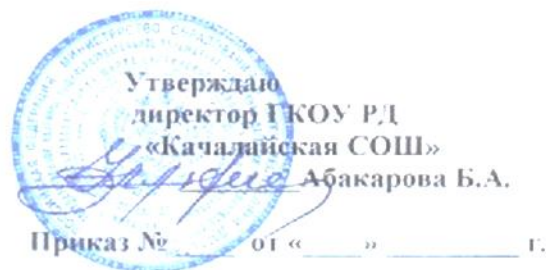


Согласовано
с председателем ПО
_____ Джалилов М.М.

Протокол № _____ от «__» ____ 20__ г



Инструкция по охране труда буфетчика школьной столовой

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для буфетчика в школе (буфетчицы) разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудника на рабочем месте в образовательном учреждении.

1.2. Самостоятельно работать в должности буфетчика школьной столовой разрешается лицам в возрасте не моложе 18 лет, имеющим необходимое образование согласно действующим квалификационным характеристикам, обладающим теоретическими знаниями и профессиональными навыками согласно требованиям действующих нормативно-правовых актов, не имеющим медицинских противопоказаний к работе по данной специальности.

1.3. Работник обязан изучить *инструкцию по охране труда для буфетчика школьной столовой*, пройти предварительный (при поступлении на работу) и периодические (во время работы) медосмотры, обучение безопасным способам и приемам выполнения работ, вводный инструктаж по охране труда и инструктаж по охране труда на рабочем месте, если необходимо, стажировку на рабочем месте.

1.4. Буфетчик должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

1.5. Во время работы с электрооборудованием работник буфета в школе обязан иметь первую группу по электробезопасности и проходить ежегодную проверку знаний в объеме требований по электробезопасности к группе I.

1.6. Буфетчик школьной столовой с целью соблюдения требований по охране труда должен:

- строго соблюдать требования охраны труда на пищеблоке, вспомогательных и бытовых помещениях;
- содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;
- содействовать и сотрудничать с нанимателем в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю 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;
- проходить в определенном законом порядке медосмотры предварительные, периодические (не реже одного раза в 1 год), подготовку (обучение), переподготовку, стажировку, инструктаж, повышение квалификации и проверку знаний по вопросам охраны труда;
- соблюдать требования пожарной безопасности в образовательном учреждении, знать места нахождения средств пожаротушения;
- незамедлительно уведомлять прямого руководителя и администрацию школы о любой ситуации, несущей угрозу жизни или здоровью работников и окружающих, о происшедшем несчастном случае, ухудшении состояния своего здоровья;
- уметь оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим во время несчастных случаев;
- знать необходимые номера телефонов для вызова экстренных служб (пожарно-спасательной службы – 01 (101), скорой медицинской помощи – 03 (103), аварийной службы газового хозяйства 04 (104) и т.д.) и быстрого информирования прямого и вышестоящих руководителей. Знать место хранения аптечки, эвакуационные пути на случай чрезвычайной ситуации.

1.7. 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.

1.8. Во время выполнения работ на буфетчика при определенных условиях возможно воздействие следующих вредных производственных факторов:

- повышенного напряжения в электросети, замыкание которой может произойти через тело человека;
- 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 и психические перегрузки.

1.9. Работник буфета школы должны строго соблюдать инструкцию по охране труда для буфетчика столовой школы, обеспечиваться согласно установленным нормам санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями.

1.10. Работнику буфета образовательного учреждения необходимо:

- санитарную одежду и обувь хранить в установленных для этого местах;
- верхнюю одежду, обувь, головные уборы, а также личные вещи оставлять в гардеробе;
- выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения.

1.11. 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, тщательно мыть руки с мылом.

1.12. Нарушение буфетчиком школьной столовой требований данной инструкции по охране труда для работника буфета в школе рассматривается как нарушение трудовой дисциплины. Работник, виновный в нарушении требований и норм настоящей инструкции, проходят внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда, несет ответственность согласно трудовому договору, Уставу школы, Правилам внутреннего трудового распорядка, Трудовому законодательству РФ.

2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы буфетчик школы должен:

2.1. 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.

2.2. Проверить присутствие и исправность деревянной решетки под ногами, диэлектрических ковриков около электрического оборудования.

