно;
- не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки, не работать без предохранительного ограждения в загрузочной воронке;
- сырье из фаршемешалки разгружать при закрытой решетчатой крышке;
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, устанавливать (снимать) рабочие органы, менять ножи и гребенки, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;
- надежно закреплять поднятую шинковку на овощерезательной машине при очистке ее от остатков продукта, не подсовывать под нее руки.

3.22. При работе с электромеханическим оборудованием не допускается:

- работать со снятыми заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать предохранительные крышки, решетки и другие ограждения во время работы оборудования;
- превышать допустимые скорости работы оборудования;
- извлекать руками застрявший продукт;
- эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства, предохранительного кольца и т.п.;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить (выключить) его кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

3.23. Производить нарезку лука в вытяжном шкафу.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Пострадавшему при травмировании или внезапном заболевании необходимо оказать первую помощь и, при необходимости, организовать его доставку в учреждение здравоохранения или вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить о произошедшем случае заведующему производством (шеф-повару).

4.4. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно избавить человека от воздействия травмирующего фактора и оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

4.5. При возникновении пожара отключить рубильником электрооборудование, прекратить работы, оповестить об опасности окружающих людей и эвакуировать из помещения, доложить непосредственному руководителю о случившемся, приступить к тушению имеющимися первичными средствами пожаротушения, при необходимости вызвать пожарную бригаду по телефону 101.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Не останавливать движущиеся части оборудования руками или каким-либо предметом

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при мытье посуды ИОТ 131 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К самостоятельной работе по мытью посуды могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Работнику при выполнении своих должностных обязанностей следует неукоснительно выполнять требования правил внутреннего трудового распорядка, настоящей инструкции, полученного вводного и первичного инструктажей на рабочем месте, а также установленного в организации режима труда и отдыха.

1.4. Опасными и вредными факторами, которые могут оказать вредное воздействие на работника при выполнении работ по мытью посуды, являются:

а) физические факторы:

- термические ожоги при мытье посуды горячей водой;
- поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.

б) химические факторы:

- химические ожоги, аллергические реакции, которые могут возникнуть при выполнении работ с использованием моющих и дезинфицирующих средств без применения резиновых перчаток для защиты кожи рук.

1.5. При выполнении работ по мытью посуды, согласно межотраслевых норм бесплатной выдачи специальной одежды, следует применять такую спецодежду как: халат, фартук клеёнчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.6. На пищеблоке должна находиться в доступном месте медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для немедленного оказания первой помощи при травмах.

1.7. Работающие обязаны неукоснительно соблюдать требования данной инструкции по охране труда, правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться. Пищевлок должен быть оборудован первичными средствами пожаротушения.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёной), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.9. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан немедленно сообщить об этом факте заведующего пищеблоком (шеф-повару), а при его отсутствии — администрации организации.

1.10. В процессе работы необходимо соблюдать правила применения спецодежды, правила и требования инструкции по охране труда при мытье посуды, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.11. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.12. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке, положений настоящей инструкции по охране труда, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

2. Требования охраны труда перед началом работы по мытью посуды

2.1. Надеть необходимую спецодежду, специальную обувь и другие СИЗ.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.3. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.4. Проверить наличие, целостность и надежность присоединения к корпусам моечных ванн защитного заземления.

2.5. Убедиться в целостности и отсутствии видимых повреждений моечных ванн и столовой посуды.

2.6. При использовании посудомоечных машин проверить:

- целостность подводящего кабеля и заземления;
- исправность вентиля на подводящих магистралях;
- отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
- исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
- исправность концевого выключателя и конечного микропереключателя.

2.7. Подготовить машину к работе: заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.

2.8. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

3. Требования охраны труда во время мытья посуды

- 3.1. Механически очистить столовую посуду от остатков пищи, которые следует положить в подготовленную емкость с крышкой.
- 3.2. Освободить столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.
- 3.3. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.
- 3.4. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не допускать превышения установленных пределов их концентрации и распыления моющих, чистящих и дезинфицирующих средств.
- 3.5. Изымать из употребления столовую посуду, имеющую сколы и трещины.
- 3.6. Устанавливать столовую посуду на ленту конвейера устойчиво.
- 3.7. Укладывать столовые приборы на ленту конвейера только в лотке.
- 3.8. Во время работы посудомоечной машины постоянно следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины.
- 3.9. При использовании посудомоечных машин руководствоваться инструкциями по эксплуатации завода изготовителя.
- 3.10. Во время работы на машине не допускается:
- снимать предохранительные щитки и кожухи;
 - открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;
 - вынимать для очистки лотки - фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей;
 - сливать загрязненную воду из ванны.
- 3.11. Прекратить эксплуатацию машины, если:
- прекращена подача воды, электроэнергии;
 - при включении автоматического выключателя лампочка "сеть" не загорается;
 - при нажатии на кнопку "пуск" машина (программный механизм) не включается;
 - не подается ополаскивающая вода;
 - затруднен подъем кожуха;
 - уменьшилось поступление воды через форсунки;
 - моющие души при мытье посуды не вращаются;
 - не работает вентиляция.
- 3.12. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить травяными щетками или мочалками. Не превышать температуру моющего раствора выше 50 градусов по Цельсию.
- 3.13. При мытье столовой посуды ручным способом следует:
- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
 - не нажимать сильно на стенки посуды;
 - мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
 - при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.
- 3.14. Первую ванну для мытья посуды необходимо заполнять горячей водой с температурой 50 градусов по Цельсию с добавлением моющих средств. Во второй ванне должен быть приготовлен дезинфицирующий раствор 0,2% хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.
- 3.15. Столовая посуда в первую очередь моется щеткой в первой ванне. После этого посуду следует поместить в дезинфицирующий раствор, находящийся во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция). Затем посуда должна быть вымыта в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65гр. С. Далее столовая посуда должна быть высушена в специальных шкафах или на решетках.
- 3.16. Стеклянную посуду после механической очистки от остатков пищи следует мыть в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем сразу ополаскивать горячей проточной водой. Сохнуть стеклянной посуде следует также на специальных решетках.

3.17. Столовые приборы после механической очистки следует мыть в первой ванне с применением моющих средств, затем ополаскивать горячей проточной водой. Последним пунктом должно быть произведено обеззараживание столовых приборов физическим методом в воздушных стерилизаторах в течение 2-3 минут.

3.18. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие - не более 12 - 15 штук, мелкие 15 - 20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд.

3.19. Чистые столовые приборы следует хранить вертикально в металлических кассетах. Ручки столовых приборов при хранении должны быть направлены вверх.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях при мытье посуды

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. В том случае, если разбилась столовая посуда, не допускается собирать ее осколки незащищенными руками. В этих целях следует применять щетку и совок.

4.3. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с примесью химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

4.4. При получении травмы сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару), оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости, отправить в ближайшее лечебное учреждение или вызвать «скорую медицинскую помощь».

4.5. При поражении электрическим током, в первую очередь, следует устранить причину получения травмы: обесточить воздействующее на работника оборудование. Затем следует уложить пострадавшего на пол и оказать первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса на сонной артерии необходимо начать выполнение реанимационных действий. Очистить ротовую полость, выполнить искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца в соотношении 2 вдоха на 30 «ударов сердца» до восстановления дыхания и пульса и отправить в ближайшее лечебное учреждение. Вызвать «скорую медицинскую помощь», о произошедшем случае в обязательном порядке сообщить администрации организации.

4.6. При аварии в водопроводной системе, перекрыть вентиль подачи воды, сообщить непосредственному руководителю.

5. Требования охраны труда по окончании мытья посуды

5.1. Отключить посудомоечную машину от электрической сети (отключить автоматический выключатель).

5.2. Перекрыть расходные и питающие вентили на водопроводных магистралях.

5.3. Слить воду из ванн, для чего вынуть пробки (в машинах непрерывного действия) или переливную трубу (в машинах периодического действия).

5.4. Открыть и закрепить в верхнем положении фиксаторами дверцы машины.

5.5. Произвести санитарную обработку оборудования и инвентаря, дезинфекцию столовой посуды и приборов.

5.6. Уложить чистую продезинфицированную столовую посуду в закрытые шкафы или на решетки, а столовые приборы в специальные ящики (кассеты).

5.7. Щетки и мочалки промыть в моющем растворе и просушить.

5.8. Остатки пищи, собранные в емкость с крышкой, следует обеззаразить кипячением в течение 15 минут. Или засыпать хлорной известью и вынести контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

5.9. Снять спецодежду и специальную обувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ___ от «___» ___ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

«___» _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при очистке корнеплодов и овощей ИОТ 132 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока по очистке корнеплодов и картофеля.

1.3. К самостоятельной работе по очистке корнеплодов и картофеля допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. На работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

1.5. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, необходимыми средствами защиты:

- косынка белая хлопчатобумажная, колпак или сеточка для волос;
- фартук прорезиненный с нагрудником;
- при мойке картофеля дополнительно галоши резиновые;

- перчатки резиновые.

1.6. Работник, выполняющий работу по очистке корнеплодов и картофеля, извещает заведующего производством (шеф-повара) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на пищеблоке, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.7. Работнику, выполняющему работу по очистке корнеплодов и картофеля, следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, убирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу на рабочем месте;
- для питья употреблять воду из кулеров, оборудованных фонтанчиков или питьевых бачков.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.9. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.10. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при работе с ножом на пищеблоке, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Проверить оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить прочность крепления картофелеочистительной машины к фундаменту;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами.

2.5. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления,
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования (клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.);
- целостность абразивов и наличие загрузочной воронки в картофелеочистительных машинах;
- отсутствие посторонних предметов в рабочей камере и вокруг оборудования;
- исправность резиновой уплотняющей прокладки на дверце разгрузочного люка и запирающего устройства;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (рукоятки ножей должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц, плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.6. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.7. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу картофелеочистительной машины на холостом ходу.

2.8. Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины следует тщательно проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок. Не проверять режущую кромку ножа рукой.

2.9. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, отходы, разлитую воду.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, стеллажами, штабелями с картофелем и овощами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой продукцией.

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

- 3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
- 3.9. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).
- 3.10. Во время работы с ножом не допускается:
- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
 - делать резкие движения;
 - проверять остроту лезвия рукой;
 - оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;
 - опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.
- 3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».
- 3.12. Переносить сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
- 3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 3.14. Использовать при ручной очистке лука вытяжной шкаф.
- 3.15. Во время работы на картофелеочистительной машине:
- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, использовать машину только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по эксплуатации;
 - предупреждать о предстоящем пуске машины работников, находящихся рядом;
 - включать и выключать машину сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
 - не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям машины, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
 - устанавливать (снимать) терочные рабочие элементы с помощью специального крючка при выключенном электродвигателе машины;
 - надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы;
 - загрузку картофеля или корнеплодов производить через бункер равномерно, при включенном электродвигателе и после подачи воды в рабочую камеру;
 - соблюдать нормы загрузки машины продукцией;
 - не опускать руки в рабочую камеру картофелеочистительной машины во время ее работы;
 - не удалять застрявшие клубни руками, использовать для этой цели специальные приспособления;
 - осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность машины, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено от источника питания и на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», а также после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.
- 3.16. При использовании картофелеочистительной машины не допускается:
- работать со снятыми заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, окнами и т.п.;
 - превышать допустимые скорости работы машины;
 - эксплуатировать машину без загрузочного окна с крышкой, бункера, загрузочной воронки со шторками, препятствующих выбросу клубней, и разгрузочных устройств;
 - проталкивать продукт руками или посторонними предметами;
 - работать на машине с дефектными абразивами (сколы, трещины);
 - оставлять без надзора работающую машину, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц;

- складывать на машину инструмент, продукцию, тару.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.
- 4.2. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте в пищеблоке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, и т.п.; доложить о принятых мерах заведующему производством (шеф-повару) (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 4.3. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
- 4.4. При возникновении пожара необходимо эвакуировать работников из помещения, вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению имеющимися средствами огнетушения. Проинформировать о случившемся заведующего производством (шеф-повара).
- 4.5. При поражении электрическим током громко позвать на помощь.
- 4.6. При поражении электрическим током иного работника необходимо немедленно отключить работающее электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оперативно оказать первую помощь пострадавшему, вызвать медработника учреждения (организации) или «скорую помощь», сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).
- 4.7. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оперативно оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить руководителю о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».
- 5.2. Снять загрузочную воронку, очистить от отходов и промыть рабочую камеру машины водой из шланга.
- 5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
- 5.4. При мойке помещения следить, чтобы вода не попадала в электродвигатель и электропусковое устройство машины.
- 5.5. Закрыть вентили (краны) на подводящих трубопроводах холодной воды.
- 5.6. Докладить руководителю об имевших место проблемах и о принятых мерах.
- 5.7. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.
- 5.8. Вымыть руки с мылом.

Инструкцию разработал:

_____ В.О. Пестрякова

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева
Протокол № ___ от «___» ___ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова
«___» _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах ИОТ 133 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при погрузке-разгрузке продуктов.

1.3. К самостоятельной работе по погрузке-выгрузке продуктов допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. На работника, выполняющего погрузочно-разгрузочную работу, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся машины и механизмы, подвижные части конвейеров, грузоподъемных машин, перемещаемые товары, тара, обрушивающиеся штабели складированных товаров;
- пониженная температура воздуха в производственных помещениях и на улице;
- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- обрушение грузов, тары.
- повышенная влажность воздуха;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

1.5. В процессе погрузки-разгрузки продуктов, тары должна быть использована спецодежда, удобная нескользкая обувь, рукавицы.

1.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.8. Работающие на погрузке-разгрузке продуктов должны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.9. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.10. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, застегнув её на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды, убрать волосы под головной убор. Проверить отсутствие в одежде острых, колющих и режущих предметов. Надеть специальную обувь.

2.2. Сотрудник, занятый в проведении погрузочно-разгрузочных работ обязан:

- включить и отрегулировать местное освещение;
- проверить наличие и исправность первичных средств пожаротушения;
- подготовить необходимые средства индивидуальной защиты и проверить их исправность;
- проверить рабочее место, в том числе проходы и эвакуационные выходы на соответствие требованиям безопасности;
- удалить из зоны производства работ посторонних лиц;
- перед началом работы с дополнительными средствами для осуществления погрузочно-разгрузочных работ необходимо убедиться в их исправности и соответствии веса поднимаемого груза грузоподъемности оборудования.

2.3. Работник не должен приступать к выполнению работ при следующих нарушениях требований охраны труда:

- отсутствие необходимых и исправных средств механизации;
- загроможденность рабочей зоны;
- недостаточная освещенность рабочих мест, проходов и проездов;
- наличие помех (выступающих предметов, оголенных проводов и пр.) в зоне производства работ.

2.4. Для своевременного проведения погрузочно-разгрузочных работ из мест складирования и хранения необходимо подготовить площадки, средства разгрузки, в зимнее время необходимо проверить рабочие места на отсутствие наледей, снега. При необходимости засыпать наледь песком, обеспечить очистку площадки от мусора и снега.

2.5. Обо всех обнаруженных недостатках в работе работник, исполняющий погрузочно-разгрузочную работу, обязан сообщить заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. В процессе работы по погрузке-разгрузке продуктов работник должен руководствоваться правилами эксплуатации оборудования, используемого на данном виде работ, применять безопасные способы и приемы выполнения работ, выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Все погрузочно-разгрузочные работы необходимо проводить в рукавицах, спецодежде и обуви, в светлое время суток.

- 3.4. При производстве погрузочно-разгрузочных работ работникам запрещается находиться в зоне возможного смещения, падения или опрокидывания груза.
- 3.5. При переноске грузов работник должен выбирать свободный, ровный и наиболее короткий путь.
- 3.6. Во избежание несчастного случая (придавливание ноги или руки к полу) тяжёлые предметы следует устанавливать на специальные подкладки.
- 3.7. В случае возникновения экстренных ситуаций или невозможности выполнения работы по каким-либо причинам, сообщить о них заведующему производством (шеф-повару).
- 3.8. Предельная норма переноски тяжестей по ровной и горизонтальной поверхности на одного человека не должна превышать:
- для женщин: при чередовании с другой работой 7-10 кг;
 - для мужчин старше 18 лет — 50 кг.
 - груз массой более 50 кг должны поднимать не менее двух рабочих (мужчин).
- 3.9. При одновременной переноске грузов расстояние между, несущими единицу груза (ящик, мешок и т.п.), должно быть не менее 2 м.
- 3.10. При перекатывании бочек и т.п. рабочий должен следовать за грузом и контролировать скорость его перемещения.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.
- 4.2. При возникновении каких-либо причин, делающих выполнение погрузо-разгрузочных работ опасным для здоровья, следует немедленно прекратить работу и оповестить о случившемся заведующему производством (шеф-повару). Работу разрешается возобновить только после устранения всех аварийных факторов.
- 4.3. При возгорании в помещении немедленно эвакуировать людей и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся руководителю.
- 4.4. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся заведующему производством (шеф-повару).
- 4.5. При получении травмы необходимо позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой помощи и поставить в известность своего руководителя.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Навести чистоту на месте проведения работ.
- 5.2. Собрать все инструменты и приспособления и убрать их в отведенное для этого место.
- 5.3. Снять с себя спецодежду и поместить её в гардеробный шкаф, вымыть руки и лицо с мылом, принять душ.
- 5.4. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Инструкцию разработал:

_____ В.О. Пестрякова

С инструкцией ознакомлен(а):

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ___ от «___» ___ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

«___» _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при приготовлении теста ИОТ 134 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при приготовлении теста.

1.3. К самостоятельной работе по приготовлению теста допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.5. На работника, выполняющего работу по приготовлению теста, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;
- пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;

- повышенный уровень статического электричества;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса тестомесильной машины и отсутствии диэлектрического коврика;
- поражение электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.6. В процессе работы по приготовлению теста сотрудник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью и санитарными принадлежностями: брюками светлыми хлопчатобумажными (юбкой светлой хлопчатобумажной для женщин), фартуком белым хлопчатобумажным, колпаком белым хлопчатобумажным или косынкой белой хлопчатобумажной, полотенцем, тапочками текстильными или текстильно-комбинированными на нескользящей подошве.

1.7. Помещение пищеблока должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.8. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.9. Работающие на приготовлении теста обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.10. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёной), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.11. При приготовлении теста не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

1.12. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.13. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Проверить оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить прочность крепления технологического оборудования;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

- проверить наличие и исправность диэлектрического коврика под ногами.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- исправность обслуживаемого оборудования, дозирующей, пусковой аппаратуры;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления,
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования;
- исправность блокировочных устройств на крышках технологического оборудования;
- исправность вентиля и кранов дозирующей аппаратуры, отсутствие течи воды и сырья;
- эффективность работы вентиляции в помещении;
- герметичность крышек тестомесильных машин и дозаторов для муки;
- наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочном бункере просеивателя, работу блокирующего устройства;
- надежность крепления лопастей и наличие зазора между вращающимися лопастями и стенками корпуса на тестомесильных машинах непрерывного действия;
- наличие и исправность инвентаря (щеток, скребков, совков);
- отсутствие посторонних предметов в тестомесильной машине и вокруг оборудования.

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу тестомесильной машиной на холостом ходу.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Включение электрооборудования производить только сухими руками.

3.2. Замеры температуры и опробование теста проводить только при полной остановке рабочего аппарата.

3.3. Следить за исправностью блокировочных устройств, не допускать преднамеренного вывода их из строя.

3.4. Во избежание распыления муки при замесе следить за герметичностью крышек тестомесильных машин и дозатора для муки.

3.5. Соблюдать нормы загрузки тестомесильного аппарата продукцией.

3.6. Не открывать защитные ограждения просеивателя, конвейеров тестоприготовительных машин.

3.7. Выгрузку теста из машин производить механическим способом путем нажатия соответствующих кнопок «выгрузка» на пульте управления. Ручную очистку машины от оставшегося теста осуществлять только после выключения машины и полного останова рабочего органа.

3.8. В случае попадания в опару или тесто посторонних предметов остановить машину и поставить в известность заведующего производством (шеф-повара).

3.9. Следить за чистотой рабочего места, не допускать его загрязнения жидким сырьем, полуфабрикатом, мукой.

3.10. Очистку внутренних поверхностей тестомесильных машин, корыт, бункеров для брожения и месильных органов, а также осмотр оборудования производить только при обесточенных электродвигателях. На пусковом приборе должен быть вывешен предупредительный плакат: «Не включать! Работают люди!»

