

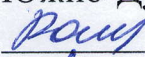
Администрации Армизонского муниципального района
Тюменской области
**МАОУ ЮЖНО-ДУБРОВИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК

МАОУ

Южно-Дубровинская СОШ

 О.Р. Романова

« 1 » 08 2023

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МАОУ

Южно-Дубровинская СОШ

 А.С. Колодочко

« 1 » 08 2023

Инструкция № 220 - 2023

**по охране труда при изготовлении пищевых полуфабрикатов из мяса,
рыбы и овощей**

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при изготовлении пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы и овощей** 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 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. Данная инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока (кухни) во время изготовления пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы и овощей.

1.3. К самостоятельной работе по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы и овощей допускаются лица, которые изучили данную инструкцию по охране труда, 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 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 из мяса, рыбы и овощей обязаны строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда на пищеблоке (кухне), 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 настоящей инструкции по охране труда при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и овощей, 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;
- надёжно 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 освещённости рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголённых концов электропроводки;
- надёжность 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 непрочно 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 извлечь 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 (112 - Единая служба спасения).

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 после выключения электродвигателя.

5.3. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования после остановки движущихся частей с инерционным ходом.

5.4. При разборке машин (куттера, овощерезки, мясорубки и др) и извлечении режущего инструмента (ножей, гребенок, решеток) беречь руки от порезов. Соблюдать последовательность разборки машин; для извлечения из рабочей камеры мясорубки режущего инструмента и шнека применять

выталкиватель или специальный крючок. Не использовать для этой цели кратковременный пуск машины.

5.5. Не очищать рабочую камеру, съемные части оборудования от остатков продукта руками, пользоваться деревянными лопатками, скребками, щетками.

5.6. Во время очистки от остатков продукта овощерезательной машины поднятую шинковку надежно закрепить.

5.7. Приспособление для очистки рыбы от чешуи протереть ветошью, смоченной сначала в содовом или мыльном растворе, а затем в чистой теплой воде, соблюдая установленные температуру воды и концентрацию моющего раствора.

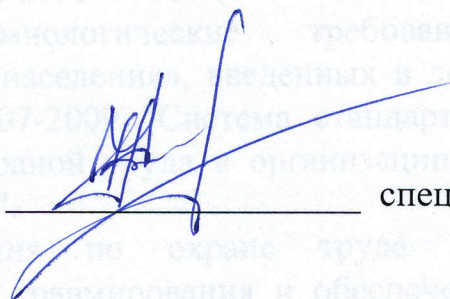
5.8. Окунуть рабочий инструмент по рукоятку в горячую воду, промыть, вынуть и очистить от чешуи. Операцию повторить несколько раз.

5.9. После работы по очистке рыбы вымыть руки теплой водой, смазать глицериновым кремом.

5.10. 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.

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

Инструкцию разработал:
Константинова С.В.



специалист по охране труда