2.3. 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.

2.4. Работнику буфета школьной столовой необходимо подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость прилавка, производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы кулинарных изделий, закусок, продуктов, товаров, инструмент, приспособления, посуду подачи и упаковочный материал в соответствии с частотой использования и расходования.

2.5. Проверить наличие воды в водопроводной сети, исправность сосисковарки и другого оборудования.

2.6. Прежде чем подключить электронные весы к электросети, проверить надежность их заземления.

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

2.8. О любых неисправностях, выявленных во время подготовки к работе оборудования, инструмента, приспособлений, необходимо доложить о нарушениях непосредственно руководителю.

3. Требования охраны труда при выполнении работы

3.1. Работнику буфета образовательного учреждения разрешено делать только ту работу, которой он был обучен, получил инструктаж по охране труда и к которой допущен прямым руководителем или работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Работнику категорически запрещено допускать к выполнению своей работы не прошедших обучение и посторонних лиц.

3.3. Буфетчику школы 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. Не разрешается использовать посуду со сколами и трещинами. Необходимо сразу убирать осколки разбитой посуды, применять для этого совок, веник (или щетку). Убирать осколки голыми руками запрещается.

3.6. 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.

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

3.8. 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.

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

3.10. 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 140С, 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.

3.11. При эксплуатации холодильного оборудования:

- 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.

Недопустимо:

- включение холодильника если отсутствует защитное заземление или зануления электрических двигателей;
- загромождение пространства около холодильной установки, складирование продуктов, тары и иных ненужных предметов;

- размещение посторонних предметов на холодильном оборудовании;
- загрузка холодильной камеры при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока воды;
- самовольное передвижение холодильного агрегата.

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

- холодильники без защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушенной изоляции;
- закончился срок очередного испытания и проверки защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут быть под напряжением при нарушенной изоляции;
- выявлено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение-выключение компрессора и т.п.

3.13. В процессе работы кофеварки:

- следить за уровнем воды и давлением в котле, температурой воды для приготовления кофе;
- открывать краны подачи пара и горячей воды плавно, без рывков и больших усилий.
- эксплуатация кофеварки не допускается при отсутствии воды в котле, неисправности сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла.

3.14. Варку продуктов в сосисковарке производить с закрытой крышкой. Уровень воды в ней не должен превышать контрольную отметку. 3.15. При взвешивании товара:

- не укладывать на весы грузы, превышающие по массе наибольший предел взвешивания;
- не укладывать пищевые продукты на весы без оберточной бумаги или других упаковочных материалов.

3.16. При использовании электрооборудования:

- не переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть контрольно-кассовые машины, хлеборезки, кофемолки и другое нестационарное оборудование;

- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- не 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.

3.17. В случае возникновения неисправностей при работе электрического оборудования необходимо обесточить его и доложить об этом прямому руководителю.

3.18. Во время работы с применением разного вида оборудования следует соблюдать инструкцию по охране труда для буфетчика (буфетчицы) школьной столовой, все меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации изготовителя оборудования.

3.19. О любых обнаруженных и возникших в процессе работы неполадках следует вовремя доложить своему прямому руководителю.

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.

4.2. 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 (газа), воды, сырья, продукта и пр.

4.3. Оборудование 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 горячей 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.

4.4. В случае напряжения («бьет током») на корпусе оборудования, 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.

4.5. 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 01 (101), «скорую медицинскую помощь» по телефону 03 (103) и поставить в известность прямого или вышестоящего руководителя;
- начать ликвидацию пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения.

4.6. В других аварийных ситуациях (поломке систем водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции и др.), создающих препятствия выполнению технологических операций, остановить работу и доложить об этом администрацию образовательного учреждения. 4.7. При несчастном случае (травме) следует:

- оказать первую доврачебную помощь в соответствии с Инструкцией по оказанию первой доврачебной помощи пострадавшим. Если необходимо, вызвать «скорую медицинскую помощь» по телефону 03 (103);
- доложить о произошедшем случае непосредственному руководителю или иному должностному лицу;
- если несчастный случай произошел непосредственно с работником, ему следует позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой доврачебной помощи, доложить об этом своему прямому руководителю, администрацию школы.