3.11. При обнаружении неисправностей в работе машины необходимо выключить электродвигатель, повесить на пусковое устройство предупредительный плакат: «Не включать!» и вызвать специалиста для устранения неисправностей, поставив об этом в известность заведующего производством (шеф-повара).

3.12. Не оставлять без надзора работающую машину, не поручать работу с тестомесильной машиной необученным и посторонним лицам.

3.13. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.14. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При возникновении какой-либо неисправности в работе технологического оборудования для приготовления теста, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электрооборудование от электросети, оповестить о случившемся непосредственно руководителя. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.3. В случае возникновения возгорания электрооборудования для приготовления теста следует немедленно отключить его от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

4.4. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся заведующего производством (шеф-повара).

4.5. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно отключить тестомесильный аппарат от электрической сети и оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Следует выключить технологическое оборудование для приготовления теста, дождаться его полной остановки, вынуть штепсельную вилку из розетки или отключить рубильником.

5.2. Производить очистку оборудования от пыли щеткой или пылесосом. Не применять для этой цели металлические предметы.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева
Протокол № ___ от «___» ___ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова
«___» _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при работе с водонагревателем (электротитаном, бойлером) ИОТ 135 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К самостоятельной работе с водонагревателем имеют допуск лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Во время работы с водонагревателем должны строго соблюдаться Правила внутреннего трудового распорядка и установленные в организации режимы труда и отдыха.

1.4. При работе с водонагревателем возможно воздействие на сотрудников следующих опасных и вредных факторов:

физических:

- термические ожоги в случае прикосновения к нагретым частям водонагревателя;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электрического титана и отсутствии диэлектрического коврика.

1.5. В процессе работы с водонагревателем должна применяться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, головной убор (косынка или колпак).

1.6. На полу возле электрического титана (бойлера) должен находиться диэлектрический коврик, на стене – инструкция по охране труда при работе с электротитаном.

1.7. На пищеблоке должна присутствовать медицинская аптечка, укомплектованная набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов для оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.8. Сотрудники пищеблока обязаны строго соблюдать правила противопожарной безопасности, знать и уметь быстро находить места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть оборудован всеми первичными средствами пожаротушения.

1.9. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан срочно доложить о случившемся заведующему производством (шеф-повару) и администрации организации. При возникновении любых неисправностей оборудования следует немедленно остановить работу и информировать об этом администрацию организации.

1.10. В процессе выполнения работы необходимо соблюдать правила ношения спецодежды, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в надлежащей чистоте свое рабочее место.

1.11. Сотрудники пищеблока, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда при работе с бойлером, привлекаются к дисциплинарной ответственности и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Необходимо надеть на себя спецодежду, волосы следует тщательно заправить под косынку или колпак.

2.2. Следует проверить отсутствие на рабочем месте посторонних предметов.

2.3. Необходимо убедиться в наличии на полу возле электрического титана диэлектрического коврика.

2.4. Следует проверить наличие и надежность присоединения к корпусу бойлера защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания, водоснабжения.

2.5. Перед включением в работу:

- открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение водонагревателя водой;
- определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;
- слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);
- проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипятильника с проводом защитного заземления.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Необходимо проверить отсутствие протекания воды из сливного крана и корпуса водонагревателя.

3.2. Следует встать на диэлектрический коврик и включить водонагреватель, убедиться в исправной его работе.

3.3. Во избежание ожогов горячим паром не разрешается открывать крышку водонагревателя во время закипания воды.

3.4. Следует соблюдать предельную осторожность при наливании горячей воды из электрического титана в посуду.

3.5. Посуду горячей водой следует заполнять не более чем $\frac{3}{4}$ ее объема.

3.6. Во избежание ожогов горячей водой, заполненную посуду следует переносить, используя для этого полотенце или прихватки.

3.7. Регулярно отбирать кипяток, следить за уровнем кипятка в сборнике, не допускать его переполнения.

3.8. Сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку. Не допускается вешать их на водоразборный кран.

3.9. Немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку и подтекании из водоразборного крана.

3.10. В процессе работы водонагревателя не допускается:

- эксплуатировать кипятильник с неисправной автоматикой;

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при выполнении работ с жарочным шкафом ИОТ 136 - 2023

1. Общие требования по охране труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К самостоятельной работе с жарочным шкафом допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Во время выполнения работ необходимо строгое выполнение настоящей инструкции, соблюдение правил внутреннего трудового распорядка организации, соблюдение режима труда и отдыха, должностной инструкции.

1.4. Во время выполнения работ с использованием жарочного шкафа, возможно негативное воздействие на работника следующих опасных и вредных факторов:

физических:

- возникновение термических ожогов при случайном касании нагревательных частей жарочного шкафа;
- поражение электрическим током при наличии неисправного заземления корпуса жарочного шкафа, при повреждении подводящего питания кабеля, а также при отсутствии диэлектрического коврика.

1.5. Во время выполнения работ с использованием жарочного шкафа, должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, хлопчатобумажный передник, головной убор (косынка или колпак). На полу, возле жарочного шкафа обязательно должен находиться диэлектрический коврик.

1.6. На пищеблоке должна быть в наличии медицинская аптечка, включающая в себя набор необходимых медикаментов и перевязочных средств, для оказания первой помощи при возникновении различных травм у сотрудников пищеблока. Срок годности медикаментов в аптечке должен регулярно проверяться. По истечении срока годности аптечка должна быть своевременно заменена.

1.7. Все сотрудники пищеблока обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, хорошо знать места, где находятся первичные средства тушения пожара. Пищеблок должен быть оборудован первичными средствами пожаротушения.

1.8. При возникновении несчастного случая, пострадавший или очевидец должен сообщить о случившемся администрации организации. При неисправности какого-либо оборудования необходимо сразу же прекратить выполнение работ и поставить в известность заведующего производством (шеф-повара).

1.9. В процессе выполнения работы с жарочным шкафом сотрудник пищеблока должен соблюдать правила ношения спецодежды и использования коллективных средств защиты, а также соблюдать правила личной гигиены, требования данной инструкции и содержать в чистоте свое рабочее место.

1.10. Сотрудник пищеблока, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Уставом организации, трудовым договором, Трудовым кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом выполнения работы

2.1. Перед началом работы с жарочным шкафом сотрудник пищеблока должен надеть спецодежду, волосы необходимо тщательно спрятать под косынку или колпак.

2.2. Следует включить вытяжную вентиляцию.

2.3. Необходимо убедиться в наличии на полу возле корпуса жарочного шкафа диэлектрического коврика.

2.4. Сотрудник пищеблока обязан проверить наличие и надежность присоединения к корпусу жарочного шкафа защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

2.5. Подготовить инвентарь, прихватки, исходные полуфабрикаты.

2.6. Перед включением в работу проверить:

- исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;
- наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов.

3. Требования охраны труда во время выполнения работы

3.1. Необходимо встать на диэлектрический коврик и включить жарочный шкаф, далее необходимо убедиться в его правильной работе.

3.2. Сотрудник пищеблока должен подготовить для выпечки в жарочном шкафу исходные полуфабрикаты.

3.3. Необходимо довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.

3.4. При эксплуатации электрического шкафа с вкатным стеллажом перемещение стеллажей с продукцией в рабочую камеру и из нее следует осуществлять с помощью приспособлений (съемной ручки), предохраняющих от получения ожогов.

3.5. Загрузку и выгрузку производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей. Для того, чтобы избежать термических ожогов рук, сотруднику пищеблока необходимо вставлять и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, обязательно используя для этого полотенца или специальные прихватки.

3.6. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулировку мощности и температуры жарочной камере.

3.7. Кондитерские листы и формы укладывать на тележку или передвижной стеллаж так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты тележки, стеллажа.

3.8. При работе не допускается:

- использовать для выпечки формы и листы с нагаром;
- включать жарочный шкаф при отсутствии нижних подовых листов;

- переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;
- производить очистку включенного шкафа.

3.9. Работник пищеблока должен соблюдать максимальную осторожность во время открывания дверцы жарочного шкафа для того, чтобы избежать термических ожогов лица и верхних дыхательных путей горячим воздухом.

3.10. Следует вести наблюдение за температурой в жарочном шкафу для того, чтобы избежать его чрезмерного перегрева.

3.11. Сотрудник пищеблока не имеет права оставлять без присмотра включенный жарочный шкаф, а также допускать к работе с ним необученный персонал.

4. Требования охраны труда при возникновении аварийных ситуаций

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. В случае возникновения неисправности в работе жарочного шкафа, а также при нарушении защитного заземления его корпуса необходимо немедленно прекратить выполнение работы и выключить жарочный шкаф. Работу можно продолжить только в случае полного устранения всех неисправностей.

4.3. При возникновении короткого замыкания и возгорания жарочного шкафа необходимо немедленно отключить его от электросети и приступить к тушению очага пожара, используя при этом огнетушитель, сообщить о возникновении пожара в ближайшую пожарную часть и заведующему производством (шеф-повару).

4.4. При получении какой-либо травмы сотрудником пищеблока необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или осуществить транспортировку пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение, сообщить заведующему производством (шеф-повару) и администрации организации.

4.5. При поражении электрическим током, необходимо немедленно отключить жарочный шкаф от электросети, оказать пострадавшему первую помощь. Если у пострадавшего наблюдается отсутствие дыхания и пульса, необходимо выполнить искусственное дыхание и/или непрямой массаж сердца, эти мероприятия необходимо проводить до полного восстановления дыхания и пульса или до приезда бригады скорой помощи. Пострадавшего следует отправить в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда после завершения работы

5.1. Сотрудник пищеблока должен отключить жарочный шкаф от электросети и, дождавшись его полного остывания, очистить жарочный шкаф.

5.2. После полного остывания жарочного шкафа произвести его уборку:

- очистить камеру сухим способом, без применения воды;
- наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью;
- хромированные детали протереть мягкой тканью.

5.3. Привести в надлежащий порядок свое рабочее место. Убрать кухонный инвентарь в места хранения.

5.4. Отключить вытяжную вентиляцию.

5.5. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки теплой водой с использованием мыла.

5.6. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Инструкцию разработал:

_____ В.О. Пестрякова

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева
Протокол № ___ от «___» ___ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова
«___» _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при работе с мармитом ИОТ 137 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению", инструкции по эксплуатации мармита.

1.2. Данная инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при эксплуатации мармита.

1.3. К самостоятельной работе с мармитом допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. На работника могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- поражение электрическим током при отсутствии заземления.

1.5. В процессе работы с мармитом должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и головной убор.

1.6. Работающие обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.8. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.9. Работник сообщает заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.

1.10. Работник обязан соблюдать установленный в организации режим труда и отдыха, трудовую дисциплину. Не допускается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ на рабочем месте или в рабочее время.

1.11. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

1.12. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при работе с мармитом в столовой, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы работнику необходимо надеть санитарную одежду и обувь. Санитарную одежду застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под колпак (шапочку, косынку).

2.2. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы.

2.3. Проверить работу реле давления мармита для первых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа "нет воды". Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить формы.

2.4. Посредством поворота ручки термостата в направлении хода часовой стрелки включается конфорка. Самый высокий уровень разогрева конфорки достигается, когда ручка термостата находится в положении «3», а самый низкий – в положении «1». При включении конфорки загорается контрольная лампочка.

2.5. Ручку термостата необходимо поворачивать без усилий на угол не более 310 градусов.

2.6. В случае обнаружения нарушений требований по охране труда, которые работник самостоятельно устранить не может, он должен сообщить о них заведующему производством (шеф-повару).

3. Требования охраны труда во время работы с мармитом

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,

использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.5. Содержать полы на путях следования в чистоте, требовать своевременной уборки с пола рассыпанных (разлитых) отходов, жиров, жидкостей и др.

3.6. Пролившийся продукт следует немедленно удалить со всех внешних поверхностей.

3.7. Необходимо обесточивать аппарат при его простое, наполнении и мойке.

3.8. Ни в коем случае не допускать избытка воды и не оставлять стальную рубашку обшивки вне воды, даже при простаивании аппарата. При переливе воды её излишек удалить немедленно.

3.9. При работе с мармитом периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства, при обнаружении неисправностей вызвать электрика и сообщить заведующему производством (шеф-повару).

3.10. Работнику запрещается:

- очистка мармита с применением водяной струи или высоконапорного чистящего устройства;
- применение во время очистки мармита проволочных губок, проволочных щеток либо других абразивных приспособлений;
- разборка изделия во время очистки;
- эксплуатация мармита с открытыми токоведущими частями электрических приборов, а также с неисправным заземляющим устройством;
- снятие с аппарата шарнирной крышки, на простаивающем мармите следует держать её закрытой;
- перемещение включённого аппарата или, когда в нём находится горячий продукт;
- допускать работу пустого аппарата.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При возникновении какой-либо неисправности в работе мармита, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить оборудование от электросети. Сообщить о неисправности заведующему производством (шеф-повару). Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.3. В случае возникновения возгорания следует немедленно отключить прибор от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся руководителю.

4.4. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся заведующего производством (шеф-повара).

4.5. В случае поражения электрическим током следует оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Регулировку, чистку, ремонт мармита производить только после отключения его от электрической сети и полного остывания оборудования.

5.2. Очистка мармита выполняется следующим образом:

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при работе с тестомесильной машиной (тестомесом) ИОТ 138 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при приготовлении теста с использованием тестомесильной машины (тестомеса).

1.3. К самостоятельной работе с тестомесом допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. Работнику при выполнении своих должностных обязанностей следует неукоснительно выполнять требования правил внутреннего трудового распорядка, настоящей инструкции, полученного вводного и первичного инструктажей на рабочем месте, а также установленного в организации режима труда и отдыха.

1.5. На работника, выполняющего работу с тестомесильным аппаратом, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;

- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса тестомесильной машины и отсутствии диэлектрического коврика;
- поражение электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.6. В процессе работы с тестомесильной машиной должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и головной убор, диэлектрический коврик.

1.7. Помещение пищеблока должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.8. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.9. Работающие с тестомесильной машиной обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.10. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком, при приготовлении теста не допускается носить ювелирные изделия;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зеленкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.11. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности не пользоваться открытым огнем в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.

1.12. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.13. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при работе с тестомесильным аппаратом (тестомесом) на пищеблоке, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допускать свисающих концов одежды.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить прочность крепления тестомесильной машины;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность диэлектрического коврика под ногами.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;

- исправность обслуживаемого оборудования, дозирочной, пусковой аппаратуры;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетокведущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежном заземлении, наличии неисправности;
- наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочном бункере просеивателя, работу блокирующего устройства;
- правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования;
- исправность блокировочных устройств на крышках тестомесильных машин;
- исправность вентиля и кранов дозирочной аппаратуры, отсутствие течи воды и сырья;
- эффективность работы вентиляции в помещении;
- герметичность крышек тестомесильных машин и дозаторов для муки;
- надежность крепления лопастей и наличие зазора между вращающимися лопастями и стенками корпуса на тестомесильных машинах непрерывного действия;
- наличие и исправность инвентаря (щеток, скребков, совков);
- отсутствие посторонних предметов в тестомесе и вокруг оборудования.

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу тестомесильной машиной на холостом ходу.

2.7. Перед включением в работу:

- поднять защитный колпак (крышку, ограждающие щитки) и вращением штурвала вручную перевести месильный рычаг в верхнее положение;
- нажать ногой на педаль и вкатить дежу на фундаментную плиту машины. Убедиться в надежности крепления дежи с помощью запирающего устройства;
- опустить защитное устройство и проверить работу машины на холостом ходу.

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Включение электрооборудования производить только сухими руками.

3.2. Замеры температуры и опробование теста проводить только при полной остановке рабочего органа.

3.3. Следить за исправностью блокировочных устройств, не допускать преднамеренного вывода их из строя.

3.4. Во избежание распыления муки при замесе следить за герметичностью крышек тестомесильных машин и дозатора для муки.

3.5. Соблюдать нормы загрузки тестомесильного аппарата продукцией. При замесе жидкого теста дежу следует загружать на 80 - 90%, а крутого - на 50% емкости дежи.

3.6. Предупредить стоящих рядом людей о загрузке сырья и пуске тестомесильной машины.

3.7. Во время работы просеивателя следить за тем, чтобы бункер был постоянно заполнен во избежание распыления продукта.

3.8. Не открывать защитные ограждения просеивателя, конвейеров тестоприготовительных машин.

3.9. Производить выгрузку теста из машин после остановки лопастей мешалки. Не пользоваться для этого кратковременным включением машины.

3.10. Выгрузку теста из машины производить механическим способом путем нажатия соответствующих кнопок «выгрузка» на пульте управления. Ручную очистку машины от

оставшегося теста осуществлять только после выключения машины и полного останова рабочего органа.

3.11. Во время работы тестомесильной машины не допускается загружать в дежу продукт, брать пробу теста и наклоняться над дежой.

3.12. В случае попадания в опару или тесто посторонних предметов остановить машину и поставить в известность заведующего производством (шеф-повара).

3.13. Следить за чистотой рабочего места, не допускать его загрязнения жидким сыром, полуфабрикатом, мукой.

3.14. Закрывать крышкой емкость для хранения аммония.

3.15. Очистку внутренних поверхностей тестомесильных машин корыт, бункеров для брожения и месильных органов, а также осмотр оборудования производить только при обесточенных электродвигателях. На пусковом приборе должен быть вывешен предупредительный плакат: «Не включать! Работают люди!»

3.16. При обнаружении неисправностей в работе машины необходимо выключить электродвигатель, повесить на пусковое устройство предупредительный плакат: «Не включать!» и вызвать специалиста для устранения неисправностей, поставив об этом в известность заведующего производством (шеф-повара).

3.17. Не оставлять без надзора работающую машину, не поручать работу с тестомесильной машиной необученным и посторонним лицам.

3.18. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.19. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую жидкость.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При возникновении какой-либо неисправности в работе тестомесильной машины, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электрооборудование от электросети, оповестить о случившемся заведующего производством (шеф-повара). Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.3. В случае возникновения возгорания электрооборудования тестомеса следует немедленно отключить его от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся руководителю.

4.4. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся заведующего производством (шеф-повара).

4.5. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно отключить тестомесильный аппарат от электрической сети и оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой ИОТ 139 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе, связанной с использованием электромясорубки, допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Работающие с электромясорубкой обязаны соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, правила эксплуатации электромясорубки завода изготовителя, а также правила внутреннего трудового распорядка организации, должностную инструкцию, установленные режимы труда и отдыха.

1.4. Опасные производственные факторы при работе с электромясорубкой:

- возможность травмирования рук при выполнении работ на электромясорубке без специальных толкателей;
- опасность поражения работника электрическим током при отсутствии заземления корпуса электромясорубки или его неисправности и отсутствии диэлектрического коврика.
- возможность поражения электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.5. При работе с электромясорубкой должна применяться специальная одежда: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, а также средства индивидуальной защиты, диэлектрический коврик.

1.6. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.7. Работник, выполняющий работы с электромясорубкой, обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного руководителя. В случае обнаружения какой-либо неисправности электромясорубки следует немедленно прекратить выполнение работ и доложить об этом заведующему производством (шеф-повару).

1.9. Работник, допустивший невыполнение или нарушение настоящей инструкции, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Общие требования охраны труда перед началом работы с электромясорубкой

2.1. Надеть спецодежду, волосы необходимо заправить под косынку (колпак), перед началом работ обязательно убедиться в наличии на полу возле электромясорубки диэлектрического коврика.

2.2. Устанавливать электромясорубку необходимо на ровной, устойчивой поверхности, чтобы корпус ее находился на расстоянии не менее 30 см от стен.

2.3. Проверить наличие, надежность подсоединения к корпусу электромясорубки защитного заземления, а также отсутствие видимых повреждений подводящего кабеля электропитания.

2.4. Следует подготовить и проверить на целостность необходимый кухонный инвентарь, толкатели.

2.5. Протестировать исправность электромясорубки на холостом ходу путем кратковременного ее включения.

2.6. Подготовить к последующей обработке на электромясорубке необходимые продукты.

3. Общие требования охраны труда во время работы с электромясорубкой

3.1. Во время работы с электромясорубкой необходимо строго соблюдать правила использования спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте и порядке свое рабочее место.

3.2. Следует встать на диэлектрический коврик и включить электромясорубку, убедиться в ее стабильной работе.

3.3. Подготовленные продукты для обработки на электромясорубке необходимо закладывать в приемную камеру небольшими кусками.

