

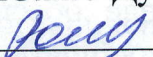
Администрации Армизонского муниципального района
Тюменской области
**МАОУ ЮЖНО-ДУБРОВИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК

МАОУ

Южно-Дубровинская СОШ

 О.Р. Романова

« 1 » 02 20 23 »

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МАОУ

Южно-Дубровинская СОШ

 А.С. Колодочко

« 1 » 02 20 23 »

Инструкция № 208 - 2023

по охране труда для работников пищеблока школьной столовой

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для работников пищеблока школьной столовой составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

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

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

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

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

- строго соблюдать требования охраны труда, а также правила поведения на территории общеобразовательной организации, в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;
- содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;
- содействовать и сотрудничать с директором школы в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю — заведующему производством (шеф-повару) или иному должностному лицу о любой неисправности оборудования, инструмента, приспособлений, средств защиты, о резком ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлении признаков желудочно-кишечных расстройств, обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно;
- проходить в определенном законом порядке медосмотры предварительные, периодические (не реже одного раза в 1 год) и внеочередные (при ухудшении состояния здоровья), подготовку (обучение), переподготовку, стажировку, инструктаж, повышение квалификации и проверку знаний по вопросам охраны труда;
- выполнять иные обязанности, установленные законодательством об охране труда;
- выполнять все нормы и обязательства по охране труда, установленные коллективным договором, соглашением, трудовым договором, правилами внутреннего трудового распорядка, должностными обязанностями;
- соблюдать требования пожарной безопасности, знать места нахождения средств пожаротушения;
- внимательно выполнять свои должностные обязанности, не отвлекаться;
- пользоваться оборудованием и инструментами строго согласно инструкциям заводов-производителей;
- пользоваться и правильно применять СИЗ и средства коллективной защиты согласно условиям и характеру выполняемой работы;
- при отсутствии СИЗ незамедлительно ставить в известность об этом прямого руководителя;
- незамедлительно уведомлять директора школы о любой ситуации, несущей угрозу жизни или здоровью работников и окружающих, о происшедшем несчастном случае;
- придерживаться всех требований и предписаний знаков безопасности, сигнальных цветов и разметки;
- уметь оказывать первую помощь пострадавшим во время несчастных случаев;

- знать необходимые номера телефонов для вызова экстренных служб (пожарно-спасательной службы – 101, скорой медицинской помощи – 103, аварийной службы газового хозяйства 104 и т.д.) и быстрого информирования директора школы, заместителя директора по АХР. Знать, где хранится аптечка, эвакуационные пути на случай чрезвычайных ситуаций.

- при передвижении с работы и на работу соблюдать все меры безопасности. Носить удобную для передвижения обувь. Передвигаясь по лестничным маршам, обязательно держаться за поручни. Быть предельно осторожным при передвижении в мокрую погоду (при гололеде, снегопаде, в условиях ограниченной видимости). Строго соблюдать ПДД (правила дорожного движения) при использовании городского и служебного транспорта.

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

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

- движущихся частей электромеханического оборудования, перемещаемых товаров, сырья, тары;
- повышенного напряжения в электросети, замыкание которой может произойти через тело человека;
- завышенный уровень инфракрасного (теплого) излучения;
- высокая или низкая температура поверхностей оборудования, товаров, сырья, продуктов;
- высокая температура воздуха в рабочей зоне;
- высокий уровень шума на рабочем месте;
- завышенное или заниженное движение воздуха;
- высокая влажность воздуха;
- плохая освещенность в рабочей зоне;
- острые края инструмента и оборудования, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений, тары;
- физические перегрузки.

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

1.9. Работникам пищеблока школьной столовой необходимо:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком.

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

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

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

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

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

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

1.15. Требования пожарной безопасности:

1.15.1. Запрещается:

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

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

1.16. Если обнаружены неисправности оборудования, приспособлений,

инструментов, средств защиты, при ухудшении самочувствия, отсутствие СИЗ, любые нарушениях технологического процесса работнику следует обязательно сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару).

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

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

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

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы работник школьной столовой должен:

- надеть установленную нормами спецодежду, обувь. Спецодежду необходимо застегнуть на все пуговицы, не допускать свободно свисающих концов одежды, волосы хорошо убрать под колпак (шапочку, косынку). Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы;
- внимательно осмотреть свое рабочее место и подготовить его так, чтобы было исключено прикосновение к горячим или переохлажденным частям и нахождение рядом с такими частями, с целью предотвращения ожогов, перегрева или переохлаждения;
- провести проверку устойчивости производственного стола, стеллажа, прочности крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- прочно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво расположить запасы сырья, полуфабрикатов согласно частоте их использования и расходования;
- проверить присутствие и исправность деревянной решетки под ногами, диэлектрических ковриков около электрических установок;

- убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри и вокруг используемого оборудования;
- убрать ненужные и мешающие предметы, убедиться в наличии и исправности нужного для работы инструмента, приспособлений, инвентаря;
- провести проверку работы вытяжной вентиляции, воздушного душирования, достаточности освещенности рабочей поверхности и обеспеченность рабочего места нужным для работы инвентарем, оборудованием, приспособлениями и инструментом;
- убедиться в наличии и исправности контрольно-измерительных приборов (КИП), а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (нахождение стрелки манометра на нулевой отметке и нанесение красной линии (пластины), указывающей рабочее давление, целостности стекла и отсутствия иных повреждений, оказывающих влияние на показания КИП, исправность сигнальных ламп и пр.);
- проконтролировать сроки прохождения госповерки КИП (наличие клейма или пломбы) и сроки испытаний предохраняющих клапанов пищеварочных котлов, водонагревателей и иного оборудования, работающего под давлением, и даты их освидетельствования;
- убедиться в исправности пусковой регулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых выключателей и т.п.);
- провести проверку на отсутствие трещин, вспучивания, значительных утолщений стенок сосудов, функционирующих под давлением, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
- осмотреть состояние полов (на отсутствии выбоин, неровностей, скользкости и др.), а также удостовериться в отсутствии углублений, трещин и иных неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- проверить на исправность используемый инвентарь, приспособления и инструмент (поверхности специальной тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенец; рукоятки ножей должны быть прочно закреплены (насажены), нескользящими и быть удобными для захвата, имеющими требуемый упор для пальцев руки, не деформироваться от воздействия горячей воды, полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

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

2.2.2. В исправном состоянии защитного заземления (зануления) – наличии и прочности заземляющих соединений, отсутствии обрывов, прочности контакта между металлическими не ток несущими частями машины и

заземляющим проводом, отсутствии механических повреждений заземляющих проводников. Не разрешается начинать работу при отсутствии или ненадежном заземлении;

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

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

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

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

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

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

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

- открыв крышку котла, проверить на чистоту варочный сосуд, убедиться, что присутствует фильтр в сливном отверстии и отражатель на клапане крышки, а также проверить уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному крану;
- провести проверку исправности предохранительного клапана;
- установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электро-контактным манометром;
- варочную емкость неопрокидывающегося котла наполнить так, чтобы верхний уровень жидкости находился на 10-15 см ниже верхнего края;

- после закладки продуктов и заливания воды в варочную емкость проверить работу клапана на крышке;
- открыть воздушный кран предохранительного клапана, а в случае его отсутствия – кран наполнительной воронки и не закрывать до появления пара. После того, как разогреется рубашка котла воздушный клапан (кран воронки) закрыть.
- закрыть крышку котла, затянуть в два этапа накидные рычаги герметизированной крышки, сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа, в следующей последовательности: передние, средние, задние.

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Требования охраны труда при выполнении работы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.11. Во время работы с ножом запрещено:

- пользоваться ножами с плохо закрепленными полотнами, ручками, имеющими заусенцы, с тупыми лезвиями;

- выполнять резкие движения;
- оставлять нож при перерыве в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат нужно в стороне от остальных работников.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.31. Во время пользования микроволновой печью недопустимо:

- включение микроволновой печи с незагруженной рабочей камерой;
- использование печи с открытой (незапертой) дверцей (при неисправной или отключенной защитной блокировке);

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

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

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

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

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

3.35. При эксплуатации холодильного оборудования в школьной столовой:

- загружать охлаждаемую емкость холодильного оборудования необходимо после запуска холодильной машины и достижения температуры, требуемой для хранения продуктов;

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

Недопустимо:

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

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

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

3.37. С целью предотвращения попадания в воздух производственных помещений столовой школы вредных веществ, следует строго соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции,

просеивание муки, крахмала и др. выполнять на специально оборудованных рабочих местах.

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

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

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

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

3.41. Нарезать репчатый лук необходимо в вытяжном шкафу.

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

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

3.44. Во время работы на раздаче школьной столовой следует:

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

3.45. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при

нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.46. При использовании электромеханического оборудования следует:

- применять оборудование лишь для тех работ, которые предусмотрены руководством (инструкцией) по его эксплуатации;
- перед загрузкой оборудования продуктом удостовериться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- необходимо предупреждать о предстоящем пуске оборудования находящихся рядом работников;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования крайне осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие части, инструмент;
- загружать оборудование продуктом через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если другое не предусмотрено руководством по эксплуатации предприятия-изготовителя;
- строго соблюдать установленные нормы загрузки оборудования;
- продвигать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- убирать остатки продукта, чистить рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- проводить осмотр, регулировку, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие части, извлекать застрявший продукт, чистить применяемое оборудование можно исключительно после его остановки при помощи кнопки «Стоп», отключения пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.47. При использовании электромеханического оборудования на пищеблоке школы недопустимо:

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

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

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

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

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

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

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

3.53. Готовя моющие и дезинфицирующие растворы:

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

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

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

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.9. При пожаре на пищеблоке школьной столовой:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Требования охраны труда по завершении работ

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

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

5.3. Во время разборки, очистки, мойки, санитарной обработки и сборки

исполнительных механизмов с целью избегания пореза рук следует соблюдать особую осторожность.

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

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

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

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

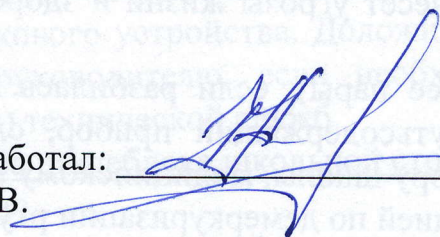
5.8. Убрать санитарную одежду и обувь в отведенные для этого места.

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

5.10. Доложить заведующему производством (шеф-повару) школьной столовой о любых неисправностях, выявленных во время работы, и принять все необходимые меры по их устранению.

Инструкцию разработал:

Константинова С.В.



специалист по охране труда