4.8. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

5. Требования охраны труда по завершении работ

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Отключить сосисковарку от электрической сети, слить воду из аппарата и, после полного остывания, вымыть варочный сосуд.

5.3. По окончании работ по взвешиванию товаров:

- осмотреть весы, очистить их от загрязнений сухой тканью;
- платформы и чаши весов, загрязненные гири вымыть, соблюдая установленные температуру и концентрацию моющих растворов;
- обыкновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик.

5.4. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Убрать санитарную одежду и обувь в отведенные для этого места, вымыть руки с мылом.

5.7. Доложить своему руководителю о любых неисправностях, выявленных во время работы, и принять все необходимые меры по их устранению.

С инструкцией ознакомлен (а) «___» ___ 20__ г. _____
/_____/

Согласовано
с председателем ПО
_____ Джалилов М.М.


Утверждаю
директор ГКОУ РД
«Качалийская СОШ»
Абакарова Б.А.
Приказ № _____ от «___» _____ г.

Инструкция по охране труда для кухонного рабочего в школе

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе кухонным рабочим на пищеблоке столовой школы допускаются лица не моложе 18 лет, которые изучили настоящую инструкцию, имеют специальное образование, прошли медицинское обследование, вводный и первичный (на рабочем месте) инструктажи по охране труда, стажировку, усвоившие безопасные методы и приемы выполнения работ, имеющие группу по электробезопасности.

1.2. Работник должен изучить данную *инструкцию по охране труда для кухонного рабочего в школе*, а также инструкции по безопасной эксплуатации оборудования пищеблока.

1.3. Повторный инструктаж по охране труда проводится 1 раз в полгода.

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

- перемещаемые товары, сырье, тара;
- не закрытые ограждениями вращающиеся части оборудования;
- отсутствие защитного заземления на оборудовании, которые могут оказаться под напряжением, вследствие нарушения изоляции;
- повышенный уровень инфракрасного (теплого) излучения оборудования пищеблока общеобразовательного учреждения;
- 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;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки инструмента и оборудования, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений и тары;
- физические перегрузки.

1.5. На пищеблоке школы не разрешается работать на неисправном оборудовании, пользоваться неисправными инструментами, кухонными принадлежностями. Обо всех неисправностях необходимо сообщать заместителю директора по административно-хозяйственной работе (завхозу).

1.6. Следует выполнять работу согласно настоящей инструкции по охране труда для кухонного работника пищеблока школьной столовой 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.

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

- 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.

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

- следовать правилам внутреннего трудового распорядка общеобразовательного учреждения;
- следовать требованиям и правилам пожарной безопасности и электробезопасности на пищеблоке общеобразовательного учреждения;
- 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.

1.9. Лица, которые нарушили требования настоящей инструкции по охране труда для кухонного рабочего пищеблока (столовой) школы, несут ответственность в порядке, установленном законодательством 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 заместителя директора по административно-хозяйственной работе (завхоза) школы 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 переохлаждения.

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;
- 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 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 вентилях 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 общеобразовательного учреждения не разрешается допускать к выполнению своей работы необученных и посторонних лиц.

3.3. При выполнении работы необходимо строго соблюдать инструкцию по охране труда для кухонного рабочего школьной столовой (пищеблока школы), 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.

3.4. 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.

3.5. Должны соблюдаться предельные нормы подъема и перемещения тяжестей женщинами вручную:

- при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) – 10 кг;

- постоянно в течение рабочей смены – 7 кг;
- суммарная масса грузов, перемещаемых женщиной в течение каждого часа смены: с рабочей поверхности – до 350 кг; с пола – до 175 кг; в массу поднимаемого и перемещаемого груза включается масса тары и упаковки;
- при перемещении грузов на тележках или в контейнерах прилагаемое усилие не должно превышать 10 кг;
- расстояние, на которое перемещается груз вручную, не должно превышать 5 м, высота подъема груза с пола ограничивается 1м, а с рабочей поверхности (стол и др.) - 0,5 м.

3.6. Предельные нормы подъема и перемещения грузов вручную для мужчин старше 18 лет – 50 кг.