3.4. Для проталкивания обрабатываемых продуктов к шнеку электромясорубки следует применять только специальные толкатели. Категорически запрещается проделывать это руками.

3.5. Недопустимо перегружать приемную камеру электромясорубки продуктами, для предупреждения перегрузки закладывать их для обработки следует небольшими порциями.

3.6. Предварительно перед обработкой на электромясорубке мяса, выполнять проверку на отсутствие в нем кости.

3.7. В работе строго придерживаться и выполнять все требования настоящей инструкции по охране труда, правил эксплуатации электрической мясорубки.

4. Общие требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При возникновении какой-либо неисправности в работе электромясорубки, а также при нарушении защитного заземления ее корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Работу

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ___ от «___» ___ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

«___» _____ 2023 г.

**Инструкция
по охране труда при работе с УKM
(универсальной кухонной машиной)
ИОТ 140 - 2023**

1. Общие требования безопасности

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Данная инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при эксплуатации универсальной кухонной машины (УKM).

1.3. К самостоятельной работе с универсальной кухонной машиной допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха в организации.

1.5. При работе с универсальной кухонной машиной возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- пониженная температура, влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- травмирование рук при работе без специальных толкателей;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса универсальной кухонной машины и отсутствии диэлектрического коврика.

1.6. При работе с универсальной кухонной машиной должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Помещение должен быть обеспечен углекислотным или порошковым тушителем.

1.8. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.9. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации организации. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом непосредственно заведующему производством (шеф-повару).

1.10. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.11. Лица, допустившие невыполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором с сотрудником, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу, около универсальной кухонной машины диэлектрического коврика.

2.3. Проверить наличие и надёжность подсоединения к корпусу универсальной кухонной машины защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

2.4. Проверить работу универсальной кухонной машины на холостом ходу путём кратковременного включения.

2.5. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить прочность крепления оборудования к подставке, передвижной тележке, столу.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Во время работы с УКМ необходимо строго соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

3.2. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, стеллажами, штабелями с овощами, проходы к рубильникам, содержать в чистоте рабочее место, соблюдать правила ношения спецодежды.

3.3. Использовать универсальную кухонную машину только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по эксплуатации.

3.4. Предупреждать о предстоящем пуске универсальной кухонной машины работников, находящихся рядом и встать на диэлектрический коврик.

3.4. Проверить надёжность креплений сменных механизмов и включить универсальную кухонную машину.

3.5. Включать и выключать универсальную кухонную машину сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".

3.6. Снимать и устанавливать сменные части машины осторожно, без больших усилий и после полной остановки электродвигателя.

3.7. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты руками во избежание их травмирования, для этой цели использовать специальные толкатели.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при работе с электроплитой ИОТ 141 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К самостоятельной работе с электроплитой допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Работающие с электроплитой должны неукоснительно соблюдать настоящую инструкцию, правила эксплуатации оборудования завода-изготовителя, правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и отдыха организации.

1.4. При постоянной работе с кухонной электроплитой в помещении возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также ожоги при соприкосновении с горячей жидкостью или паром;

- поражение электрическим током при неисправном или поврежденном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии специального диэлектрического коврика на полу.

1.5. При работе с кухонной электроплитой работниками должна использоваться следующая специальная одежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, проверенный диэлектрический коврик.

1.6. Помещение должно быть обязательно оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электрической плитой.

1.7. В помещении должна быть медицинская аптечка с полным набором необходимых медикаментов и перевязочных средств оказания первой помощи при травмах.

1.8. Работник извещает заведующего производством (шеф-повара) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на пищеблоке, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.9. Работники обязаны неукоснительно соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, место расположения пакетника (коробки с рубильником) для выключения электропитания на электроплиту. Помещение с электроплитой должно быть в обязательном порядке обеспечено первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.

1.10. При возникновении несчастного случая пострадавший или очевидец несчастного случая обязан без промедления сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару). При неисправности или повреждении электроплиты сразу прекратить выполняемую работу и сообщить об этом руководителю.

1.11. В процессе выполнения работы постоянно соблюдать правила ношения спецодежды, пользования всевозможными средствами индивидуальной и коллективной защиты, систематически соблюдать правила личной гигиены, содержать свое рабочее место и электроплиту в чистоте.

1.12. Лица, которые не выполнили или нарушили данную инструкцию по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с утвержденными правилами внутреннего трудового распорядка организации и, при необходимости, подвергаются внеплановой проверке знаний норм, правил и требований охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Проверить наличие на полу около электроплиты специальных диэлектрических ковриков.

2.3. Проверить наличие ручек пакетных переключателей электроплиты и отсутствие каких-либо повреждений на них, а также надежность подсоединения защитного заземления к корпусу электроплиты.

2.4. Аккуратно включить вытяжную вентиляцию для электроплиты и убедиться в ее бесперебойной работе.

3. Требования охраны труда во время работы с электроплитой

3.1. Во время работы с кухонной электроплитой необходимо встать на диэлектрический коврик и включить электроплиту, при этом убедиться в нормальной и стабильной работе ее нагревательных элементов.

3.2. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.3. Любые кастрюли или баки заполнять жидкостью не более 3/4 от их объема, в связи с тем, чтобы закипающая жидкость не выплескивалась и не переливалась, тем самым не заливала электроплиту.

3.4. Крышки горячей посуды на электроплите брать только полотенцем или прихваткой и открывать только от себя, чтобы не получить ожоги выходящего пара.

3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты особенно соблюдать осторожность, быть внимательным, брать посуду только за ручки полотенцем или прихваткой.

3.6. Емкости более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее только вдвоем.

3.7. Для предотвращения ожогов рук брызгами кипятка или паром при перемешивании горячей жидкости в посуде на электроплите использовать ложки или половники с длинными ручками.

3.8. Сковородки ставятся или снимаются с электроплиты осторожно и только с помощью специальных сковородников.

3.9. В процессе работы строго соблюдать требования техники безопасности при выполнении работ, требования пожарной и электробезопасности.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при эксплуатации электросковороды ИОТ 142 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К выполнению самостоятельной работы с использованием электросковороды допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. При работе с электросковородой на работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура поверхностей оборудования, продукции;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- пониженная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря;
- физические перегрузки;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электросковороды или поврежденного кабеля питания, электровилки, электророзетки.

1.4. Работник информирует заведующего производством (шеф-повара) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья – незамедлительно, о неисправностях оборудования, приспособлений и инструмента – до начала работы или во время рабочего дня после обнаружения неисправности.

1.5. На пищеблоке не разрешается работать на неисправном оборудовании, пользоваться неисправными инструментами, кухонными принадлежностями. Обо всех неисправностях

необходимо сообщать заведующему производством (шеф-повару), а при его отсутствии — иному должностному лицу.

1.6. Работнику следует:

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- коротко стричь ногти;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.8. Лица, допустившие невыполнение или нарушение данной инструкции, привлекаются к ответственности в соответствии с трудовым договором, Правилами внутреннего трудового распорядка, действующим Трудовым законодательством Российской Федерации и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы необходимо надеть чистую санитарную одежду, застегнуть ее на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы. Подобрать волосы под колпак.

2.2. Тщательно вымыть руки с мылом.

2.3. Проверить работу местной вытяжной вентиляции и местного освещения, оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов к оборудованию;
- проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить электросковороду и инвентарь на рабочем столе;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки или резинового коврика на полу.

2.5. Проверить внешним осмотром:

- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки используемых электробытовых приборов (электросковороды);
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление оборудования, нагревательных поверхностей;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг электросковороды;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.6. Произвести необходимую сборку электросковороды, правильно ее установить. Проверить работу пускорегулирующей аппаратуры.

2.7. Перед началом эксплуатации электросковороды:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся электросковороды - механизм опрокидывания.
- убедиться в том, что электросковорода соответствует типу, указанному в техническом паспорте данного электрооборудования;
- убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковорода) соответствует типу, указанному в паспорте;
- при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 мин. при температуре 250 град. С для удаления влаги.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Необходимо выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен руководителем или работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Первичный инструктаж с одновременным показом обучаемому персоналу производится согласно инструкции по эксплуатации электросковороды. При проведении инструктажа работающим с электросковородой лицам должны быть наглядно показаны все опасные зоны и продемонстрированы возможные опасные ситуации, которые могут возникать при эксплуатации данного оборудования. При возникновении сомнений в правильности выполнения работ, немедленно сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару). Не приступать к работе, не выяснив все вопросы по предстоящей работе.

3.3. Не оставлять работающую электросковороду без присмотра, не допускать к ее обслуживанию посторонних лиц. Если необходимо отлучиться, выключите оборудование.

3.4. Строго соблюдать инструкцию по эксплуатации электросковороды.

3.5. Небрежная и некомпетентная работа с данным электрооборудованием является источником опасности. Небрежное отношение, невнимательность и несоответствующая рабочая зона могут привести к тяжелым травмам.

3.6. При эксплуатации электросковороды следует:

- заливать жир в электросковороду до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в электросковороду следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170-180°С до прекращения выделения из него пузырьков пара;
- загружать (выгружать) обжариваемый продукт необходимо, соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150-180°С;
- при работе электросковороды следить за тем, чтобы рядом с ней не находились легковоспламеняющиеся предметы и жидкости;
- следить за тем, чтобы тэны электросковороды были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры

воспламенения;

- своевременно выключать электросковороду или переводить ее на меньшую мощность;
- немедленно отключать электросковороду при чадении жира.

3.7. При эксплуатации электросковороды не допускается:

- включать нагрев при отсутствии жира в чаше сковороды, при неисправном датчике реле температуры и др.;
- опрокидывать электросковороду до отключения ее от электрической сети;
- оставлять включенной электросковороду после окончания процесса жарения;
- сливать из электросковороды жир в горячем состоянии;
- охлаждать водой жарочную чашу электросковороды.

3.8. Соблюдать правила передвижения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.9. Запрещается включать электросковороду и другое электрооборудование влажными руками.

3.10. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами; проходы к рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.11. Использовать средства защиты рук (прихватки, рукавицы, полотенца) при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

3.12. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.13. Чтобы не обжечься из-за случайного закрытия при помещении пищи в чашу электросковороды придерживайте верхнюю крышку с помощью прихватки.

3.14. В случаях, когда электросковорода находится в нерабочем состоянии, она должна быть отключена, вилка из розетки вынута. При повреждении сетевого шнура, вилки категорически запрещается включение данного электрооборудования.

4. Требования охраны труда в аварийной ситуации

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При обнаружении неполадок в работе электросковороды (посторонний шум, гудение, вибрация ощущение электротока при прикосновении к нетоковедущим металлическим частям, искрение) принять меры по остановке используемого электрооборудования, отключив подачу электроэнергии, сообщить о случившемся непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.3. При прекращении подачи электроэнергии необходимо прекратить работу и отключить используемую электросковороду.

4.4. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих работников; отключить электропитание электросковороды, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.5. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при уборке помещений пищеблока ИОТ 143 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Данная инструкция составлена согласно Трудовому Кодексу Российской Федерации, Уставу и Правилам внутреннего трудового распорядка организации.

1.3. Выполнять работы по уборке помещений разрешается лицам которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год, являясь работников пищеблока), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. Работник по уборке помещений с целью соблюдения правил охраны труда обязан:

- выполнять все свои должностные обязанности, инструкции охраны труда, пожарной безопасности;
- проходить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- постоянно, в соответствии с утвержденным графиком, проходить периодические медосмотры, инструктажи по охране труда;
- строго придерживаться правил внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха (в соответствии с графиком работы);
- выполнять все требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.5. Во время уборки помещений может наблюдаться воздействие на работника нижеперечисленных опасных и вредных производственных факторов:

- химические факторы: повреждение кожи рук, раздражения и аллергические реакции во время работы с применением дезинфицирующих растворов и моющих средств без перчаток;
- поражение электричеством при уборке с присутствием электрических кабелей;

- падение на скользком мокром полу;
- падение с высоты;
- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, воды;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях, оборудования, инвентаря, инструмента и приспособлений;
- физические перегрузки.

1.6. Убирая помещения, необходимо пользоваться следующей спецодеждой, спецобувью и иными СИЗ:

- халат из хлопчатобумажной ткани;
- косынка;
- перчатки.

1.7. Уборочный инвентарь, применяемый для уборки санузлов, должен иметь яркую сигнальную маркировку, отличающуюся от маркировки уборочного инвентаря, применяемого для уборки иных помещений.

1.8. Во время уборки помещений необходимо соблюдать правила противопожарной защиты, знать, где находятся первичные средства пожаротушения, пути эвакуации на случай возникновения возгорания.

1.9. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен доложить непосредственному руководителю (заместителю руководителя).

1.10. При уборке помещений следует соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви, иных СИЗ, использования коллективных средств защиты, соблюдать правила личной гигиены.

1.11. Доступ к дезинфицирующим средствам имеет только персонал, прошедший соответствующее обучение.

1.12. Лиц, допустивших неисполнение или любое нарушение инструкции по охране труда, привлекают к дисциплинарной ответственности согласно правилам внутреннего трудового распорядка и, если необходимо, подвергают внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду и застегнуть все пуговицы, спецобувь и иные СИЗ (резиновые перчатки и т.д.). Обувь не должна иметь каблук, должна закрывать пятку, подошва не должна быть скользкой.

2.2. Проверить внешним осмотром соответствие рабочей зоны требованиям безопасной работы:

- достаточность освещенности мест уборки;
- состояние полов и других убираемых поверхностей, отсутствие на них неогражденных проемов, открытых люков, трапов и т.п. При наличии на убираемых поверхностях опасных и вредных веществ (проливов кислот, лакокрасочных материалов, осколков стекла и т.п.) немедленно убрать их, соблюдая меры безопасности;
- устойчивость штабелей товаров и тары;
- наличие ограждений движущихся (вращающихся) частей и нагретых поверхностей оборудования;
- исправность вентилей, кранов горячей и холодной воды.

2.3. Проверить наличие уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, отсутствие в обтирочном материале и тряпках для мытья полов колющих и режущих предметов.

2.4. Перед включением водонагревателей убедиться в их исправности.

2.5. Перед применением уборочных машин проверить:

- отсутствие внешних повреждений электрического шнура, вилки и розетки;
- соответствие величин напряжения сети и электроприбора;
- затяжку винтов, крепящих узлов и исправность съемных деталей;
- отсутствие оголенных токоведущих жил кабеля.

2.6. Перед выполнением работ на высоте проверить:

- наличие на нижних концах лестниц резиновых наконечников (при работе на шероховатых и бетонных полах) или шипов (при работе на деревянных и земляных полах);
- у раздвижных лестниц - наличие и прочность креплений, не допускающих их произвольное раздвижение во время работы;
- у лестницы, имеющей верхнюю площадку, - наличие ограждения с 3-х сторон.

2.7. Работник должен знать и соблюдать следующие правила производственной санитарии:

- уборочный инвентарь торговых, складских, производственных и других помещений (тазы, ведра, щетки и т.п.) должен быть маркирован, закреплен за отдельными помещениями, храниться отдельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах;
- для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, охлаждаемых и торговых витрин, прилавков, полок должен быть специально предназначенный для этого маркированный инвентарь;
- уборочный инвентарь (тазы, тряпки) для уборки рабочих мест, прилавков, шкафов для продуктов и др. не должен смешиваться с инвентарем для уборки помещений. Ведра, тазы для мытья полов и др. должны быть окрашены в особый цвет, иметь надпись или бирку с надписью "для пола" и т.д.;
- уборочный инвентарь для туалетов должен храниться в специально выделенном месте, изолированно от уборочного инвентаря других помещений, иметь четкую маркировку и сигнальную окраску;
- не превышать концентрацию дезинфицирующих средств.

2.8. Проверить окна в помещении на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол.

2.5. Включить вентиляцию или открыть в убираемом помещении окна (фрамуги) и зафиксировать их крючками.

2.7. При приготовлении рабочих растворов следует избегать их попадания на кожу и в глаза. Все работы с дезинфицирующими средствами необходимо проводить с учетом характеристик применяемого дезинфицирующего средства в средствах индивидуальной защиты (перчатках, очках, респираторе).

2.8. Все материалы и оборудование, используемые для уборки и дезинфекции, должны быть исправными, безусловно чистыми. Нельзя использовать ломкие швабры, ветхую ветошь, емкости с внешними признаками повреждения и коррозии.

2.9. При уборке помещений пищеблока необходимо быть предельно внимательным, так как в помещении находится технологическое электрооборудование, подводящие кабели питания, заземления. Не допускать попадания влаги на электропроводку. Производить уборку пищеблока при отключенном питании электрооборудования.

2.10. Убирая санузел, надеть специальный халат и резиновые перчатки.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Убирать помещения пищеблока в соответствии с утвержденным графиком.

3.2. Уборку помещений выполнять с использованием дезинфицирующих средств.

3.3. Во время уборки помещений применять уборочный инвентарь с соответствующей сигнальной маркировкой. Категорически запрещено пользоваться уборочным инвентарем для санузла при уборке иных помещений пищеблока.

3.4. Во время работы с дезинфицирующими средствами уборщику помещений запрещается пить, принимать пищу. После выполнения работы необходимо вымыть руки с мылом.

3.5. Готовя моющие и дезинфицирующие растворы:

- использовать только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезинфицирующие растворы;

- нельзя превышать установленную концентрацию и температуру моющих растворов;

- не допускать во время распыления моющих средств и дезинфицирующих растворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.6. Протирая стены, окна пользоваться исправной лестницей-стремянкой и выполнять работу только вдвоем (для страховки).

3.7. Открывая окна, фрамуги для проветривания помещений необходимо быть максимально осторожным, фиксируя открывание.

3.8. Нельзя использовать во время уборки помещений бензин, керосин и иные легковоспламеняющиеся жидкости.

3.9. Не вытирать влажной ветошью включенное технологическое электрооборудование, электрические розетки, отключающие устройства и иные электроприборы, находящиеся под напряжением.

3.10. При уборке любого электротехнического оборудования необходимо удостовериться, что оно отключено от источника энергии.

3.11. Производить уборку в помещениях и местах, где производится погрузка и выгрузка грузов, после окончания этих работ. Соблюдать особую осторожность при уборке возле люков, спусков, лестниц и дверей.

3.12. Для уменьшения выделения пыли при подметании полов производить опрыскивание их водой или производить уборку влажным веником или щеткой; перед мытьем полов подмести их и удалить случайные предметы: гвозди, битое стекло, иголки и другие острые (режущие) предметы, используя щетку и совок.

3.13. Производить дезинфекцию питьевых бачков, туалетов только в резиновых перчатках.

3.14. Наполняя ведро, сначала нужно заливать холодную, а затем горячую воду.

3.15. Переносить горячую воду для уборки в закрытой посуде, а если для этой цели применяется ведро без крышки, то наполнять его не более чем на 3/4 вместимости.

3.16. Мойку полов производить ветошью с применением швабры; выжимать разрешается только промытую ветошь. Вымытые полы следует вытирать насухо.

3.17. При применении воды для удаления пыли со стен, окон и конструкций электрические устройства во время уборки должны быть отключены от сети.

3.18. При уборке окон проверить прочность крепления рам и стекол; работы вести стоя на прочных широких подоконниках с применением предохранительного пояса и страховочного каната, который своим свободным концом должен закрепляться за прочные конструкции здания. При узких или непрочных подоконниках следует работать с передвижных столиков - подмостей или лестниц - стремянок, имеющих площадку с ограждением.

3.19. Уборочные работы на высоте производить со стационарных лесов, механизированных подъемных площадок, приставных лестниц, раздвижных лестниц - стремянок при надетом предохранительном поясе со страховочным канатом, свободный конец которого должен быть закреплен за прочную конструкцию внутри помещения. Пользоваться на высоте инструментом и инвентарем таким образом, чтобы исключить их падение.

3.20. При невозможности закрепления лестницы и на гладких полах (метлахская плитка, паркет и т.п.) работать с лестницы только тогда, когда у ее основания находится другой работник для страховки.

3.21. Уборку мест, расположенных в непосредственной близости от оборудования, производить после полной остановки движущихся частей.

3.22. Следует избегать соприкосновения с горячим технологическим оборудованием, помнить о том, что металл, имеющий температуру 400 - 500 град. С, по внешнему виду ничем не отличается от холодного.

3.23. Присоединение электроприборов (пылесоса, полотера и т.п.) к сети осуществлять гибким шланговым кабелем, который не должен находиться под ногами или прикасаться к металлическим, горячим, влажным предметам (батареям отопления, водопроводным, газовым трубам и др.).

3.24. Отключать от электрической сети используемое уборочное оборудование и электроприборы при:

- перерывах в работе или в подаче электроэнергии;
- снятии с пылесоса пылевого сборника;
- извлечении посторонних предметов или питающего провода из-под щеток полотерной и поломоечной машин;
- заполнении водой бака поломоечной машины.

3.25. Скорость при передвижении подметальной, поломоечной и других уборочных машин не должна превышать 1,0 м/с (3 км/ч).

3.26. Прежде чем передвигать столы и другую мебель, убрать с их поверхности предметы, которые могут упасть.

3.27. Поверхность столов следует обрабатывать ручной щеткой, после чего протереть слегка влажной тряпкой. При уборке столов следить, чтобы на них не было острых предметов (иголок, перьев, кнопок, лезвий, шила, остатков стекла и т.п.), при наличии таких предметов собрать их, а осколки стекла смести щеткой в совок. При переходе от стола к столу следить за тем, чтобы не зацепить ногами свисающие электрические провода.

3.28. Протирать настольные электрические лампы, вентиляторы, камины, холодильники следует отключив их от электросети (вынуть вилку из розетки); расположенные в помещении закрытые электрощиты, розетки, выключатели протирать только сухой ветошью.

3.29. При уборке помещений не допускается:

- сметать мусор и отходы производства в люки, проемы, колодцы и т.п.;
- производить уборку мусора и уплотнять его в урне (ящике, бачке и т.п.) непосредственно руками;
- класть тряпки и какие-либо другие предметы на оборудование;
- прикасаться тряпкой или руками к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, подвижным контактам (ножам) рубильника, а также к оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- производить влажную уборку электродвигателей, электропроводки, электропусковой аппаратуры;
- пользоваться неисправными вентилями и кранами;
- применять для уборки воду с температурой выше 50 град. С, а также сильнодействующие ядовитые и горючие вещества (кислоты, растворители, каустическую соду, бензин и т.п.);
- мыть руки в масле, бензине, эмульсиях, керосине;
- мыть и протирать окна при наличии битых стекол, непрочных и неисправных переплетов или стоя на отливе подоконника.

3.30. Не оставлять без присмотра включенные в сеть уборочные машины и электроприборы, а также пользоваться ими при возникновении хотя бы одной из следующих неисправностей:

- повреждение штепсельного соединения, изоляции кабеля (шланга);
- нечеткая работа выключателя;
- появление дыма и запаха, характерного для горячей изоляции;
- поломка или появление трещин в корпусе машины (прибора).

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо оперативно известить заведующего производством (шеф-повара), при его отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. В случае попадания в глаза моющих или дезинфицирующих средств, тщательно промыть глаза водой и обратиться к медсестре.

4.3. В случае появления раздражения на коже рук в результате применения при уборке моющих и дезинфицирующих средств, хорошо помыть руки с мылом и нанести питательный крем.

4.4. В случае поражения электротоком незамедлительно отключить напряжение и при отсутствии дыхания и пульса у пострадавшего провести искусственное дыхание или сделать непрямой (закрытый) массаж сердца до появления дыхания и пульса, вызвать на место несчастного случая медицинского работника («скорую помощь»), доложить о произошедшем непосредственному руководителю (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.5. При пожаре эвакуировать работников с помещения, немедленно сообщить о возгорании в ближайшую пожарную охрану по телефону 101 и своему прямому руководителю, при отсутствии явной угрозы жизни, начать тушение пожара первичными средствами пожаротушения.

4.6. При травмировании позвать на помощь, по возможности оказать себе первую помощь, обратиться в медпункт, доложить об этом своему непосредственному руководителю.

4.7. При получении травмы другим работником незамедлительно оказать первую помощь пострадавшему, доложить об этом непосредственному руководителю, если потребуется вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в медучреждение.

4.8. Не начинать работу в случае плохого самочувствия или внезапной болезни.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. По окончании уборки весь инвентарь промыть с использованием моющих средств, ополоснуть проточной водой и просушить. Инвентарь для туалетов после использования обработать дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

5.2. Убрать уборочный инвентарь в специально установленное место (инвентарь, применяемый для уборки санузлов, должен храниться отдельно). Моющие и дезинфицирующие средства убрать под замок.

5.3. Вымыть руки в резиновых перчатках с мылом, вытереть досуха и снять перчатки.

5.4. Снять спецодежду, спецобувь и иные СИЗ.

5.5. Хорошо вымыть руки с мылом. Смазать руки питающим и регенерирующим кожу кремом.

5.6. Проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол.

5.7. Отключить вентиляцию, закрыть окна (фрамуги).

5.8. Докладить своему непосредственному руководителю об обнаруженных недостатках, поломках сантехнического оборудования, замков, освещения.

Инструкцию разработал:

_____ В.О. Пестрякова

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ___ от «___» ___ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

«___» _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования ИОТ 144 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Самостоятельно эксплуатировать холодильное оборудование разрешается лицам, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Рабочие, использующие холодильное оборудование в своей деятельности обязаны:

- уверенно знать и качественно исполнять свои должностные обязанности, требования охраны труда, пожарной и электробезопасности;
- вовремя проходить инструктаж по охране труда, а также инструктаж по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования;
- строго придерживаться общих правил электробезопасности при использовании электроприборов;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать все требования личной гигиены, использовать спецодежду, средства индивидуальной защиты, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.4. С целью избегания получения травм и поражения электротоком к работе по обслуживанию холодильного оборудования допускают лиц, хорошо знающих устройство и правила безопасной эксплуатации, прошедших инструктаж по охране труда.

1.5. Главным опасным фактором при обслуживании холодильного оборудования является поражение электрическим током.

1.6. При возникновении несчастного случая пострадавший или очевидец происшествия должен обязательно доложить об этом заведующему производством (шеф-повару), а пострадавшему оказать первую помощь, если потребуется вызвать врача, «скорую медицинскую помощь» или доставить пострадавшего в медучреждение.

1.7. Лицо, допустившее неисполнение или любое нарушение настоящей инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности согласно Уставу, трудовому договору, правилам внутреннего трудового распорядка и, если потребуется, проходит внеочередную проверку знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед тем как начать работу с холодильным оборудованием следует надеть рабочую одежду, при необходимости воспользоваться защитными средствами.

2.2. Провести проверку исправности инструментов, наличия сигнальной маркировки.

2.3. Рабочее место должно хорошо освещаться.

2.4. Перед включением в работу холодильника, следует:

- помыть холодильник с внутренней стороны и с наружной теплой мыльно-содовым раствором, после чего чистой водой, насухо протереть мягкой тканью, холодильник хорошо проветрить;
- нельзя применять для мойки холодильника абразивные пасты, порошки и моющие средства, в составе которых находятся кислоты, растворители, а также средства для мытья посуды;
- перед подключением холодильника к электросети необходимо провести осмотр на отсутствие нарушения изоляции сетевого шнура, повреждений штепсельных розеток и вилки, замыкания токоведущих частей на корпус холодильника, любые выявленные повреждения и недостатки должны устраниться механиком сервисной службы.

2.5. Категорически запрещена установка холодильника в нишу, для свободной циркуляции воздуха следует оставлять пространство между стенами и холодильником не меньше 5 см.

2.6. Холодильник устанавливают в сухом, хорошо проветриваемом помещении, в месте, защищенном от прямых солнечных лучей, на расстоянии не меньше 0,5 м от нагревательных приборов.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Загрузку охлаждаемого объема холодильного прилавка осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов.

3.2. Размещать, хранить, замораживать продукты в соответствии с рекомендациями руководства по использованию холодильника (холодильного шкафа, камеры). Количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера.

3.3. Двери холодильного оборудования следует открывать на короткое время и как можно реже.

3.4. При образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея.

3.5. Очистку батарей при оттаивании инея производить под наблюдением лица, ответственного за эксплуатацию холодильной установки. Строго запрещено пользоваться для удаления снегового налета металлическими предметами.

3.6. Размораживание холодильной камеры происходит автоматически — в ходе работы на задней стенке камеры образуется иней, который после отключения компрессора превращается в капли воды. Образовавшаяся вода стекает в поток слива, по трубке попадает в сосуд на компрессоре и испаряется. Следует периодически контролировать, чтобы вода беспрепятственно стекала в сосуд. Эксплуатация холодильника с засорившейся системой отвода талой воды не разрешается. Обнаружив воду под холодильником необходимо найти причину ее появления (сдвинулась емкость для сбора талой воды) и устранить, так как это может стать причиной травмирования и поражения током.

3.7. Во время работы холодильника могут быть слышны:

- щелчки от срабатывания датчиков реле температуры;
- журчание хладагента, циркулирующего по трубкам;

- слабые потрескивания при замерзании капель воды на задней стенке холодильной камеры.

Указанные звуки носят функциональный характер и никак не влияют на работу холодильника.

3.8. С целью сохранности аромата, цвета, влаги и свежести продуктов, следует хранить их в упаковке или в плотно закрывающейся таре.

3.9. Рекомендуется не менее двух раз в год производить уборку задней части холодильного оборудования от пыли пылесосом.

3.10. Не рекомендовано загружать камеру продуктами с температурой выше температуры окружающей среды, потому что это нарушает нормальную работу холодильной машины и приводит к повышению расхода электроэнергии.

3.11. В ходе эксплуатации или уборки холодильника, а также уборке помещения следует избегать попадания влаги на компрессор, пускозащитное реле, клеммную колодку.

3.12. Категорически запрещено складывать около холодильника готовую продукцию, тару, мусор, бумагу и т.п.

3.13. Запрещено пользоваться холодильником для хранения легко воспламеняющихся, горючих веществ, а также кислот и иных агрессивных веществ.

3.14. Категорически запрещено самостоятельно проводить регулировку приборов автоматики, касаться частей холодильной машины.

3.15. Выключать холодильник из электросети, извлекая вилку из розетки, необходимо в следующих случаях:

- при перестановке его на другое место;
- перед мытьем пола под ним;
- во время размораживания и уборки холодильника;
- перед заменой лампы освещения холодильной камеры;
- во время перепадов и отключения напряжения в электрической сети;
- перед проведением работ по устранению неисправностей;
- во время выполнения работ по обслуживанию холодильника.

3.16. Строго запрещено:

- при включенном в электросеть холодильнике одновременно касаться холодильника и устройств, имеющих естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные трубы, мойки и т.п.);
- проводить ремонт и мытье включенного в сеть холодильника;
- включать холодильник к электросети, имеющей неисправную защиту от токовых перегрузок;
- применять для подключения холодильника к электрической сети переходники, многополюсные розетки и удлинители;
- работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать товары, тару и другие предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата, независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата и вокруг него;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
- самовольно передвигать холодильный агрегат;
- хранение в холодильнике взрывоопасных веществ;
- хранение в морозильной камере стеклянных емкостей с замерзающими жидкостями и газированных напитков в закупоренных сосудах, так как при замерзании они взрывоопасны;
- пользоваться холодильником в случае отсутствия емкости для сбора талой воды;

- устанавливать в холодильник лампу освещения мощностью больше 15Вт;
- выполнять замену элементов электропроводки специалисту, не имеющему на то разрешения.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. Если появились неисправности в работе холодильника (искрение и т.д.) незамедлительно отключить его от электросети и доложить об этом заведующему производством (шеф-повару) и электрику.

4.3. Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

- токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;
- холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;
- истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;
- сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;
- обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

4.4. В случае загорания холодильника необходимо отключить его от электросети, эвакуировать людей из помещения, провести тушение оборудования первичными средствами пожаротушения, сообщить о случившемся руководителю.

4.5. В случае поражения электротоком оказать пострадавшему первую помощь, если отсутствует дыхание и пульс провести ему искусственное дыхание и непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса, вызвать медсестру или транспортировать пострадавшего в медицинский кабинет учреждения, при необходимости вызвать «скорую медицинскую помощь», доложить заведующему производством (шеф-повару).

4.6. При травмировании оказать первую помощь пострадавшему, вызвать медсестру или транспортировать пострадавшего в медицинский кабинет учреждения, при необходимости вызвать «скорую медицинскую помощь», доложить руководителю.

4.7. В случае попадания в глаза моющих и дезинфицирующих средств, во время мытья холодильника, тщательно промыть глаза водой и обратиться к медсестре. При раздражении кожи рук хорошо помыть их с мылом и нанести крем.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. По окончании работы наружные стенки торгового холодильного оборудования протереть влажной тканью, а хромированные детали - тканью, пропитанной вазелином.

5.2. Убрать весь инвентарь, оборудование в специально предусмотренное для него место.

5.3. Очистить рабочее место от мусора, отходов.

5.4. Снять спецодежду и иные средства индивидуальной работы.

5.5. Хорошо вымыть лицо, руки с мылом.

5.6. Отключить освещение. Закрыть помещение.

5.7. О любых обнаруженных недостатках в работе холодильного оборудования сообщить заведующему производством (шеф-повару).

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ___ от «___» ___ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

«___» _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда для работы с калькулятором ИОТ 145 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе калькулятором могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работника, выполняющего обязанности калькулятора, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4. Работник должен иметь I группу по электробезопасности, знать и соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха, инструкции по охране труда при работе с персональным компьютером и оргтехникой, свою должностную инструкцию.

1.5. В процессе работы на калькулятора возможно воздействие следующих вредных и опасных факторов:

- поражение электрическим током при включении электроосвещения, использовании неисправных электрических приборов;
- снижение остроты зрения при недостаточной освещенности рабочего места, а также повышенное зрительное утомление при длительной работе с документами и на персональном компьютере;
- снижение работоспособности и ухудшение общего состояния вследствие переутомления, связанного с чрезмерной фактической продолжительностью рабочего времени и (или) повышенной интенсивностью работы;
- возможность получения травмы вследствие неосторожного обращения с канцелярскими принадлежностями или использования их не по прямому назначению;

- снижение общего иммунного состояния организма вследствие повышенного (суммарно – свыше 4 ч. в сутки) воздействия на работника электромагнитного излучения при работе с компьютером;
- ионизирующие, неионизирующие излучения и электромагнитные поля во время работы с компьютером, периферийными устройствами и оргтехникой.

1.6. Калькулятор с целью выполнения требований охраны труда обязан:

- строго соблюдать требования охраны труда на рабочем месте, вспомогательных и бытовых помещениях;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха, трудовую дисциплину;
- содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;
- соблюдать требования пожарной безопасности, знать места нахождения средств пожаротушения, аптечки первой помощи;
- содействовать и сотрудничать с руководителем в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать о любой неисправности оборудования, о резком ухудшении состояния своего здоровья;
- проходить в определенном законом порядке медосмотры предварительные, периодические, инструктаж, обучение и проверку знаний по вопросам охраны труда;
- выполнять все нормы и обязательства по охране труда, установленные коллективным договором, соглашением, трудовым договором, правилами внутреннего трудового распорядка, должностными обязанностями;
- внимательно выполнять свои должностные обязанности, не отвлекаться;
- пользоваться оборудованием строго согласно инструкциям по эксплуатации;
- незамедлительно уведомлять руководителя о любой ситуации, несущей угрозу жизни или здоровью работников и окружающих, о происшедшем несчастном случае, ухудшении состояния своего здоровья;
- уметь оказывать первую помощь пострадавшим во время несчастных случаев;
- знать необходимые номера телефонов для вызова экстренных служб (пожарно-спасательной службы – 101, скорой медицинской помощи – 103 и т.д.) и быстрого информирования руководителя организации.

1.7. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ.

1.8. Калькулятор обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать и уметь быстро находить места расположения первичных средств пожаротушения, аптечки первой помощи, а также направления эвакуации при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации.

1.9. Работник должен быть обучен и владеть приемами и способами оказания первой помощи в объеме инструкции по оказанию первой помощи пострадавшему.

1.10. О замеченных случаях нарушения требований безопасности на рабочем месте, неисправностях оборудования, мебели работник должен сообщить руководителю и не приступать к работе до полного устранения неисправностей.

1.11. В случае невыполнения или нарушения настоящей инструкции, работник привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом выполнения работ калькулятору необходимо проверить исправность электроосвещения в рабочем кабинете, убедиться в отсутствии бликов на экране компьютера, наличии аптечки первой помощи.

2.2. Калькулятор должен приходить на работу в чистой, опрятной одежде, перед началом работы тщательно вымыть руки.

- 2.3. Необходимо проветрить помещение рабочего кабинета.
- 2.4. Проверить безопасность своего рабочего места, устойчивость мебели.
- 2.5. Рационально организовать свое рабочее место, привести его в порядок. Убрать все лишнее и подготовить рабочее место к работе.
- 2.6. Удостовериться в наличии огнетушителя, исправности водопровода.
- 2.7. Удостовериться в исправности электрической розетки, компьютера и печатающих устройств, в отсутствии повреждений изоляции подводящих кабелей.
- 2.8. Убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри и вокруг используемого оборудования.
- 2.9. Калькулятору запрещается приступать к работе в случае:
- наличия информации о несоответствии параметров данного оборудования требованиям санитарных норм;
 - обнаружения неисправности оборудования;
 - отсутствия защитного заземления электрических устройств и компьютера;
 - отсутствия углекислотного или порошкового огнетушителя и аптечки первой помощи.
- 2.10. О любых неисправностях, выявленных во время подготовки к работе оборудования, приспособлений, необходимо доложить руководителю организации.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. Необходимо строго соблюдать правила личной гигиены и безопасности труда.
- 3.2. Использовать в работе только исправную оргтехнику и компьютер.
- 3.3. Следует соблюдать чистоту и надлежащий порядок на своем рабочем месте.
- 3.4. Соблюдать порядок и не загромождать рабочее место и пути эвакуации бумагой, документами, папками и любыми другими посторонними предметами.
- 3.5. Строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать пути эвакуации в случае возникновения пожара, уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения (порошковым огнетушителем).
- 3.6. При недостаточной освещенности рабочего места для дополнительного его освещения необходимо использовать настольную лампу.
- 3.7. В случае возникновения неисправностей при работе электрического оборудования необходимо обесточить его и доложить об этом руководителю.
- 3.8. Во время работы с применением разного вида оборудования следует соблюдать все меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации предприятия – изготовителя оборудования.
- 3.9. Во время работы с оргтехникой (компьютер, ксерокс и пр.) работнику следует строго соблюдать меры безопасности для предотвращения поражения электрическим током:
- не переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть компьютер, принтер и другую оргтехнику;
 - не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
 - не складывать на оборудование бумагу, продукцию, тару;
 - при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить (выключить) его с помощью кнопки и отключить от электрической сети;
 - не подключать к электрической сети и не отключать от неё электроприборы мокрыми и влажными руками;
 - не производить выключение устройств рывком за шнур питания;
 - соблюдать последовательность включения и выключения оргтехники.
- 3.10. О любых обнаруженных и возникших в процессе работы неполадках следует вовремя доложить руководителю.

3.11. Во время работы с использованием компьютера калькулятору следует руководствоваться инструкциями по использованию соответствующих технических устройств.

3.12. Для оптимального поддержания здорового микроклимата в рабочем помещении следует через каждые 2 часа работы тщательно проветривать помещение. Во время открывания оконной рамы необходимо быть предельно осторожным при фиксации ее в открытом состоянии.

3.13. Во время выполнения длительной работы с документами и на персональном компьютере или ноутбуке через каждый час работы следует делать перерыв на 10-15 мин, во время которого следует выполнять специальный комплекс упражнений для глаз, физкультурные паузы и минутки. Данные перерывы в работе направлены на уменьшение утомления зрительного аппарата, устранение влияния гиподинамии и гипокинезии, предотвращение развития тонического утомления мышц.

3.14. При возникновении неисправностей электрооборудования следует немедленно прекратить выполнение работы.

3.15. Следить за противопожарным состоянием используемого помещения, не пользоваться электронагревательными приборами с открытой спиралью, открытым огнем.

3.16. Калькулятору не допускается во время работы нарушать настоящую инструкцию, иные инструкции по охране труда при выполнении работ и работе с оборудованием, инструкцию о мерах пожарной безопасности, непосредственно во время выполнения работы пользоваться мобильным телефоном.

3.17. При возникновении неисправностей в работе оборудования, опасной или аварийной ситуации в используемом помещении прекратить работу и сообщить об этом руководителю организации (при отсутствии - иному должностному лицу).

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Не допускается приступать к работе при плохом самочувствии или внезапной болезни.