3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. Снимать с рабочих поверхностей и перемещать кастрюли следует вдвоем. При этом кастрюля должна быть не закрыта крышкой и заполнена не более чем на 3/4 объема.

3.10. Передвигать посуду по поверхности осторожно, без рывков и больших усилий. Крышки посуды с горячей водой открывать осторожно, движением «на себя». Посуду с горячей водой ставить на специальные устойчивые подставки, поверхность которых должна быть больше площади дна устанавливаемой посуды.

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

3.12. Не допускается нарушать инструкцию по охране труда кухонного рабочего в школьной столовой (на пищеблоке школы), использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.13. 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;
- руководствоваться инструкцией по охране труда при мытье посуды.

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

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

3.16. 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).

3.17. 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.

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

- при работе на овощечистке и протирочных 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.

3.19. 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.

3.20. 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.

3.21. 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.

3.22. 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.

3.23. 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.

3.24. 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.

3.25. 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, держа за корпус вилки, а не за соединительный электрический кабель (шнур).

3.26. 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.

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

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

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

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

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

3.32. 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 °С) моющих растворов.

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

3.34. В процессе выполнения работ соблюдать данную инструкцию по охране труда для кухонного работника в школьной столовой (на пищеблоке школы), инструкцию о мерах пожарной безопасности в столовой (пищеблоке) общеобразовательного учреждения.

3.35. 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.

3.36. При возникновении неисправностей во время работы электрооборудования необходимо обесточить его и сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару) общеобразовательного учреждения.

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 кухонного рабочего школы;
- 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. 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 общеобразовательного учреждения.

4.3. 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.

4.4. Пролитый на пол жир необходимо удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым (не более 50 °С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованная ветошь должна быть убрана в металлический ящик с плотной крышкой.

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

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

4.7. 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.

4.8. При получении травм, отравлении или внезапном заболевании, немедленно принять меры по оказанию первой доврачебной помощи пострадавшему, в случае необходимости, вызвать медицинскую сестру, о случившемся сообщить заведующему производством (шеф-повару) и

директору общеобразовательного учреждения (при отсутствии – иному должностному лицу).

5. Требования охраны труда по окончанию работы

5.1. По окончании работы кухонному рабочему необходимо выключить все электрооборудование, находящееся на пищеблоке школы, а также вытяжную вентиляцию. Холодильные установки при этом не отключаются от электросети.

5.2. Следует произвести разборку, очистку, мойку и санитарную обработку оборудования: механического – после останова электропривода и подвижных и вращающихся частей с инерционным ходом, а теплового – после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. В процессе разборки, очистки, мойки, санитарной обработки и сборки исполнительных механизмов во избежание пореза рук требуется соблюдать осторожность.

5.4. Не допускается охлаждать водой нагретую поверхность электроплиты, чашу электросковороды и другого теплового оборудования.

5.5. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах пара, холодной и горячей воды.

5.6. Привести в порядок рабочее место, инструмент, приспособления, инвентарь убрать в отведенные для этого места. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.7. Поместить санитарную одежду и обувь в предусмотренные для этого места.

5.8. Проветрить помещение пищеблока школьной столовой, а затем закрыть все окна.

5.9. Выполняя инструкцию по охране труда для кухонного рабочего в школе, убрать спецодежду в специально отведенное место.

5.10. Тщательно вымыть руки с мылом, принять душ (при наличии возможности).

5.11. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока школы и сменщику обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Повар контролирует выполнение кухонным работником требований охраны труда и в свою очередь соблюдает инструкцию по охране труда для повара школы.

С инструкцией ознакомлен(а), второй экземпляр получил (а)
« ___ » ___ 20 ___ г. _____ (_____)

Согласовано
с председателем ПО
_____ Джалилов М.М.



Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г

Инструкция по охране труда при мытье посуды

1. Общие требования охраны труда при выполнении работ по мытью посуды

1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды могут быть допущены лица в возрасте не моложе 16 лет, ознакомленные под роспись с данной *инструкцией по охране труда при мытье посуды* на пищеблоке, прошедшие специальное обучение, медицинский осмотр, в результате которого не выявлено противопоказаний по состоянию здоровья для выполнения данного вида работ. Перед началом выполнения работ по мытью посуды необходимо получить вводный инструктаж по охране труда и инструктаж на рабочем месте.