4.2. В случае возникновения неисправности в работе персонального компьютера, принтера, ксерокса (посторонний шум, дым, искрение и запах гари) следует немедленно отключить электроприбор от электрической сети и сообщить об этом руководителю с целью осуществления ремонта или замены оборудования; продолжать работу допускается только после устранения возникшей неисправности.

4.3. К аварии или несчастному случаю могут привести нижеперечисленные ситуации:

- при выполнении работы нарушены требования данной инструкции по охране труда для калькулятора организации;
- повреждение применяемых в работе оборудования, инструмента, приспособлений и инвентаря;
- использование оборудования, не соответствующего требованиям охраны труда;
- нарушение требований охраны труда при использовании электрического оборудования;
- нарушение мер пожарной безопасности.

4.4. При пожаре на рабочем месте:

- остановить работу;
- в случае возгорания электросетей и электрического оборудования следует их обесточить;
- незамедлительно организовать эвакуацию людей из помещения согласно утвержденному плану эвакуации;
- вызвать пожарно-спасательную службу по телефону 101, «скорую медицинскую помощь» по телефону 103 и поставить в известность руководителя;
- при отсутствии опасности для жизни начать ликвидацию пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ___ от «___» ___ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

«___» _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при эксплуатации микроволновой печи ИОТ 146 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников при использовании СВЧ-печи на пищеблоке.

1.3. К самостоятельной работе с микроволновой печью допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. На работника, выполняющего работу с микроволновой печью, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- поражение электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе;
- возникновение чрезмерной нагрузки излучения организма при использовании неисправной микроволновой печи;
- поражение термическими ожогами при касании руками нагретой микроволновой печи, а также горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса микроволновой печи и отсутствии диэлектрического коврика.

1.5. В процессе работы с микроволновой СВЧ-печью должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и головной убор, диэлектрический коврик.

- 1.6. Помещение должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.
- 1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах.
- 1.8. Работники обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.
- 1.9. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.
- 1.10. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.
- 1.11. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при использовании СВЧ-печи (микроволновой печи) на пищеблоке, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Перед использованием микроволновой печи следует внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации. После чтения сохранить для использования в будущем.
- 2.2. Убедиться, что микроволновая печь установлена на горизонтальной, ровной поверхности, достаточно прочной для того, чтобы выдержать вес печи.
- 2.3. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак, застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Убедиться в наличии на полу возле микроволновой печи диэлектрического коврика.
- 2.4. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей микроволновой печи, а также исправность вилки и надежность подсоединения сетевого шнура к 3-х контактной заземленной розетки сети переменного тока.
- 2.5. Убедиться, что вентиляционные отверстия микроволновой печи не закрыты тканью или бумагой.
- 2.6. Особое внимание обратить на то, чтобы дверца печи надежно закрывалась, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности не повреждены, петли дверцы не сломаны или ослаблены.
- 2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы с микроволновой печью

- 3.1. Микроволновая печь (СВЧ-печь) должна иметь специальную систему защиты, препятствующую распространению (утечке) электромагнитных волн: плотно прилегающую дверцу, не пропускающую электромагнитные волны, и стекло с защитной сеткой.
- 3.2. При укладке пищи в камеру микроволновой печи следует соблюдать расстояние порядка 2 см от стенок во избежание искрообразования.
- 3.3. Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

3.4. Для приготовления пищи в микроволновой печи разрешается использовать посуду из керамики, стекла, фарфора и пластмассы. Запрещается использовать металлическую посуду, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, вертела, вилки.

3.5. Для предупреждения взрыва из-за возрастания давления при подогреве продуктов:

- в бутылках, банках, сосудах в герметической или вакуумной упаковке — необходимо снять крышку;
- продуктов с воздухонепроницаемой кожурой — проткнуть кожуру.

3.6. Вынимая посуду из микроволновой печи, соблюдать особую осторожность, чтобы не получить ожог:

- стоять на расстоянии вытянутой руки;
- использовать толстые рукавицы, прихватки.

3.7. Во время и после окончания процесса приготовления пищи нельзя прикасаться к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи, так как стенки могут быть достаточно горячими для того, чтобы вызвать ожог.

3.8. Не допускается контакт воспламеняющихся материалов с какими-либо внутренними поверхностями печи.

3.9. При использовании микроволновой печи не допускается:

- использовать микроволновую печь при открытой дверце, т.к. при открытой дверце может возникнуть чрезмерная нагрузка излучения;
- использовать микроволновую печь при наличии неисправностей, загрязнений на поверхности дверцы, налёта, механических повреждений;
- помещать в печь: посуду с позолоченным орнаментом, стаканы и посуду из хрусталя, посуду с термостойкостью до 140°C, обычную кухонную утварь из металла (стальные, алюминиевые кастрюли и т.д.);
- нагревать бутылки, банки, сосуды в герметичной и вакуумной упаковке, продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой;
- нагревать в микроволновой печи плотно закрытые сосуды во избежание разрушения этих сосудов под напором пара;
- включать микроволновую печь без содержимого в камере;
- прикасаться к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи;
- хранить легко воспламеняющиеся материалы внутри печи;
- наполнять сосуды до краёв;
- лить воду на сетевой шнур или вилку, а также нагревать их;
- размещать на корпусе предметы.

3.10. Эксплуатация микроволновой печи запрещается если:

- дверца искривлена, помята;
- шарниры и винты дверцы сломаны, не правильно укреплены;
- обнаружен дефект покрытия дверцы.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При возникновении какой-либо неисправности в работе микроволновой печи, а также при нарушении защитного заземления ее корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.3. В случае возникновения короткого замыкания и возгорания электрооборудования микроволновой печи следует немедленно отключить ее от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева
Протокол № ___ от «___» ___ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова
«___» _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы ИОТ 147 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при ручной обработке рыбы.

1.3. Самостоятельно производить ручную обработку рыбы допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. На работника, выполняющего ручную разделку рыбы, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- пониженная температура, влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;
- уколы и порезы от рыбной чешуи, плавников, инструмента.

1.5. Работник должен быть обеспечен по установленным нормам средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой.

1.6. Помещение должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.7. Работающие обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.8. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.9. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.10. Работник сообщает заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, произошедшем на производстве, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.

1.11. Работник обязан соблюдать установленный в организации режим труда и отдыха, трудовую дисциплину. Не допускается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ на рабочем месте или в рабочее время.

1.12. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёной), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.12. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда по ручной разделке и обработке рыбы, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы по обработке рыбы необходимо надеть санитарную одежду и обувь. Санитарную одежду застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под колпак (шапочку, косынку). Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы.

2.2. Проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам.

2.3. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке.

2.4. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов в соответствии с частотой их использования и расходования.

2.5. Проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности специальной тары, разделочных досок и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды, полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.6. В случае обнаружения нарушений требований по охране труда, которые работник самостоятельно устранить не может, он должен сообщить о них заведующему производством (шеф-повару).

3. Требования охраны труда во время ручной обработки рыбы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой работник прошел обучение, получил инструктаж по охране труда и технике безопасности.

3.2. Не поручать свою работу не прошедшим обучение или посторонним лицам.

3.3. Строго соблюдать все правила передвижения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Сортировку и ручную разделку рыбы надлежит производить в резиновых перчатках с шероховатой поверхностью, надетых поверх хлопчатобумажных перчаток.

3.5. Разделочные столы, а также подставки или решетки, на которых стоят работники, должны быть надежно закреплены. Разделка рыбы должна производиться на разделочном столе, имеющем желоб и бортик.

3.6. Рыборазделочные доски не должны иметь заусениц.

3.7. При ручной мойке рыбы необходимо пользоваться ножами, скейлерами, щетками, мочалками. Скребки для зачистки полости рыбы должны иметь гладкие ручки. Работнику необходимо соблюдать осторожность и не подводить руку, держащую рыбу и другие морепродукты, близко к режущему инструменту.

3.8. Во время работы с приспособлением для очистки рыбы от чешуи следует не нажимать сильно на рукоятку, перемещая скребок при очистке рыбы.

3.9. Разделочный нож должен быть остро заточен, а форма ножа должна соответствовать виду разделки рыбы.

3.10. Во время работы с разделочным ножом запрещается:

- использовать разделочные ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусеницы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- разделять рыбу на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в разделяемом продукте или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.11. Переносить и хранить разделочные ножи разрешается только в пенале (футляре) на поясе. Во время перерывов в работе разделочные ножи необходимо оставлять в специальных пеналах (футлярах) или гнездах на стационарных рабочих местах.

3.12. Во время работы рыбную слизь необходимо периодически смывать и промывать руки дезинфицирующим раствором.

3.13. Металлические противни для разделанной рыбы должны иметь отбортованные края с гладкой зачищенной поверхностью.

3.14. При приготовлении пищи из замороженных продуктов они должны быть подвергнуты размораживанию. Работы с ними (деление, нарезку и т.п.) можно производить после достижения температуры продукта 5°C. Для обогривания рук необходимо применять сухие полотенца.

3.15. При подаче и разделке рыбы с колючими плавниками и шипами необходимо быть предельно осторожным, остерегаться уколов ими.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного

оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При попадании в глаза соды, моющих средств (или их растворов) следует немедленно промыть их большим количеством проточной воды и обратиться в организацию здравоохранения.

4.3. При возникновении пожара следует немедленно эвакуировать из помещения людей, сообщить о пожаре в ближайшую пожарную службу по телефону 101, при этом четко назвать адрес, место пожара, свою должность и фамилию. Сообщить заведующему производством (шеф-повару), при отсутствии явной угрозы жизни, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения.

4.4. При несчастном случае необходимо:

- быстро принять меры по предотвращению воздействия на потерпевшего травмирующих факторов, оказанию потерпевшему первой помощи (применив имеющиеся в аптечке первой помощи лекарственные средства и изделия медицинского назначения), вызову на место происшествия медицинских работников скорой помощи или доставке потерпевшего в организацию здравоохранения;
- сообщить о происшествии руководителю работ или другому должностному лицу и действовать в соответствии с полученными указаниями;
- обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия;
- во всех случаях травмирования или внезапного заболевания необходимо вызвать на место происшествия медицинских работников, при невозможности – доставить потерпевшего в ближайшую организацию здравоохранения.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. После завершения обработки рыбы поверхность разделочного стола и область вокруг должна быть очищена от отходов и голов и промыта водой.

5.2. Инструмент, приспособления, инвентарь убрать в отведенные для хранения места. Не допускается производить уборку мусора и отходов непосредственно руками, необходимо использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.3. По завершении работы приспособление для очистки рыбы от чешуи должно протираться тряпкой, смоченной сначала в содовом или мыльном растворе, а затем в чистой теплой воде, соблюдая установленные температуру воды и концентрацию моющего раствора.

5.4. Обо всех недостатках, выявленных во время работы, и принятых мерах по их устранению обработчик рыбы должен сообщить заведующему производством (шеф-повару).

5.5. Санитарную одежду и средства индивидуальной защиты следует очистить от загрязнений и поместить в установленные для хранения места, при необходимости сдать в стирку (химчистку) или ремонт.

5.6. По окончании всех работ следует вымыть руки и лицо с мылом или аналогичными по действию смывающими средствами.

Инструкцию разработал:

_____ В.О. Пестрякова

С инструкцией ознакомлен(а):

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при работе с моечной ванной ИОТ 148 -2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе с моечной ванной могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании выполнения работ по мытью столовой посуды и кухонного инвентаря в моечной ванне пищеблока, а также технические и организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность труда мойщика посуды.

1.4. Работнику, выполняющему мытье посуды в моечной ванне, необходимо придерживаться принятой технологии и правил, не допускать применения способов, ускоряющих выполнение операций, но ведущих к нарушению требований охраны труда.

1.5. Во время выполнения работы по мытью посуды в моечной ванне на работника могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды, приборов, инвентаря;
- химические факторы;
- физические перегрузки.

1.6. Мойщик посуды на пищеблоке обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук прорезиненный с нагрудником, галоши резиновые, перчатки резиновые.

1.7. Для исключения действия опасных и вредных факторов при работе с ванной моечной, работник должен соблюдать меры личной гигиены и применять во время работы средства индивидуальной защиты.

1.8. Мойщик посуды, обязан знать место расположения медицинской аптечки, предназначенной для оказания первой помощи пострадавшим, а также места расположения первичных средств пожаротушения на пищеблоке столовой.

1.9. О замеченных случаях нарушения требований охраны труда, неисправностях посудомоечного оборудования работник должен сообщить заведующему производством (шеф-повару) и не приступать к работе до устранения неисправностей.

1.10. За невыполнение или нарушение настоящей инструкции работник, выполняющий мытье посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке столовой, несет ответственность в соответствии с действующим Трудовым законодательством Российской Федерации.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы работнику следует надеть спецодежду. Застегнуть спецодежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов к моечной ванной;
- проверить устойчивость столов, стеллажей для чистой посуды;
- проверить наличие деревянной решетки под ногами;
- проверить достаточность освещения рабочей зоны;
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).
- удостовериться в наличии воды в водопроводе, моющих средств и инвентаря.

2.4. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.5. Перед включением в работу водонагревателя:

- открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипятильника водой;
- определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;
- слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);
- проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипятильника с проводом защитного заземления.

2.6. Внешним осмотром проверить целостность корпуса моечных ванн, устойчивое их положение.

2.7. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, водопровода и канализации, поломки инвентаря и других неполадках следует незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) и приступать к работе только после их устранения.

3. Требования по охране труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы посторонним лицам.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное посудомоечное оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении пищеблока, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность)

технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.4. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.

3.5. Не загромождать проходы к моечным ваннам, между оборудованием, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.

3.6. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.

3.7. Переносить посуду, укладывать ее в моечные ванны, соблюдая меры предосторожности.

3.8. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.9. Перед закладкой грязной посуды в моечную ванну освобождать посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.10. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

3.11. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°С);
- не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.12. Тарелки укладывать в моечные ванны необходимо по размерам и небольшими стопами. Мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды.

3.13. Во избежание получения ожогов при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки.

3.14. В случае, если посуда разбилась в моечной ванне, соблюдать особую осторожность. Слить воду из ванны и только после этого собирать осколки. Не собирать осколки руками, а использовать для этого совок и щетку.

3.15. При эксплуатации электрокипятыльника (водонагревателя):

- регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
- сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);
- немедленно отключать кипятыльник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана.

3.16. В процессе работы водонагревателя не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При разбитии столовой посуды не собирать ее незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.3. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором или горячей водой, при порезе сколом посуды или попадания в глаза моющего

средства, воспользоваться аптечкой первой помощи и обратиться за медицинской помощью.

4.4. При получении травмы следует безотлагательно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару), при его отсутствии – иному должностному лицу.

4.5. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, сообщить заведующему производством (шеф-повару), вызвать пожарную службу по телефону 101 и, при отсутствии явной угрозы жизни, осуществить тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.6. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством (шеф-повару).

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Слить воду из моечных ванн.

5.2. Произвести санитарную обработку моечных ванн.

5.3. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течение 15 минут в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.

5.4. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.7. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.

5.8. Смазать руки защитным кремом.

5.9. При наличии каких-либо замечаний в работе посудомоечного оборудования сообщить заведующему производством (шеф-повару).

6. Заключительные положения инструкции

6.1. Проверка и пересмотр данной инструкции должна осуществляться не реже одного раза в 5 лет.

6.2. Данная инструкция должна быть досрочно пересмотрена в следующих случаях:

- при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда;
- при возникновении каких-либо изменений в условиях труда на конкретном рабочем месте в организации;
- при очередном внедрении новых технологий;
- по результатам анализа материалов расследования аварий и несчастных случаев на рабочем месте, а также профессиональных заболеваний;
- по предъявлению требования представителей органов по труду субъектов Российской Федерации или органов федеральной инспекции труда.

6.3. Если в течение 5 лет со дня утверждения данной инструкции по охране труда, условия труда на конкретном рабочем месте и тип моечных ванн не меняется, ее действие автоматически продлевается на следующие 5 лет.

6.4. Ответственность за своевременное внесение изменений и дополнений, а также пересмотр данной инструкции по охране труда возлагается на ответственного по охране труда работника организации.

Инструкцию разработал:

_____ В.О. Пестрякова

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при эксплуатации пищеварочных электрических котлов ИОТ 149 - 2023

1. Общие требования по охране труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока во время эксплуатации пищеварочных электрических котлов.

1.3. К самостоятельной работе по эксплуатации пищеварочных электрических котлов допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. Не реже одного раза в полугодие работник должен проходить повторный инструктаж по охране труда, не реже одного раза в год – очередную проверку знаний требований охраны труда, санитарно-гигиеническое обучение – в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.5. Работник должен знать, что наиболее опасными производственными факторами, которые могут действовать на него в процессе выполнения работы, являются:

- температура поверхностей оборудования, превышающая нормы, а также содержимого котла;
- повышенный показатель напряжения в электрической цепи;
- слабая освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- скользкий пол.

Возможные последствия:

- получение ожогов при соприкосновении с оборудованием, горячей водой и паром;
- поражение электрическим током;
- травмирование.

1.6. В соответствии с отраслевыми нормами выдачи средств индивидуальной защиты

(санитарно-гигиеническая одежда) работнику выдается:

- халат или костюм хлопчатобумажный;
- фартук хлопчатобумажный;
- шапочка хлопчатобумажная или косынка.

1.7. Работник обязан придерживаться правил пожарной безопасности, не допускать загромождения, захламления помещений и проходов. Знать места нахождения огнетушителя и аптечки первой помощи, уметь оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему.

1.8. Работник, использующий пищеварочный котел, должен:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- перед работой мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, убирать волосы под колпак, шапочку (косынку);
- выполнять работу в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- следовать правилам личной гигиены, после посещения санузла тщательно мыть руки с мылом;
- не носить ювелирные украшения, часы, коротко подстригать ногти;
- не принимать пищу на рабочем месте;
- не употреблять алкогольные, наркотические и токсические средства перед работой и в процессе работы.

1.9. Работник сообщает заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, произошедшем на производстве, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.

1.10. За несоблюдение требований данной инструкции работник несет ответственность согласно установленным Правилам внутреннего распорядка, Устава организации, трудовому договору и действующему законодательству Российской Федерации и, если потребуется, проходит внеочередную проверку знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования по охране труда перед началом работы

2.1. Перед началом выполнения работы работник должен надеть спецодежду, застегнуть манжеты рукавов, убрать волосы под головной убор.

2.2. Нельзя закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Осмотреть и подготовить рабочее место к работе, убрать все лишние предметы, провести проверку на оснащенность рабочего места требуемым для работы инвентарем, приспособлениями. Проверить оборудование на устойчивость, прочность креплений.

2.4. Провести осмотр:

- на достаточность освещенности рабочей зоны;
- на отсутствие свободно свисающих и оголенных концов электрической проводки;
- на исправность розетки, кабеля (шнура) электрического питания, вилки;
- на надежность закрытия всех ток несущих и пусковых устройств котла;
- на наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта);
- на отсутствие лишних предметов около пищеварочного котла;
- на исправное состояние инвентаря, приспособлений.

2.5. Проверить исправность и наличие:

- отражателя на клапане-турбине;
- наливной воронки с краном;
- манометра;
- предохранительного клапана-турбинки;
- станции управления;
- сигнальных ламп;

- диэлектрического резинового ковра в зоне обслуживания пищеварочного электрического котла.

2.6. Перед включением в работу:

- открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также наличие воды в парогенераторе, открыв пробно-спускной кран;
- нажатием на рукоятку рычага произвести "подрыв" предохранительного клапана (смещение его относительно седла);
- после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, повернув его ручку 2-3 раза вокруг оси;
- затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки котла: сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа.

2.7. Проверить исправную работу механизма опрокидывания котла поворотом маховика.

2.8. Установить рукоятку предохранительного клапана в положение «стрелка вверх».

2.9. Проверить наличие воды в пароводяной рубашке (парогенераторе), открыв пробно-спускной кран. Если вода отсутствует, долить ее через воронку до появления из крана и закрыть пробно-спускной кран.

2.10. Проверить пол на рабочем месте, чтобы он был чистым и не скользил.

2.11. Если были обнаружены неисправности в оборудовании пищеварочного котла, работник обязан немедленно сообщить заведующему производством (шеф-повару) и к работе не приступать до их устранения.

3. Требования по охране труда при выполнении работы

3.1. После загрузки продуктами пищевого электрического котла крышку необходимо равномерно прижать накидными рычагами и проверить легкость подъема клапана-турбинки, приподняв его за шайбу вверх и опустив.