1.2. Работнику при выполнении своих должностных обязанностей следует неукоснительно выполнять требования правил внутреннего трудового распорядка, настоящей инструкции по охране труда при мытье посуды в столовой, а также установленного в учреждении режима труда и отдыха.

1.3. 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.

1.4. 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.

1.5. На пищеблоке должна находиться в доступном месте медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для немедленного оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие обязаны неукоснительно соблюдать требования данной *инструкции по технике безопасности при мытье посуды*, правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться. Пищеблок должен быть оборудован первичными средствами пожаротушения.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан немедленно сообщить об этом факте администрации учреждения.

1.8. 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.

1.9. При мытье посуды с использованием водонагревателя, электротитана, бойлера, использовать инструкцию по охране труда при работе с электротитаном на пищеблоке.

1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение *инструкции по охране труда при мытье посуды*, должны быть привлечены к дисциплинарной ответственности и, при необходимости, направлены на прохождение внеочередной проверки знаний по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы по мытью посуды

2.1. Надеть необходимую спецодежду, специальную обувь и другие СИЗ.

2.2. Проверить наличие, целостность и надежность присоединения к корпусам моечных ванн защитного заземления.

2.3. Убедиться в целостности и отсутствии видимых повреждений моечных ванн и столовой посуды.

2.4. При использовании посудомоечных машин убедиться в целостности подводящего кабеля и заземления.

2.5. 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. 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.

3.3. 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.

3.4. Стекланную посуду после механической очистки от остатков пищи следует мыть в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем сразу ополаскивать горячей проточной водой. Сохнуть стекланной посуде следует также на специальных решетках.

3.5. 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 течении 2-3 минут.

3.6. При использовании посудомоечных машин руководствоваться инструкциями по эксплуатации завода изготовителя.

3.7. Чистые столовые приборы следует хранить вертикально в металлических кассетах. Ручки столовых приборов при хранении должны быть направлены вверх.

3.8. При выполнении работ строго соблюдать данную инструкцию по охране труда при мытье посуды на пищеблоке столовой школы, кухне доу, ресторана, кафе и в иных организациях.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях при мытье посуды

4.1. В том случае, если разбилась столовая посуда, не допускается собирать ее осколки незащищенными руками. В этих целях следует применять щетку и совок.

4.2. При получении травмы сообщить об этом непосредственному руководителю, оказать пострадавшему первую доврачебную помощь, при необходимости, отправить в ближайшее лечебное учреждение или вызвать «скорую медицинскую помощь».

4.3. 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 доврачебную 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 учреждения.

4.4. При возникновении пожара эвакуировать людей из помещения, вызвать пожарную службу по телефону 01 (101), сообщить руководителю и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

4.5. При аварии в водопроводной системе, перекрыть вентиль подачи воды, сообщить непосредственному руководителю.

5. Требования охраны труда по окончании мытья посуды

5.1. Слить использованную воду из моечных ванн и промыть их горячей водой.

5.2. Мочалки, щетки, ветошь для мытья посуды, кухонного инвентаря и оборудования после их использования прокипятить в течение 15 минут в воде с добавлением пищевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0, 5% раствор хлорамина) на 30 минут. Затем посуду необходимо ополоснуть и просушить.

5.3. При использовании посудомоечных машин отключить их от питания и привести в порядок.

5.4. Остатки пищи, собранные в емкость с крышкой, следует обеззаразить кипячением в течении 15 минут. Или засыпать хлорной известью и вынести контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

5.5. Снять спецодежду и специальную обувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

С инструкцией ознакомлен(а), второй экземпляр получил (а)
« ___ » ___ 20 ___ г. _____ / _____ /

Согласовано

с председателем ПО
_____ Джалилов М.М.

Протокол № _____ от «__» ____ 20__ г



Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой

1. Общие требования инструкции по охране труда при работе с электроплитой

1.1. К самостоятельной работе с электроплитой допускаются лица не моложе 18 лет, которые прошли соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда и технике безопасности, обязательный медицинский осмотр не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие с электроплитой должны неукоснительно соблюдать *инструкцию по охране труда при работе с кухонной электроплитой*, правила эксплуатации оборудования завода-изготовителя, правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и отдыха учреждения.

1.3. При постоянной работе с 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.

1.4. При работе с кухонной электроплитой работающими должна использоваться следующая специальная одежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, проверенный диэлектрический коврик. 1.5. Помещение должно быть обязательно оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электрической плитой.

1.6. В помещении должна быть медицинская аптечка с полным набором необходимых медикаментов и перевязочных средств оказания первой доврачебной помощи при травмах.

1.7. Работники обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, место расположение 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.

1.8. При возникновении несчастного случая пострадавший или очевидец несчастного случая обязан без промедления сообщить об этом непосредственному руководителю. При неисправности или повреждении электроплиты сразу прекратить выполняемую работу и сообщить об этом руководителю.

1.9. В процессе работы соблюдать инструкцию по охране труда при выполнении кулинарных работ, правила ношения спецодежды, пользования всевозможными средствами индивидуальной и коллективной защиты, систематически соблюдать правила личной гигиены, содержать свое рабочее место и электроплиту в чистоте.

1.10. Лица, которые не выполнили или нарушили данную **инструкцию по охране труда при работе с электроплитой**, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с утвержденными правилами внутреннего трудового распорядка учреждения и, при необходимости, подвергаются внеплановой проверке знаний норм, правил и требований охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы с кухонной электроплитой

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 кухонной 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. Для процесса приготовления пищи использовать только эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать при приготовлении пищи алюминиевую посуду. Запрещено использовать эмалированную посуду со сколами на ней эмали.

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 сковородников.

3.9. В процессе работы строго соблюдать требования инструкции по охране труда при работе с кухонной электроплитой, а также технику безопасности при выполнении работ, требования пожарной и электробезопасности.

4. Требования охраны труда при работе с электроплитой в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении неисправности или поломки в работе электроплиты, а также при повреждении защитного заземления ее корпуса необходимо прекратить выполняемую работу, выключить электроплиту и сообщить об этом непосредственному руководителю. Работу разрешается начать только после полного устранения неисправности.

4.2. При возникновении короткого замыкания, возгорания электрооборудования электроплиты немедленно обесточить ее, эвакуировать людей из помещения и приступить к тушению возгорания с помощью огнетушителя, вызвать пожарную службу по телефону 01 (101) и сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.3. При получении травмы срочно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее медицинское учреждение и сообщить о случившемся администрации образовательного учреждения.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту от электрической сети, оказать пострадавшему первую доврачебную помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса произвести искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до момента восстановления дыхания и пульса. Вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение. Поставить в известность о случившемся руководителя.

5. Требования охраны труда по окончании работы с электроплитой

5.1. Выключить электроплиту и только после ее полного остывания тщательно вымыть горячей водой.

5.2. Провести или убедиться в проведении влажной уборки в помещении, выключить вытяжную вентиляцию для электроплиты.

5.3. Снять спецодежду, поместить ее в отведенное место.

5.4. Тщательно вымыть лицо и руки теплой водой с мылом.

Кондитеру при работе с электроплитой соблюдать инструкцию по охране труда пекаря-кондитера.

С инструкцией ознакомлен(а) «__» __ 20__ г. _____
/_____/

Согласовано
с председателем ПО
_____ Джалилов М.М.



Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г

Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом

1. Общие требования инструкции по охране труда при работе с жарочным шкафом.

1.1. К самостоятельной работе с жарочным шкафом допускаются лица, достигшие 18 лет, прошедшие специальный курс обучения, не имеющие медицинских противопоказаний по состоянию своего здоровья, а также прошедшие вводный инструктаж по охране труда и инструктаж на рабочем месте.

1.2. Во время выполнения работ необходимо строгое выполнение настоящей инструкции по охране труда при выполнении работ с жарочным шкафом, соблюдение правил внутреннего трудового распорядка, соблюдение режима труда и отдыха, должностной инструкции.

1.3. 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.

1.4. 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.

1.5. На пищеблоке должна быть в наличии медицинская аптечка, включающая в себя набор необходимых медикаментов и перевязочных средств, для оказания первой доврачебной 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.