3.2. Включить котел, повернув ручку переключателя в требуемый режим работы.

3.3. Когда появилась устойчивая струя пара из предохранительного клапана, нужно повернуть его рукоятку в положение «стрелка вниз».

3.4. Запрещается:

- эксплуатировать котел при давлении пара выше 0,05 МПа (0,5 кгс/кв.см);
- открывать пробно-спускной кран и кран наливной воронки в процессе работы пищеварочного котла;
- работа котла при поврежденном предохранительном клапане и клапане-турбинке.

3.5. Открывать герметически закрытую крышку не раньше, чем через 5 мин. после прекращения подачи тепла (отключения его от сети) в следующей последовательности:

- повернуть ручку клапана по часовой стрелке (поднять деревянным стержнем за кольцо клапан - турбинку) и выпустить избыточный пар;
- ослабить (отвинтить) накладные рычаги: сначала задние, затем средние и передние (завинчивать наоборот: сначала передние, затем средние и задние);
- при подъеме крышки котла соблюдать осторожность, чтобы не получить ожоги рук и лица паром. Опрокидывание варочного котла производить плавно, без рывков.

3.6. Закрывать крышку котла следует всеми накидными рычагами (при этом необходимо их равномерно прижимать).

3.7. Уровень воды в пароводяной рубашке проверить по контрольному кранику.

3.8. Варочный сосуд опрокидывающегося котла заполнять так, чтобы уровень жидкости был на 10-15 см ниже верхней кромки.

3.9. Правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром.

3.10. Следить за показаниями манометра, включенного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 0,5 кгс/кв. см.

3.11. Не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку нагретого котла.

3.12. Не допускать работу котла без загрузки.

3.13. При работе с пищеварочным котлом следует:

- строго соблюдать все требования безопасности, приведенные в инструкции по эксплуатации завода-изготовителя;
- пользоваться котлом исключительно для работы предусмотренной инструкцией по его использованию;
- сообщать о предстоящем включении пищеварочного котла работникам, находящимся рядом;
- включать и выключать котел только сухими руками.

3.14. Запрещается:

- работа котла впустую, без загрузки;
- оставлять включенный котел без присмотра.
- выполнение резких движений рядом с пищеварочным котлом;
- опираться на пищеварочный электрический котел.

3.15. Следует выполнять только работу, по которой прошли обучение, инструктаж по охране труда и к которой получен допуск. Не поручать свою работу не прошедшим обучение или посторонним лицам.

3.16. Пользоваться только исправным инвентарем, применять его исключительно по назначению.

3.17. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.18. Поддерживать чистоту на рабочем месте.

3.19. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, к пультам управления, рубильникам, а также пути эвакуации.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. В аварийной обстановке: отключить электрооборудование, сообщить об опасности окружающим людям, оповестить заведующего производством (шеф-повара), действовать согласно плану ликвидации аварий.

4.3. Котел должен быть отключен:

- при внезапном появлении на корпусе котла ощутимого электрического тока;
- при неисправном манометре, предохранительном клапане, указателе уровня воды и т.д.
- при повышении нормы давления в паровой рубашке пищеварочного котла.

4.4. При пожаре следует отключить электрический пищеварочный котел, вызвать пожарную часть по телефону 101, эвакуировать людей из помещения и принять все меры по ликвидации пожара с помощью первичных средств пожаротушения. Доложить о случившемся руководителю.

4.5. При поражении электрическим током следует незамедлительно выключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, вызвать «скорую медицинскую помощь» по телефону 103, поставить в известность о случившемся непосредственного руководителя.

4.6. При несчастном случае освободить пострадавшего от воздействия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Доложить заведующему производством (шеф-повару) о происшествии. Если возможно, сохранить обстановку, если это не несет угрозы возникновения аварии или травмирования других людей.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при работе с расстоечным тепловым шкафом ИОТ 150 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе с расстоечным тепловым шкафом могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Работнику, выполняющему расстойку теста в расстоечном шкафу, необходимо придерживаться принятой технологии и правил. Не допускать применения способов, ускоряющих выполнение операций, но ведущих к нарушению требований охраны труда.

1.4. Работнику категорически запрещается эксплуатировать оборудование в случае неисправности или истечения срока испытания и проверки приборов контроля и защиты, установленных на нем.

1.5. При выполнении работ с расстоечным тепловым шкафом на пищеблоке работник обязан соблюдать настоящую инструкцию, правила пожарной безопасности, знать сигналы оповещения о пожаре, места расположения средств пожаротушения и уметь пользоваться ими. Не допускать использования противопожарного оборудования для хозяйственных целей, не загромождать проходы и доступы к противопожарному оборудованию.

1.6. Во время выполнения работы с расстоечным тепловым шкафом на работника могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;

- физические перегрузки.

1.7. При работе с тепловым расстоечным шкафом работник обязан надеть следующую спецодежду: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак.

1.8. Для исключения действия опасных и вредных факторов при работе с расстоечным тепловым шкафом, работник должен соблюдать меры личной гигиены и применять во время работы средства индивидуальной защиты.

1.9. Работник, эксплуатирующий расстоечный тепловой шкаф, должен хорошо изучить общее устройство и принцип работы теплового шкафа, а также знать:

- опасные зоны при эксплуатации данного шкафа - горячая температура, пар;
- месторасположение автоматического выключателя, кнопок «ПУСК», «СТОП»;
- правильное включение и отключение шкафа во время работы и при аварийных ситуациях, как заполняется ванна водой и для чего она служит в процессе приготовления продуктов питания;
- технические параметры воды, температуры пара, включение электротэнов, циркуляции воздуха в рабочей камере;
- работу терморегулятора и сигнальных ламп на панели управления шкафа;
- порядок проведения уборки расстоечного шкафа в процессе работы;
- о запрете применения легковоспламеняющихся веществ и материалов на рядом стоящем оборудовании на расстоянии не ближе 1 м от шкафа;
- месторасположение огнетушителей и других средств пожаротушения и правила ими пользования в случае возгорания или пожара на рабочем месте.

1.10. О замеченных случаях нарушения требований охраны труда, неисправностях теплового оборудования работник должен сообщить заведующему производством (шеф-повару) и не приступать к работе до устранения неисправностей.

1.11. Работник, допустивший невыполнение или нарушение настоящей инструкции, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы работнику следует надеть спецодежду. Застегнуть спецодежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Тщательно вымыть руки.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- обеспечить наличие свободных проходов к расстоечному тепловому шкафу;
- проверить наличие диэлектрического коврика возле шкафа;
- проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- проверить достаточность освещения рабочей зоны;
- проверить целостность заземляющего контура;
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).

2.5. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.6. Проверить прочность закрепления держателей противней.

2.7. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования по охране труда во время работы

3.1. При эксплуатации расстоечного теплового шкафа соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда, правила эксплуатации, изложенные в технической документации оборудования.

3.2. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное тепловое оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Не загромождать проходы к расстоечному тепловому шкафу, между оборудованием, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы.

3.5. Включать и выключать расстоечный шкаф сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".

3.6. Перед укладкой хлебо-булочных изделий на расстойку необходимо прогреть расстоечный шкаф в течение 20 минут.

3.7. Устанавливать противни и вынимать их из расстоечного шкафа необходимо используя средства для защиты рук от ожогов (сухие полотенца, прихватки).

3.8. Не допускается:

- использовать для расстойки противни и листы неисправные, деформированные или с нагаром;
- производить очистку включенного шкафа;
- эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.9. Во время работы с расстоечным шкафом необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами и не отвлекать других.

3.10. Располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры расстоечного теплового шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.11. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

3.12. Своевременно выключать расстоечный тепловой шкаф, производить регулирование мощности и температуры в камере.

3.13. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе теплового расстоечного шкафа, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом шеф-повару (заведующему производством) и до устранения неисправности не включать.

3.14. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.15. Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории пищеблока, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.16. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать требования безопасности при обращении с расстоечным тепловым шкафом, обозначенные в данной инструкции.

3.17. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – или иное должностное лицо.

4.2. При обнаружении неисправности технологического оборудования на пищеблоке (кухне): немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды. Сообщить об этом шеф-повару, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.3. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом заведующего производством (шеф-повара), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.4. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.5. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук и обратиться за медицинской помощью.

4.6. При получении травмы следует оперативно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить о случившемся непосредственно руководителю (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.7. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из помещения, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, сообщить заведующему производством (шеф-повару), вызвать пожарную службу по телефону 101 и, при отсутствии явной угрозы жизни, осуществить тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.8. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо оперативно вывести работников пищеблока (кухни) из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством или шеф-повару.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Отключить расстоечный тепловой шкаф от электрической сети (отключить автоматический выключатель).

5.2. Дождаться полного охлаждения расстоечного шкафа.

5.3. Произвести чистку рабочей камеры расстоечного теплового шкафа.

5.4. Убрать применяемый кухонный инвентарь и приспособления в отведенные для их хранения места.

5.5. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.6. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.

5.7. При наличии каких-либо замечаний в работе расстоечного теплового шкафа сообщить заведующему производством (шеф-повару).

Инструкцию разработал:

_____ В.О. Пестрякова

С инструкцией ознакомлен(а):

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при эксплуатации фруктово-овощной протирочно- резательной машины ИОТ 151-2023

I. Общие требования охраны труда.

1.1. К самостоятельной работе по эксплуатации фруктово-овощной протирочно-резательной машины допускаются кухонные работники: зав. столовой и повар, в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие медицинское обследование, признанные годными по состоянию здоровья, хорошо изучившие общее устройство, принцип работы и безопасные приёмы при работе за данной электроустановкой.

1.2. Оператор машины перед началом работы должен хорошо изучить технические характеристики - производительность машины, в зависимости от вида и размера нарезки, а также протирки продуктов.

1.3. Общее устройство и работа машины:

- Машина состоит из механического привода, вала, рабочей камеры лотка из пластмассового корпуса, толкателя серповидного.

- Вал устанавливается в стакан на подшипниках, которые закрыты крышками с манжетами.

- На рабочую камеру лотка устанавливается приспособление для нарезки (рис.2), или приспособление для протирки овощей, фруктов (рис.3), и закрепляется в пазах рабочей камеры поворотом по часовой стрелке.

- Управление машины осуществляется автоматическим выключателем, кнопками на панели «ПУСК»-зеленого цвета и «СТОП»- красного цвета с поворотным устройством.

- Сброс переработанного продукта в ёмкость - в таз, осуществляется сбрасывателем, установленным на вал машины. Регулировка зазора между рабочим органом и приспособлением обеспечивается втулкой и регулировочной гайкой.

Опасными деталями и механизмами машины могут быть: оголённые провода и кабели, находящиеся под напряжением, открытая рабочая камера лотка для загрузки продукта без толкателя, для нарезки или протирки.

II. Требования охраны труда перед началом работы.

2.1. Перед началом работы:

- надеть полагающуюся рабочую спецодежду, средства индивидуальной защиты, волосы убрать под головной убор; обувь иметь на низком каблучке, носить застёгнутой с закрытым верхом;

- внешним осмотром убедиться в отсутствии на рабочем месте посторонних предметов;

- убедиться достаточно - ли освещено рабочее место;

- убедиться в наличии заземляющего провода на металлическом корпусе машины.

2.2. Подготовка продуктов к переработке (протирке или нарезке):

* Овощи - картофель например предварительно вымыть, очистить от кожуры.

* Капусту очистить от грязных листьев, вырезать кочерыжку, а затем порезать на куски, которые могут свободно вталкиваться в рабочую камеру (в лоток).

- * Картофель должен подаваться на протирку очищенным от кожуры, сваренным, без отвара, согласно рецептуре технологии по приготовлению продукта питания.
- * Температура протираемого картофеля должна быть от +85 до +90°C.
- * Крупы и бобовые подаются на протирку сваренными в виде жидких каш.
- * Творог протирается без предварительной обработки.
- * Яблоки подаются на протирку предварительно промытыми и очищенными от сердцевин, печёными или вареными.

2.3. Подготовка машины к работе.

При нарезке овощей кружочками (ломтиками) оператору необходимо:

- а) установить на вал сбрасыватель №7 в соответствии с рисунком 1;
- б) установить на вал втулку по №4 с гайкой регулировочной №5 и контргайкой №6, в соответствии с рисунком 1;
- в) установить на вал дисковый нож, рисунок 9, так, чтобы паз на втулке ножа совпал с шипом вала; после чего завинтить специальный винт №2 в соответствии с рисунком 1;
- г) установить на привод приспособление для нарезки в соответствии с рисунком 2;
- д) через выходной канал рабочей камеры отрегулировать регулировочной гайкой необходимый зазор между дисковым ножом и приспособлением для нарезки;
- е) снять приспособление для нарезки;
- ж) снять с вала дисковый нож;
- з) снять с вала втулку вместе с гайкой регулировочной и контргайкой, последнюю завинтить до упора;
- и) законтрогаенную втулку установить на вал;
- к) установить на вал дисковый нож так, чтобы на втулке ножа совпал с шипом вала, после чего специальным винтом с левой резьбой закрепить нож на валу;
- л) установить на привод приспособление для нарезки, повернув его по часовой стрелке до упора так, чтобы выступы зацепов приспособления вошли в пазы рабочей камеры;
- м) включить автоматический выключатель на (V)-380В. находящийся на стене, затем на холостом ходу опробовать работу электродвигателя машины, включить кнопку «ПУСК»; затем нажатием кнопки «СТОП» - выключить.

Для получения другого вида нарезки вместо дискового ножа установить соответствующий рабочий орган, согласно таблице №6, и закрепить винтом 2 в соответствии с рисунком №1.

2.4. Для измельчения на машине сырых и вареных продуктов необходимо установить на вал один из сменных органов.

Приспособление для нарезки устанавливается на рабочую камеру. Перерабатываемый продукт подается в одно из окон приспособления для нарезки и проталкивается толкателями. Нарезка ломтиками толщиной 2мм

III. Требования охраны труда во время работы.

3.1. Для включения в работу машины:

- а) подать эл. напряжение на двигатель машины и цепь управления путём включения автоматического выключателя, загорится лампочка «СЕТЬ», нажать кнопку «ПУСК», затем протолкнуть продукт к вращающему рабочему органу плавным нажатием на ручку толкателя;
- б) равномерными порциями проталкивать продукт в рабочий орган-лоток и следить за наполнением продукта в ёмкость до необходимого количества (массы).

3.2. После переработки всех подготовленных продуктов отключить машину кнопкой «СТОП»-красного цвета. При этом толкатель кнопки фиксируется автоматически.

3.3. Перед повторным запуском машины в работу необходимо снять толкатель с фиксатора, повернув грибок кнопки «СТОП» по часовой стрелке.

3.4. После окончательного завершения работы, необходимо обесточить машину автоматическим выключателем. Затем:

- снять приспособление для нарезки и тщательно вымыть в чистой воде;
- снять рабочий орган и тщательно вымыть в чистой воде;
- снять втулку с гайкой регулировочной и контргайкой и тщательно вымыть в чистой воде;

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при эксплуатации пароконвектомата ИОТ 152 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению", правил по эксплуатации пароконвектомата.

1.2. К самостоятельной работе с пароконвектоматом допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Работники должны соблюдать данную инструкцию по охране труда на пищеблоке (кухне), правила внутреннего трудового распорядка, установленный режим труда и отдыха, свою должностную инструкцию.

1.4. При работе с пароконвектоматом возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- поражение электрическим током при отсутствии заземления;
- поражение электрическим током при поврежденном электроприборе или кабеля питания;
- ожоги водой, сливающейся из сливной выводящей трубы (90⁰С);
- ожоги паром.

1.5. На рабочем месте должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работники должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом непосредственно заведующему производством (шеф-повару).

1.8. В процессе работы соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы работнику необходимо надеть санитарную одежду и обувь. Санитарную одежду застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под колпак (шапочку, косынку). Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы.

2.2. Рекомендуется устанавливать пароконвектомат в хорошо вентилируемом помещении на расстоянии на менее 10 см от стены. Размещение задней стенки должно обеспечить легкий доступ для подключения к энергосети, а также подвод воды и слив в канализацию.

2.3. Запрещено устанавливать сильно нагревающееся оборудование (например, плиты-гриль, фритюрницы и т.д.) рядом с пароконвектоматом.

2.4. Необходимо поместить механический фильтр и кран-вентиль между водопроводом и оборудованием.

2.5. Сливную выводящую трубу сзади печи необходимо подсоединить к открытому канализационному сливу. Сливная труба должна заходить на 20 см на канализационное отверстие, чтобы позволить стекать жидкости.

2.6. При установке настольных моделей на стандартную подставку или, соответственно, шкаф-подставку, выпущенную производителем пароконвектомата, максимальная рабочая высота верхнего уровня загрузки составляет 1600 мм.

2.7. Неправильные установка и подключение аппарата, ошибки при его эксплуатации, техническом обслуживании или очистке, а также внесение изменений в конструкцию аппарата могут привести к повреждению оборудования и к травмированию или смерти персонала.

2.8. Пароконвектомат необходимо подключать к электрической сети, имеющей защитное заземление.

2.9. Прежде чем пользоваться аппаратом для приготовления блюд, следует убедиться, что в рабочей камере нет остатков таблеток очистителя и промывочного средства.

2.10. Следует проводить ежедневную проверку перед включением аппарата:

- заслонку воздухопровода заблокировать сверху и снизу;
- навесную раму или раму с направляющими зафиксировать в рабочей камере согласно инструкции.

2.11. Перед началом работы подсоединить гибкий шланг для слива воды в канализацию. Клапан соленоидный 4 подключается к водопроводной сети с холодной водой. Подсоединить шланг с внутренним диаметром 10 мм к трубке слива на поддоне двери, слив обеспечить в канализацию.

2.12. При использовании пароконвектомата управление осуществляется при помощи цифровой панели управления:

- включить/выключить;
- этапы приготовления пищи;
- установка времени приготовления;
- освещение;
- установка основной температуры;
- установка температуры термощупа;
- установка скорости движения;
- установка регулировки выхода пара из камеры;
- установка языка – дата/время.

2.13. Медленно открыть дверцу пароконвектомата. При открывании дверцы нагреватель и вентилятор автоматически выключаются. Включается встроенный тормоз крыльчатки вентилятора. После этого крыльчатка в течение короткого времени продолжает вращаться. Запрещено дотрагиваться до крыльчатки.

2.14. При температурах ниже +5°C необходимо перед включением разогреть рабочую камеру до комнатной температуры (> + 5°C).

2.15. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки сообщить заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их полного устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.5. Содержать полы на путях следования в чистоте, требовать своевременной уборки с пола рассыпанных (разлитых) отходов, жиров, жидкостей и др.

3.6. Запрещено касаться горячих поверхностей пароконвектомата. Следует использовать прихватки при снятии крышки или работе с горячими контейнерами во избежание паровых ожогов.

3.7. Запрещено хранить и использовать горючие газы или жидкости вблизи от пароконвектомата.

3.8. Работнику следует вести программу приготовления: установить время приготовления, температуру, скорость мотора, процент пара/время выхода дымового газа при открытии, температура щупа для мяса – нажать ЗАПУСК.

3.9. Если гастроемкости наполнены жидкостью или продуктом, который становится жидким в процессе приготовления, то их разрешается устанавливать на тех уровнях, где работник может видеть содержимое загруженной емкости, но не выше.

3.10. Необходимо следить за тем, чтобы рама с направляющими была соответствующим образом зафиксирована. Следует избегать ожогов из-за горячего пара.

3.11. Если аппарат остается включенным более 20 минут и не активирован ни рабочий режим, ни программа CleanJet, то автоматически включается устройство экономии энергии и на дисплее отображается только текущее время и дата.

3.12. При эксплуатации газового пароконвектомата:

- если пароконвектомат установлен под вытяжным зонтом, то последний должен быть включен во время эксплуатации пароконвектомата;
- не кладите никакие предметы на дымовые трубы пароконвектомата;
- пароконвектомат можно эксплуатировать только в помещениях, где нет сильного потока воздуха.

3.13. При открывании дверцы нагреватель и вентилятор автоматически выключаются. Включается встроенный тормоз крыльчатки вентилятора. После этого крыльчатка в течение короткого времени продолжает вращаться. Запрещено дотрагиваться до крыльчатки.

3.14. Емкости или решетки можно устанавливать только в том случае, если навесная рама соответствующим образом зафиксирована или, соответственно, рама с направляющими

задвинута до упора и заблокирована, а защелки закрыты.

3.15. При снятии навесной рамы пароконвектомата навесную раму слегка приподнять и вынуть из переднего фиксатора. Повернуть навесную раму к центру рабочей камеры. Приподнять навесную раму и вынуть из фиксаторов. Навешивание рамы производится в обратной последовательности.

3.16. Работа с рамой с направляющими, тележкой-кассетой для тарелок и транспортировочной тележкой для настольных моделей:

- вынуть навесную раму;
- положить направляющие на дно пароконвектомата и зафиксировать их;
- вкатить раму с направляющими или тележку-кассету для тарелок;
- задвинуть раму с направляющими или тележку-кассету до упора и зафиксировать с помощью специального блокирующего устройства;
- транспортировочная тележка должна быть соответствующим образом зафиксирована с помощью держателя на пароконвектомате;
- разблокировать и выкатить раму с направляющими или тележку-кассету для тарелок;
- при транспортировке рамы с направляющими или тележки-кассеты на транспортировочной тележке следить за тем, чтобы они были зафиксированы в специальном транспортировочном креплении;
- во избежание опасности ошпаривания емкости с жидкостью должны быть плотно закрыты, чтобы жидкость не перелилась через край.

3.17. При работе с тележкой-кассетой для тарелок температурный зонд всегда следует устанавливать в керамическую трубку.

3.18. Перед выгрузкой тележки-кассеты необходимо вынуть температурный зонд и закрепить его на направляющей.

3.19. Следует закрыть фиксаторы гастроемкостей на раме с направляющими. Рамы с направляющими, тележки-кассеты для тарелок, транспортировочные тележки и аппараты на колесах могут опрокинуться на неровной поверхности или при перевозке через порог.

3.20. При появлении на дисплее при включении сообщения "нехватка воды" следует понимать, что парогенератор еще не заполнен водой. После заправки сообщение автоматически гаснет. Если сообщение не исчезает, следует проверить, открыт ли водопроводный кран и пропускает ли фильтр воду в точке подачи воды (магнитный клапан).

3.21. Термозонд и вспомогательное позиционирующее устройство для него могут быть горячими. Необходимо использовать кухонные перчатки. Перед использованием охладить термозонд с помощью ручного душа.

3.22. Запрещено оставлять термозонд вне рабочей камеры.

3.23. Перед разгрузкой рабочей камеры следует вынуть термозонд из продукта.

3.24. Для охлаждения рабочей камеры следует использовать функцию Cool Down. Если активирована функция Cool Down, то вентилятор работает при открытой двери!

3.25. Включать функцию Cool Down следует, только заблокировав соответствующим образом заслонку воздуховода. Запрещено дотрагиваться до крыльчатки.

3.26. Аппарат нельзя охлаждать при помощи холодной воды.

3.27. Для использования ручного душа следует:

- вытянуть душевой шланг;
- нажав на кнопку ручного душа, можно выбрать одну из двух ступеней дозирования воды;
- ручной душ оборудован устройством автоматической смотки шланга;
- следует убедиться, что после использования ручного душа шланг полностью смотан;
- запрещено вытягивать душевой шланг дальше предельной метки.

3.28. Следует быть внимательным и осторожным при использовании ручного душа, так

как душирующее устройство и вода, поступающая из душа, могут быть горячими.

3.29. При длительных перерывах в работе (например, на ночь) необходимо оставлять дверцу аппарата немного приоткрытой.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При возникновении какой-либо неисправности в работе пароконвектомата, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Сообщить о неисправности заведующему производством (шеф-повару). Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.3. В случае возникновения возгорания электрооборудования пароконвектомата следует немедленно отключить ее от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся руководителю.

4.4. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся заведующего производством (шеф-повара).

4.5. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно отключить пароконвектомат от электрической сети и оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса, необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Завершая работу, следует очистить от загрязнений санитарную одежду и средства индивидуальной защиты и поместить в установленные для хранения места, при необходимости сдать в стирку или ремонт.

5.2. Работнику следует производить очистку оборудования в специальной защитной одежде, перчатках, очках.

5.3. При проведении очистки (за исключением очистки в режиме CleanJet), контрольных проверок, работ по техобслуживанию и ремонту пароконвектомат необходимо отключить от системы энергоснабжения.

5.4. Перед пуском очистки CleanJet нужно установить навесные рамы или раму с направляющими в рабочую камеру в соответствии с предписаниями.

5.5. Запрещено проводить очистку пароконвектомата с помощью мойки высокого давления.

5.6. Запрещено обрабатывать пароконвектомат кислотами и подвергать воздействию кислотных паров, так как это приводит к повреждению пассивного слоя хромоникелевой стали и к возможному изменению окраски аппарата.

5.7. Таблетки, используемые как средство очистки и окончательной промывки, брать только в защитных перчатках, так как существует опасность химического ожога!

5.8. Запрещено открывать дверцу рабочей камеры во время процесса очистки - возможен случайный выход химических средств очистки и горячих испарений опасность ожога горячей жидкостью или паром!

5.9. Очистительные и промывочные таблетки запрещено класть в рабочую камеру!

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

« ____ » _____ 2023 г.

Инструкция по охране труда при работе с моечной ванной ИОТ 153 - 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе с моечной ванной могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании выполнения работ по мытью столовой посуды и кухонного инвентаря в моечной ванне пищеблока, а также технические и организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность труда мойщика посуды.

1.4. Работнику, выполняющему мытье посуды в моечной ванне, необходимо придерживаться принятой технологии и правил, не допускать применения способов, ускоряющих выполнение операций, но ведущих к нарушению требований охраны труда.

1.5. Во время выполнения работы по мытью посуды в моечной ванне на работника могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды, приборов, инвентаря;
- химические факторы;
- физические перегрузки.

1.6. Мойщик посуды на пищеблоке обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук прорезиненный с нагрудником, галоши резиновые, перчатки резиновые.

1.7. Для исключения действия опасных и вредных факторов при работе с ванной моечной, работник должен соблюдать меры личной гигиены и применять во время работы средства индивидуальной защиты.

1.8. Мойщик посуды, обязан знать место расположения медицинской аптечки, предназначенной для оказания первой помощи пострадавшим, а также места расположения первичных средств пожаротушения на пищеблоке столовой.

1.9. О замеченных случаях нарушения требований охраны труда, неисправностях посудомоечного оборудования работник должен сообщить заведующему производством (шеф-повару) и не приступать к работе до устранения неисправностей.

1.10. За невыполнение или нарушение настоящей инструкции работник, выполняющий мытье посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке столовой, несет ответственность в соответствии с действующим Трудовым законодательством Российской Федерации.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы работнику следует надеть спецодежду. Застегнуть спецодежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов к моечной ванной;
- проверить устойчивость столов, стеллажей для чистой посуды;
- проверить наличие деревянной решетки под ногами;
- проверить достаточность освещения рабочей зоны;
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).
- удостовериться в наличии воды в водопроводе, моющих средств и инвентаря.

2.4. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.5. Перед включением в работу водонагревателя:

- открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипятильника водой;
- определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;
- слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);
- проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипятильника с проводом защитного заземления.

2.6. Внешним осмотром проверить целостность корпуса моечных ванн, устойчивое их положение.

2.7. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, водопровода и канализации, поломки инвентаря и других неполадках следует незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) и приступать к работе только после их устранения.

3. Требования по охране труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы посторонним лицам.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное посудомоечное оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении пищеблока, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность)

технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.4. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.

3.5. Не загромождать проходы к моечным ваннам, между оборудованием, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.

3.6. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.

3.7. Переносить посуду, укладывать ее в моечные ванны, соблюдая меры предосторожности.

3.8. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.9. Перед закладкой грязной посуды в моечную ванну освобождать посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.10. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

3.11. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°С);
- не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.12. Тарелки укладывать в моечные ванны необходимо по размерам и небольшими стопами. Мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды.

3.13. Во избежание получения ожогов при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки.

3.14. В случае, если посуда разбилась в моечной ванне, соблюдать особую осторожность. Слить воду из ванны и только после этого собирать осколки. Не собирать осколки руками, а использовать для этого совок и щетку.

3.15. При эксплуатации электрокипяtilьника (водонагревателя):

- регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
- сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);
- немедленно отключать кипяtilьник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана.

3.16. В процессе работы водонагревателя не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При разбитии столовой посуды не собирать ее незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.3. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором или горячей водой, при порезе сколом посуды или попадания в глаза моющего

средства, воспользоваться аптечкой первой помощи и обратиться за медицинской помощью.

4.4. При получении травмы следует безотлагательно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару), при его отсутствии – иному должностному лицу.

4.5. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, сообщить заведующему производством (шеф-повару), вызвать пожарную службу по телефону 101 и, при отсутствии явной угрозы жизни, осуществить тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.6. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством (шеф-повару).

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Слить воду из моечных ванн.

5.2. Произвести санитарную обработку моечных ванн.

5.3. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течение 15 минут в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.

5.4. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.7. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.

5.8. Смазать руки защитным кремом.

5.9. При наличии каких-либо замечаний в работе посудомоечного оборудования сообщить заведующему производством (шеф-повару).

6. Заключительные положения инструкции

6.1. Проверка и пересмотр данной инструкции должна осуществляться не реже одного раза в 5 лет.

6.2. Данная инструкция должна быть досрочно пересмотрена в следующих случаях:

- при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда;
- при возникновении каких-либо изменений в условиях труда на конкретном рабочем месте в организации;
- при очередном внедрении новых технологий;
- по результатам анализа материалов расследования аварий и несчастных случаев на рабочем месте, а также профессиональных заболеваний;
- по предъявлению требования представителей органов по труду субъектов Российской Федерации или органов федеральной инспекции труда.

6.3. Если в течение 5 лет со дня утверждения данной инструкции по охране труда, условия труда на конкретном рабочем месте и тип моечных ванн не меняется, ее действие автоматически продлевается на следующие 5 лет.

6.4. Ответственность за своевременное внесение изменений и дополнений, а также пересмотр данной инструкции по охране труда возлагается на ответственного по охране труда работника организации.

Инструкцию разработал:

_____ В.О. Пестрякова

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ Т. И. Пантелеева

Протокол № ___ от «___» ___ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

_____ В.О. Пестрякова

«___» _____ 2023 г.

Инструкция о мерах пожарной безопасности на складе продуктов ИОТ 154 - 2023

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования пожарной безопасности на складе продуктов школы, определяющие порядок поведения сотрудников, организации работы и содержания складских помещений (кладовых) для хранения продуктов общеобразовательной организации в целях обеспечения пожарной безопасности и безопасной эвакуации в случае пожара.

1.2. Данная инструкция разработана исходя из специфики пожарной опасности зданий и помещений школы, в частности помещений для хранения продуктов питания (кладовых), а также оборудования, имеющегося в них, согласно:

- Постановлению Правительства РФ от 16 сентября 2020 г № 1479 «Об утверждении правил противопожарного режима в Российской Федерации», вступивших в силу с 1 января 2021 года;
- Федеральному Закону от 21.12.1994г №69-ФЗ «О пожарной безопасности» в редакции от 22 декабря 2020г;
- Приказу МЧС РФ от 12.12. 2007 г. № 645 «Об утверждении норм пожарной безопасности «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций» в редакции от 22.06.2010 г;
- Федеральному закону от 30 декабря 2009г №384-ФЗ "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений" в редакции на 02.07.2013г;
- Федеральному Закону РФ от 22.07.2008г №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» с изменениями и дополнениями от 27.12.2018г.

1.3. Данная инструкция о мерах пожарной безопасности в кладовых для продуктов (далее – склад продуктов) является обязательной для исполнения сотрудниками, выполняющими работы в складских помещениях для хранения продуктов пищеблока школы, независимо от их образования, стажа работы, а также для временных, командированных или прибывших на обучение (практику) в общеобразовательную организацию работников.

1.4. Работники общеобразовательной организации, находящиеся на складе продуктов обязаны знать и строго соблюдать правила пожарной безопасности, а в случае возникновения пожара принимать все зависящие от них меры к эвакуации людей и ликвидации пожара в помещениях.

1.5. Ответственность за обеспечение пожарной безопасности на складе продуктов, выполнение настоящей инструкции несет заведующий производством (шеф-повар) пищеблока общеобразовательной организации.

1.6. Положения инструкции обязательны для выполнения всеми сотрудниками, которые имеют прямое отношение и доступ к складским помещениям для хранения продуктов пищеблока школы.

1.7. Обучение сотрудников, выполняющих работы в кладовых для хранения продуктов питания, осуществляется по программам противопожарного инструктажа в объеме знаний требований нормативных правовых актов, регламентирующих пожарную безопасность в части противопожарного режима, а также приемов и действий при возникновении пожара, позволяющих выработать практические навыки по предупреждению пожара, спасению жизни, здоровья людей и имущества при пожаре. Лица, не прошедшие противопожарный инструктаж, а также показавшие неудовлетворительные знания, к работе на складе не допускаются.

1.8. Складские помещения для хранения продуктов перед началом каждого учебного года осматриваются и принимаются комиссией с обязательным участием в ней инспектора Государственного пожарного надзора.

1.9. Сотрудники, выполняющие работы на складе продуктов и виновные в нарушении (невыполнении, ненадлежащем выполнении) настоящей инструкции несут уголовную, административную, дисциплинарную или иную ответственность, определенную действующим законодательством Российской Федерации.

2. Характеристики склада продуктов, специфика пожарной опасности

2.1. Складские помещения (кладовые) для хранения продуктов расположены в блоке пищеблока школьной столовой на _____ этаже, каждая кладовая имеет по 1 выходу.

2.2. По классу функциональной пожарной опасности помещение склада продуктов относится к Ф.5.2 (складские помещения) (ст.32 Технического регламента о требованиях пожарной безопасности), подлежит категорированию по взрывопожарной и пожарной опасности в соответствии с СП 12.13130 (кроме кладовых до 10 м²).

2.3. В помещениях склада продуктов производственные работы не ведутся. Осуществляется хранение продуктов питания. Тара, упаковочные материалы для хранения продуктов.

2.4. Наличие горючих материалов и веществ:

- мучная пыль, образующаяся во время погрузки – разгрузки муки.
- растительные масла, животные жиры.
- упаковочные горючие материалы (бумага, картон, полиэтилен).

2.5. Пожароопасные свойства продуктов, веществ и материалов:

2.5.1. Растительные масла, животные жиры и продукты, изготовленные на их основе или с их добавлением, относятся к веществам, самовозгорающимся при контакте с воздухом. Вещества окисляются кислородом в воздухе при нормальных и повышенных температурах. Следует предохранять от хранения рядом с нагревающимися приборами и поверхностями.

2.5.2. Горючая тара - различные картонные ящики, бумажные упаковки, матерчатые и бумажные мешки и пакеты, полиэтиленовые пакеты:

- ПВХ – группа горючести Г1, слабо горючие материалы;
- ткань - легковоспламеняемый материал;
- картон и гофрированный картон – Г4 (сильно горючий);
- бумага – горючий легковоспламеняемый материал.

2.6. К основным причинам пожара, который может возникнуть в кладовых для хранения продуктов школы, относятся нарушения в работе электроосвещения, эксплуатация поврежденного электрического оборудования, грубое нарушение правил хранения материалов и продуктов, несоблюдение установленных правил пожарной безопасности.

2.7. В складских помещениях (кладовых) продуктов функционирует противопожарная (дымовая) сигнализация.

3. Ответственные за пожарную безопасность, организацию мер по тушению пожара

3.1. Ответственным за пожарную безопасность и организацию мер по тушению пожара на складе продуктов школы назначен заведующий производством (шеф-повар) пищеблока школьной столовой _____ приказом № _____ от «_____» _____ 202__ г.

4. Допустимое (предельное) количество людей, которые могут одновременно находиться на складе продуктов

4.1. На складе продуктов (кладовых) одновременно может находиться не более 3 человек.

5. Обязанности лиц, ответственных за пожарную безопасность на складе продуктов

5.1. Ответственный за пожарную безопасность на складе продуктов школы обязан:

- обеспечить должный контроль соблюдения требований пожарной безопасности в помещениях кладовых для хранения продуктов питания, выполнение настоящей инструкции и соблюдение установленного противопожарного режима в помещениях склада продуктов, а также своевременно сообщать о выявленных нарушениях пожарной безопасности в помещениях ответственному лицу за пожарную безопасность в школе;
- при наличии нарушений пожарной безопасности на складе продуктов не приступать к выполнению обязанностей до полного устранения недостатков;
- проходить обучение по программам противопожарного инструктажа;
- обеспечить размещение и надлежащее состояние первичных средств пожаротушения;
- обеспечивать содержание в исправном состоянии системы противопожарной защиты на складе продуктов пищеблока общеобразовательной организации;
- размещать на складе продуктов мебель и инвентарь, товары и продукты, непосредственно необходимые для организации и осуществления работы школьной столовой в целом;
- размещать продукты на стеллажах;
- обеспечивать незахламлённость путей эвакуации из помещений кладовых склада продуктов школы;
- обеспечивать своевременную очистку кладовых от горючих отходов и мусора;
- обеспечить рабочее состояние знаков пожарной безопасности, в том числе тех, которые обозначают пути эвакуации людей и эвакуационные выходы;
- запрещать курение на складе продуктов;
- обеспечивать оперативное сообщение в службу пожарной охраны о возникновении пожара на складе продуктов по телефону 101 (112);
- оказывать содействие пожарной охране во время ликвидации пожара, установлении причин и условий их возникновения и развития, выявлять лиц, виновных в нарушении требований пожарной безопасности, по вине которых возник пожар;
- обеспечивать доступ должностным лицам пожарной охраны при осуществлении ими своих служебных обязанностей в помещения склада для хранения продуктов общеобразовательной организации;
- обеспечивать выполнение предписаний, постановлений по противопожарной безопасности лица, ответственного за пожарную безопасность в школе, а также органов государственного пожарного надзора;
- соблюдать порядок осмотра и закрытия помещений склада продуктов.

5.2. Работники, имеющие доступ на склад продуктов обязаны:

- знать места расположения и уметь применять первичные средства пожаротушения;
- знать контактные номера телефонов для вызова пожарной службы 101 (112);
- строго придерживаться требований противопожарной защиты, установленных в

помещениях кладовых;

- строго соблюдать требования пожарной безопасности на складе, проводить ежедневную уборку и поддерживать помещения кладовых в порядке;
- не использовать открытый огонь, взрывоопасные вещества, ЛВЖ и ГЖ в складских помещениях хранения продуктов школы;
- при обнаружении каких-либо неисправностей или нарушений правил противопожарного режима оперативно поставить в известность ответственного за пожарную безопасность на складе продуктов;
- проходить обучение по программам противопожарного инструктажа;
- выполнять все предписания, постановления и другие законные требования по соблюдению требований пожарной безопасности на складе продуктов в общеобразовательной организации;
- принимать активное участие в практических тренировках работников школы по эвакуации при пожаре.

6. Порядок содержания помещений склада продуктов (кладовых), эвакуационных путей и выходов

6.1. Общие правила содержания помещений склада

6.1.1. В складских помещениях для хранения продуктов (кладовых) школы производственные работы не ведутся.

6.1.2. С наружной стороны на входных дверях склада инвентаря и ТМЦ обозначается категория помещения по взрывопожарной и пожарной опасности и класс зоны в соответствии с Техническим регламентом о требованиях пожарной безопасности (если площадь помещения больше 10 кв.м.).

6.1.3. У входа в помещение вывешивается табличка, в которой указано ответственное лицо за пожарную безопасность в складском помещении, а также на видном месте знак "Курение и пользование открытым огнем запрещено".

6.1.4. На складе продуктов (кладовых) запрещено:

- совершать перепланировку помещения с отступлением от требований строительных норм и правил;
- проводить изменение объемно-планировочных решений и размещение инженерных коммуникаций, в результате которых ограничивается доступ к огнетушителям и другим средствам обеспечения пожарной безопасности и пожаротушения или уменьшается зона действия систем противопожарной защиты (автоматической пожарной сигнализации, автоматических установок пожаротушения, противодымной защиты);
- устраивать для организации рабочих мест антресоли, конторки и другие встроенные помещения с ограждающими конструкциями из горючих материалов;
- проводить уборку помещений, чистку оборудования, материальных ценностей с применением бензина, керосина и других легковоспламеняющихся и горючих жидкостей;
- хранение взрывчатых веществ, пиротехнических изделий, баллонов с горючими газами, ЛВЖ;
- разогревать замерзшие трубы разных систем паяльными лампами и иными способами, применяя для этого открытый огонь.