1.6. Все сотрудники пищеблока обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, хорошо знать места, где находятся первичные средства тушения пожара. Пищеблок должен быть оборудован первичными средствами пожаротушения.

1.7. При возникновении несчастного случая, пострадавший или очевидец должен сообщить о случившемся администрации учреждения. При неисправности какого-либо оборудования необходимо сразу же прекратить выполнение работ и поставить в известность непосредственного руководителя.

1.8. В процессе выполнения работы сотрудник пищеблока должен соблюдать требования *инструкции по охране труда с жарочным шкафом*, правила ношения спецодежды и использования коллективных средств защиты, а также правила личной гигиены, содержать в чистоте свое рабочее место.

1.9. Повар при работе с жарочным шкафом также соблюдает инструкцию по охране труда для повара.

1.10. Сотрудник пищеблока, допустивший невыполнение или нарушение данной *инструкции по охране труда при выполнении работ с жарочным шкафом*, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Уставом учреждения, трудовым договором, Трудовым кодексом РФ и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы с жарочным шкафом

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.

3. Требования охраны труда во время работы с жарочным шкафом

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. 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.

3.5. 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.

3.6. Следует вести наблюдение за температурой в жарочном шкафу для того, чтобы избежать его чрезмерного перегрева.

3.7. 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 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.

4.2. 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).

4.3. При получении какой-либо травмы сотрудником пищеблока необходимо оказать пострадавшему первую доврачебную помощь, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или осуществить транспортировку пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение, сообщить заведующему производством (шеф-повару), администрации учреждения.

4.4. При поражении электрическим током, необходимо немедленно отключить жарочный шкаф от электросети, оказать пострадавшему первую доврачебную 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 с жарочным шкафом

5.1. Сотрудник пищеблока должен отключить жарочный шкаф от электросети и, дождавшись его полного остывания, очистить жарочный шкаф.

5.2. Привести в надлежащий порядок свое рабочее место. Убрать кухонный инвентарь в места хранения.

5.3. Отключить вытяжную вентиляцию.

5.4. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки теплой водой с использованием мыла.

С инструкцией ознакомлен(а) «__»__20__г. _____
(_____)

Согласовано
с председателем ПО
_____Джалилов М.М..



Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г

Инструкция по охране труда при работе с электро-мясорубкой

1. Общие требования охраны труда при работе с электро-мясорубкой

1.1. К работе, связанной с использованием электро-мясорубки, допускаются лица, которые изучили *инструкцию по охране труда при работе с электро-мясорубкой*, прошли соответствующую подготовку, медицинский осмотр, получили инструктаж по охране труда и на рабочем месте, при отсутствии каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие с электромясорубкой обязаны соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, правила эксплуатации электромясорубки завода изготовителя, а также правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. 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.

1.4. При работе с электромясорубкой должна применяться специальная одежда: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, а также средства индивидуальной защиты, диэлектрический коврик.

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

1.6. Работник, выполняющий работы с электромясорубкой, обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. 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 руководителю.

1.8. Работник, допустивший невыполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда с электромясорубкой на пищеблоке, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом РФ 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 придерживаться и выполнять все требования настоящей инструкции по охране труда при выполнении работ с электромясорубкой на пищеблоке столовой, правил эксплуатации электрической мясорубки.

4. Общие требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. 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 разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.2. В случае возникновения короткого замыкания и возгорания электрооборудования мясорубки 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 01 (101) и сообщить о случившемся непосредственно руководителю.

4.3. При получении травмы во время работы с электромясорубкой на пищеблоке необходимо без промедления оказать первую доврачебную

помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся руководителя.

4.4. В случае поражения электрическим током следует отключить электромясорубку от электрической сети и оказать пострадавшему первую доврачебную 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 руководителю.

5. Требования охраны труда по окончании работы с электромясорубкой

5.1. По окончании выполнения работы необходимо отключить электромясорубку, дождаться полной остановки вращающейся ее части и вынуть штепсельную вилку из розетки.

5.2. Следует очистить электромясорубку от остатков продуктов и промыть ее механические элементы горячей водой. При мытье электромясорубки соблюдать инструкцию по охране труда кухонного работника

5.3. Привести в порядок свое рабочее место, убрать все лишнее.