6.1.5. Продукты хранятся на стеллажах.

6.1.6. Совместное хранение веществ, взаимодействие которых может вызвать пожар или взрыв, не допустимо. Необходимо хранить материалы, приняв во внимание их пожароопасные физико-химические свойства.

6.1.7. Растительные масла, животные жиры должны защищаться от попадания теплового воздействия.

6.1.8. Любые выполняемые работы, связанные с вскрытием тары, расфасовкой продукции, необходимо проводить в помещениях, полностью изолированных от мест хранения.

6.1.9. Оборудование склада по завершении рабочего дня необходимо обесточить. Аппараты, предназначенные для выключения электроснабжения склада продуктов, должны находиться вне складского помещения на стене из негорючих материалов или на отдельно стоящей опоре.

6.1.10. В складских помещениях, предусмотренных для хранения продуктов, запрещается устройство любых бытовок, комнат для сторожа или охранника, комнат для приема пищи.

6.1.11. Помещения должны быть обеспечены первичными средствами пожаротушения согласно установленным нормам. Источник: <https://ohrana-tryda.com/node/890>

6.1.12. Лицо, которое несет ответственность за пожарную безопасность на складе продуктов, исходя из своих полномочий, должно обеспечивать своевременную очистку помещений от горючих отходов.

6.1.13. Ключи от склада (кладовых) необходимо хранить в строго определенном месте, доступном для получения их в любое время суток.

6.2. Порядок содержания и эксплуатации эвакуационных путей и выходов

6.2.1. Расстановка стеллажей, продуктов в помещениях склада (кладовых) не должна препятствовать эвакуации людей, свободному выходу из помещений и свободному подходу к средствам пожаротушения.

6.2.2. Продукты питания следует хранить на стеллажах. Запрещается размещать продукты между стеллажами на путях эвакуации.

6.2.3. Во время эксплуатации эвакуационных путей и выходов строго запрещено:

- загромождать пути и выходы мебелью, продуктами, оборудованием, мусором и инвентарем, а также блокировать двери выходов;

- размещать на выходе из кладовых сушилки и вешалки для одежды, гардеробы, а также размещать (даже временно) инвентарь и любые материалы;

- изменять направление открывания дверей, за исключением дверей, открытие которых не нормируется или к которым предъявляются другие требования согласно нормативным правовым актам.

6.3. Порядок содержания систем отопления, вентиляции и кондиционирование воздуха

6.3.1. Не допускается размещение продуктов питания и огнетушителей рядом с системой отопления.

6.3.2. Во время эксплуатации систем вентиляции и отопления строго запрещено:

- закрывать вытяжные каналы, отверстия и решетки;

- хранить различные предметы и вещи в вытяжных каналах;

- выжигать скопившиеся в воздуховодах пыль и любые другие горючие вещества;

- эксплуатировать неисправные устройства систем отопления и вентиляции.

7. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности на складе продуктов

7.1. В помещения склада продуктов (кладовые) обучающиеся школы не допускаются.

7.2. В помещениях склада (кладовых) для хранения продуктов строго запрещается курить и применять открытый огонь.

7.3. Общие мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при эксплуатации электрооборудования на складе

7.3.1. Электрические сети и электрооборудование, которые используются на складе, и их эксплуатация должны отвечать требованиям действующих правил устройства электроустановок, правил технической эксплуатации электрооборудования и правил техники безопасности при эксплуатации оборудования.

7.3.2. Все неисправности в электросетях и электрооборудовании, которые могут вызвать искрение, короткое замыкание, чрезмерный нагрев изоляции, кабелей и проводки, должны незамедлительно устраняться. Неисправные электросети и электрооборудование следует немедленно отключать то электросети до приведения их в пожаробезопасное состояние.

7.3.3. Склады оборудуют рабочим, аварийным (эвакуационным) и охранным освещением. Устройство дежурного освещения в складских помещениях не допускается.

7.3.4. Эвакуационное освещение на складе продуктов в общеобразовательной организации должно включаться автоматически при прекращении электропитания рабочего освещения.

7.3.5. Расстояние от светильников с лампами накаливания до хранящихся товаров должно быть не менее 0,5 метра.

7.3.6. При использовании электрооборудования строго запрещено:

- использовать электропровода и кабели с видимыми нарушениями изоляции;
- эксплуатировать светильники со снятыми колпаками (рассеивателями), предусмотренными конструкцией;

- оборачивать электролампы и светильники бумагой, тканью и другими возгораемыми материалами, а также использовать светильники со снятыми колпаками, которые предусмотрены конструкцией светильника;

- пользоваться электрическим утюгом, электроплиткой, электрочайником и иными электрическими нагревательными приборами в помещении склада (кладовых) продуктов.

- оставлять после завершения работы включенными электроосвещение;

- выполняя аварийные и иные строительные, монтажные и реставрационные работы использовать временную электропроводку, включая удлинители, сетевые фильтры, не подходящие по своим техническим характеристикам для питания используемых электроприборов.

7.4. Соблюдать данную инструкцию, а также инструкцию по охране труда при выполнении работ на складе продуктов общеобразовательной организации.

8. Допустимое количество одновременно находящихся в помещениях склада (кладовых) сырья, продуктов

8.1. Хранение сырья, продуктов и полуфабрикатов разрешается в складских помещениях для продуктов (кладовых).

8.2. Количество продуктов на складе продуктов (в кладовых) для использования на пищеблоке школьной столовой не должно превышать вместимость стеллажей, деревянных поддонов и располагаться только на них.

9. Требования пожарной безопасности перед началом работы на складе (в кладовых)

9.1. Осмотреться и убедиться в исправности выключателей, электроосвещения, отсутствия запаха дыма.

9.2. Проветрить помещения и убедиться в наличии и оценить путем внешнего осмотра исправность первичных средств пожаротушения, определить срок пригодности огнетушителей. Если огнетушитель требует перезарядки, передать его заместителю директора по АХР (завхозу) и установить новый.

10. Порядок осмотра и закрытия склада (кладовых) продуктов школы по окончании работы

10.1. После окончания работы складское помещение для хранения продуктов визуально осматривается, выявляются нарушения, которые могут способствовать возгоранию.

10.2. Работник, последним покидающий помещение склада (ответственный за пожарную безопасность данного помещения), должен осуществить противопожарный осмотр, в том числе:

- проверить наличие и сохранность первичных средств пожаротушения, а также возможность свободного подхода к ним;

- убедиться в устойчивости стеллажей, продуктов;

- убедиться в правильности расположения и размещения продуктов, приняв во внимание их свойства;

- убедиться в отсутствии теплового воздействия на продукты;

- проверить отсутствие бытового мусора в помещении;

- позаботиться о выносе мусора, упаковочной бумаги, картона, пленки, пустых мешков и т.п.

- проветрить склад, выключить вытяжную вентиляцию (при наличии);

- проверить и освободить (при необходимости) проходы и выходы из помещений.

- проверить наличие и сохранность первичных средств пожаротушения, а также возможность свободного подхода к ним;

- проветрить помещение, выключить вытяжную вентиляцию, закрыть все окна и фрамуги;

- проверить и освободить (при необходимости) проходы и выходы из помещений.

10.3. В случае выявления сотрудником каких-либо неисправностей, следует известить о случившемся заместителя директора по административно-хозяйственной работе или лицо, ответственное за обеспечение пожарной безопасности в школе.

10.4. Сотруднику, проводившему осмотр помещений склада (кладовых), при наличии недочетов или неполадок, которые могут повлечь за собой нагрев или возгорание, закрывать помещение запрещено. После устранения (при необходимости) недочетов сотрудник должен закрыть склад и сделать соответствующую запись в журнале противопожарного осмотра помещений, находящемся на посту охраны.

11. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при осуществлении пожароопасных работ в помещении склада

11.1. Все окрасочные и огневые работы проводятся в период каникул при отсутствии детей в общеобразовательной организации.

11.2. Пожароопасные работы (огневые, сварочные работы и т.п.) должны осуществляться в помещении склада продуктов только с разрешения директора общеобразовательной организации, при отсутствии мебели, инвентаря и продуктов в помещении. После завершения работ должен быть обеспечен контроль места производства работ в течение не менее 4 часов.

11.3. Порядок проведения пожароопасных работ и меры пожарной безопасности при их проведении должны строго соответствовать требованиям «Правил противопожарного режима в Российской Федерации».

11.4. Выполняя окрасочные работы необходимо:

- вынести из помещения все продукты, убрать помещение от бумаги, картона, целлофана;

- провентилировать помещение;

- осуществлять составление и разбавление всех видов красок в изолированных помещениях у наружной стены с оконными проемами или на открытых площадках;

- осуществлять подачу окрасочных материалов в готовом виде централизованно;

- не превышать сменную потребность горючих веществ на рабочем месте, открывать емкости с горючими веществами только перед их использованием, а после завершения работы закрывать их и сдавать на склад, хранить тару из-под горючих веществ в специально отведенном месте вне помещений школы.

11.5. Выполняя огневые работы необходимо:

- вынести из помещения склада (кладовых) все продукты, стеллажи, убрать помещение от

бумаги, картона, целлофана;

- провентилировать помещение;
- обеспечить место производства работ не менее чем 2 огнетушителями с минимальным рангом модельного очага пожара 2А, 55В и покрывалом для изоляции очага возгорания;
- плотно закрыть все двери, соединяющие помещение школы, в котором проводятся огневые работы, с другими помещениями, открыть окна.

11.6. Во время осуществления огневых работ строго запрещено:

- приступать к выполнению работы при неисправной аппаратуре;
- осуществлять огневые работы на свежеекрашенных горючими красками (лаками) конструкциях и изделиях;
- применять одежду и рукавицы со следами масел, жиров, бензина, керосина и других горючих жидкостей;
- допускать к самостоятельной работе сотрудников, не имеющих соответствующего квалификационного удостоверения.

12. Порядок, нормы хранения пожаровзрывоопасных веществ и материалов

12.1. В помещениях склада (кладовых) продуктов допускается хранение только сырья и продуктов питания, которые имеют отношение к деятельности пищеблока столовой школы. Не допускается хранение взрывоопасных веществ и материалов, ЛВЖ.

12.2. Хранение продуктов должно обеспечиваться с учетом требований норм пожарной безопасности. Продукты хранятся на стеллажах, в холодильниках.

12.3. Хранить на складе продукты необходимо с учетом их пожароопасных физико-химических свойств (способность к самонагреванию, воспламенению).

12.4. Расстояние от хранящихся продуктов до электросветильников должно составлять не меньше 50 см.

12.5. Ёмкости с растительным маслом должны быть надежно защищены от солнечного и другого теплового воздействия.

13. Порядок и периодичность уборки горючих отходов и пыли на складе продуктов

13.1. Помещение склада (кладовых) продуктов школы должно убираться от горючих отходов (использованной упаковочной бумаги, пустой картонной тары, целлофана, пустых мешков) по мере их появления. Все горючие отходы выносятся из здания общеобразовательной организации в закрытые мусорные контейнеры на хозяйственном дворе.

13.2. Помещение должно ежедневно убираться от мусора и пыли. Уборка проводится методами, исключающими взвешивание пыли.

13.3. Мусорные корзины должны быть освобождены после окончания рабочего дня.

13.4. Вытяжные устройства, аппараты и трубопроводы (при наличии) должны очищаться в соответствии с технологическим регламентом от пожароопасных отложений не реже 1 раза в полугодие с внесением информации в журнал эксплуатации систем противопожарной защиты.

13.5. Не реже одного раза в год проводятся работы по очистке вентиляционных камер, фильтров и воздухопроводов от горючих отходов и отложений с составлением соответствующего акта и внесением информации в журнал эксплуатации систем противопожарной защиты.

14. Обязанности и действия сотрудников при пожаре и эвакуации

14.1. В случае возникновения пожара, действия сотрудника, первым обнаружившего пожар на складе (в кладовых) продуктов школы, в первую очередь, должны быть направлены на

обеспечение безопасности сотрудников в помещении склада и их экстренную эвакуацию и спасение.

14.2. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей необходимо принять меры по тушению пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения.

14.3. Сотруднику необходимо эвакуировать работников из помещения склада в безопасное место, прикрыв при этом дверь. Оповестить о пожаре при помощи кнопки АПС или подать сигнал голосом, вызвать пожарную охрану по телефону 101 или 112 (Единая Служба спасения), при этом сообщить диспетчеру:

- наименование школы: _____;
- адрес школы: _____;
- место возникновения пожара (кратко описать, где загорание или что горит);
- свою фамилию и имя.

Не отключать телефон первым, возможно, у диспетчера возникнут вопросы или он даст вам необходимые указания для дальнейших действий.

В случае необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь и другие службы.

Приступить к выполнению своих обязанностей согласно разделу 16 инструкции о мерах пожарной безопасности в школе «Обязанности и действия работников при пожаре и эвакуации».

14.4. При возникновении пожара в школе и эвакуации, в том числе при срабатывании АПС, сотрудник, находящийся на складе продуктов, проверяет помещение на наличие людей, отключает электроосвещение. После закрытия помещения приступает к выполнению своих обязанностей согласно разделу 16 инструкции о мерах пожарной безопасности в школе «Обязанности и действия работников при пожаре и эвакуации».

15. Средства обеспечения пожарной безопасности и пожаротушения на складе продуктов

15.1. Помещения склада (кладовых) для хранения продуктов пищеблока школы должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения согласно установленным нормам.

15.2. При определении видов и количества первичных средств пожаротушения следует учитывать пожароопасные свойства горючих веществ (картон, древесина, растительное масло, целлофан и т.д.), а также площадь помещения.

15.3. Выбор типа и расчет количества огнетушителей для помещения осуществляется в соответствии с положениями Правил противопожарного режима в Российской Федерации, в зависимости от огнетушащей способности огнетушителя, категории помещения по пожарной опасности, а также класса пожара. Выбор типа огнетушителя определяется с учетом обеспечения безопасности его применения для людей и имущества.

15.4. Для склада продуктов следует использовать огнетушители с рангом тушения модельного очага:

для кладовых до 10 кв.метров:

- класс пожара А – 2А;
- класс пожара В – 55В;
- класс пожара Е - 55В, С, Е.

для складских помещений 10 и более кв.метров:

- класс пожара А – 4А;
- класс пожара В – 144В;
- класс пожара Е - 55В, С, Е.

Оптимальным решением будет являться наличие порошковых огнетушителей общего назначения.

15.5. Порошковые огнетушители должны иметь соответствующие заряды для пожаров классов А, В, Е - порошок АВСЕ.

15.6. Огнетушители следует располагать на видных местах вблизи от выхода из помещений склада (кладовых) продуктов на высоте не более 1,5 метра до верха корпуса огнетушителя либо в специальных подставках из негорючих материалов, исключающих падение или опрокидывание. Огнетушители должны быть легкодоступны и не должны препятствовать безопасной эвакуации людей. Запрещено перемещать огнетушители с мест постоянного расположения.

15.7. Каждый огнетушитель, установленный на складе, должен иметь порядковый номер, нанесенный на корпус огнетушителя, дату зарядки (перезарядки), а запускающее или запорно-пусковое устройство должно быть опломбировано.

15.8. Должно быть исключено попадание на огнетушители прямых солнечных лучей, непосредственное воздействие на них отопительных приборов.

15.9. Каждый огнетушитель, отправленный на перезарядку, заменяется заряженным огнетушителем из резервного фонда, соответствующим минимальному рангу тушения модельного очага пожара огнетушителя, отправленного на перезарядку.

15.10. Правила применения порошковых огнетушителей:

- поднести огнетушитель к очагу пожара (возгорания);
- сорвать пломбу;
- выдернуть чеку за кольцо;
- путем нажатия рычага огнетушитель приводится в действие, при этом следует струю огнетушащего вещества направить на очаг возгорания.

15.11. Общие рекомендации по тушению огнетушителями:

- горящую вертикальную поверхность следует тушить снизу вверх;
- тушение пролившихся ГЖ начинать с передней кромки, направив струю порошка на горящую поверхность, а не на очаг возгорания;
- наиболее эффективно тушить несколькими огнетушителями группой лиц;
- после использования огнетушитель необходимо заменить новым, а использованный сдать заместителю директора по административно-хозяйственной работе для последующей перезарядки, о чем сделать запись в журнале эксплуатации систем противопожарной защиты.

15.12. В процессе эксплуатации огнетушителей необходимо руководствоваться требованиями, изложенными в паспортах заводов-изготовителей, и утвержденными в установленном порядке регламентами технического обслуживания огнетушителей каждого типа.

15.13. Покрывала для изоляции очага возгорания должны обеспечивать тушение пожаров классов А, Е и иметь размер не менее одного метра шириной и одного метра длиной. Покрывала для изоляции очага возгорания, произошедшего вследствие воспламенения ГЖ, должны иметь размеры не менее 2 x 1,5 метра. Хранятся в водонепроницаемых закрывающихся футлярах (чехлах, упаковках), позволяющих быстро применить эти средства в случае пожара.

15.14. В процессе эксплуатации пожарной автоматики строго запрещено:

- наносить на извещатели, датчики дыма и огня краску, побелку и другие защитные покрытия во время проведения ремонтов в кабинете технологии и в процессе их эксплуатации;
- наносить физические повреждения.

15.15. Использование первичных средств пожаротушения на складе (кладовых) продуктов для пищеблока общеобразовательной организации для хозяйственных и прочих нужд, не связанных с тушением пожара запрещается.

16. Оказание первой помощи пострадавшим при пожаре

16.1. Наиболее характерными видами повреждения во время пожара являются: травматический шок, термический ожог, удушье, ушибы, переломы, ранения.

16.2. Строго запрещено:

- перетаскивать или перекладывать пострадавшего на другое место, если ему ничто не угрожает и первую помощь можно оказать на месте. Особенно это касается пострадавших с переломами, повреждениями позвоночника, а также имеющих проникающие ранения;

- давать воду, лекарства находящемуся без сознания пострадавшему, т.к. он может задохнуться;

- удалять инородные тела, выступающие из грудной, брюшной полости или черепной коробки, даже если кажется, что их легко можно извлечь;

- оставлять находящегося без сознания пострадавшего в положении на спине, т.к. он может задохнуться в случае рвоты или кровотечения.

16.3. Необходимо:

- как можно быстрее вызвать «Скорую помощь», точно и внятно назвав место, где произошел пожар _____;

- если у вас нет уверенности, что информацию правильно поняли, звонок лучше повторить;

- до приезда бригады «Скорой помощи» попытаться найти медицинского работника, который сможет оказать пострадавшему более квалифицированную первую медицинскую помощь;

- в случае, когда промедление может угрожать жизни пострадавшего, необходимо оказать ему первую помощь, не забывая при этом об основополагающем медицинском принципе – «не навреди».

16.4. Основные действия при оказании первой помощи на складе продуктов:

16.4.1. При травматическом шоке следует:

- осторожно уложить пострадавшего на спину, в случае возникновения рвоты повернуть его голову набок;

- проверить, присутствует ли у пострадавшего дыхание и сердцебиение. Если нет, необходимо немедленно начать реанимационные мероприятия;

- быстро остановить кровотечение, иммобилизовать места переломов.

16.4.2. При травматическом шоке строго запрещено:

- переносить пострадавшего без надежного обезболивания, а в случае переломов – без иммобилизации;

- снимать прилипшую к телу после ожога одежду;

- давать пострадавшему воду (если он предъявляет жалобы на боль в животе);

- оставлять пострадавшего одного без наблюдения.

16.4.3. При термическом ожоге необходимо:

- аккуратно освободить обожженную часть тела от одежды; если нужно, разрезать, не сдирая, приставшие к телу куски ткани;

- не допускается вскрывать пузыри, касаться ожоговой поверхности руками, смазывать ее жиром, мазью и любыми другими веществами.

16.4.4. При ограниченных ожогах I степени следует:

- на покрасневшую кожу наложить марлевую салфетку;

- немедленно начать охлаждение места ожога (предварительно прикрыв его салфеткой и ПВХ-пленкой) холодной водопроводной водой в течение 10-15 минут.

- на пораженную поверхность наложить чистую, лучше стерильную, шадящую повязку.

16.4.5. При обширных ожогах необходимо:

- после наложения повязок напоить пострадавшего горячим чаем;

- тепло укутать пострадавшего и срочно доставить его в лечебное учреждение.

16.4.6. При ранении необходимо:

- не прикасаться к ране руками;

- наложить стерильную повязку, не прикасаясь к стороне бинта прилегающей к ране.