5.4. После выполнения работы с электромясорубкой следует снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

5.5. При наличии замечаний в работе электромясорубки сообщить руководителю.

С инструкцией ознакомлен (а), второй экземпляр получил(а)
« ___ » 20 ___ г. _____ / _____ /

Согласовано
с председателем ПО
_____ Джалилов М.М..

Протокол № _____ от «__» ____ 20__ г



Инструкция по охране труда при работе с электроблинницей

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе с электроблинницей допускаются лица, изучившие настоящую *инструкцию по охране труда при работе с электроблинницей*, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда и имеющие обязательный медицинский осмотр, при отсутствии противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие с электроблинницей должны соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, правила эксплуатации электроблинницы завода изготовителя, а также правила внутреннего трудового распорядка учреждения, должностную инструкцию, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. Во время работы с электроблинницей возможно воздействие таких опасных факторов:

- термические ожоги рук при прикосновении к нагретой электрической блиннице;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электроблинницы и отсутствии диэлектрического коврика;
- поражение электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.4. В процессе работы с электроблинницей должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и головной убор, диэлектрический коврик.

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

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

1.7. Работающие с электроблинницей обязаны 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 электроблинницы следует немедленно прекратить выполнение работы и доложить об этом руководителю работ.

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

2. Требования охраны труда перед началом работы с электроблинницей

2.1. В начале работы с электроблинницей следует надеть спецодежду, волосы заправить под головной убор, убедиться в наличии на полу возле поверхности, на которой установлена электроблинница, диэлектрического коврика.

2.2. Устанавливать электроблинницу необходимо на ровной, устойчивой поверхности (необходимо, чтобы корпус электроприбора находился на расстоянии не менее 30 см от стен).

2.3. Следует проверить наличие и целостность ручек переключателей электроблинницы, а также надежность подсоединения защитного заземления к ее корпусу.

2.4. Проверить целостность кабеля питания электроблинницы, штекера и электрической розетки.

2.5. Следует подготовить и проверить на целостность необходимый инвентарь: ложки или половники с длинными ручками, деревянные или силиконовые лопатки.

2.6. Необходимо включить вытяжную вентиляцию и убедиться в стабильности ее работы.

3. Требования охраны труда во время работы с электроблинницей

3.1. Во время работы с электроблинницей необходимо строго соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте и порядке рабочее место.

3.2. Следует встать на диэлектрический коврик и включить электроблинницу, убедиться в работе ее нагревательных элементов.

3.3. Во время включения электроблинницы термостат должен быть выключен, должна загореться красная лампочка.

3.4. С помощью термостата необходимо установить нужную температуру нагрева жарочной поверхности электроблинницы.

3.5. При включении термостата должна загореться жёлтая лампочка.

3.6. После того, как погаснет жёлтая лампочка (это означает, что разогрев закончен) можно приступать к выпечке блинов.

3.7. Для предотвращения ожогов рук во время наливания теста на жарочную поверхность электроблинницы следует использовать ложки или половники с длинными ручками.

3.8. Для снятия готового изделия необходимо применять только деревянные или силиконовые лопатки. Следует всегда помнить требования настоящей инструкции по охране труда при работе с блинницей на кухне учреждения, соблюдать требования завода-изготовителя электроприбора.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении какой-либо неисправности в работе электроблинницы, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.2. В случае возникновения короткого замыкания и возгорания электрооборудования блинные 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 01 (101) и сообщить о случившемся руководителю.

4.3. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся непосредственного руководителя.

4.4. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно отключить электроблинницу от электрической сети и оказать пострадавшему первую доврачебную 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 руководителю.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Следует выключить электроблинницу, вынуть штепсельную вилку из розетки и дождаться ее полного остывания.

5.2. Тщательно вымыть электроблинницу горячей водой с использованием моющих и чистящих средств.

5.3. Снять с себя спецодежду и вымыть лицо и руки с мылом.

5.4. Отключить вытяжную вентиляцию.

5.5. При наличии замечаний в работе сообщить руководителю.

С инструкцией ознакомлен (а) «__» __ 20__ г. _____
/_____/

