

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 № 230 - 2023
по охране труда при работе с мармитом**

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при работе с мармитом 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", инструкции по эксплуатации мармита.

1.2. Данная инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока (кухни) при эксплуатации мармита.

1.3. К самостоятельной работе с мармитом допускаются лица, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда, 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.

1.4. На работника могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- поражение электрическим током при отсутствии заземления.

1.5. В процессе работы с мармитом должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и головной убор.

1.6. Работающие обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

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

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

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

1.10. Работник обязан соблюдать установленный в организации режим труда и отдыха, трудовую дисциплину. Не допускается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ на рабочем месте или в рабочее время.

1.11. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

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

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы работнику необходимо надеть санитарную одежду и обувь. Санитарную одежду застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под колпак (шапочку, косынку).

2.2. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы.

2.3. Проверить работу реле давления мармита для первых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа "нет воды". Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить формы.

2.4. Посредством поворота ручки термостата в направлении хода часовой стрелки включается конфорка. Самый высокий уровень разогрева конфорки достигается, когда ручка термостата находится в положении «3», а самый низкий – в положении «1». При включении конфорки загорается контрольная лампочка.

2.5. Ручку термостата необходимо поворачивать без усилий на угол не более 310 градусов.

2.6. В случае обнаружения нарушений требований по охране труда, которые работник самостоятельно устранить не может, он должен сообщить о них заведующему производством (шеф-повару).

3. Требования охраны труда во время работы с мармитом

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.5. Содержать полы на путях следования в чистоте, требовать своевременной уборки с пола рассыпанных (разлитых) отходов, жиров, жидкостей и др.

3.6. Пролившийся продукт следует немедленно удалить со всех внешних поверхностей.

3.7. Необходимо обесточивать аппарат при его простое, наполнении и мойке.

3.8. Ни в коем случае не допускать избытка воды и не оставлять стальную рубашку обшивки вне воды, даже при простаивании аппарата. При переливе воды её излишек удалить немедленно.

3.9. При работе с мармитом периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства, при обнаружении неисправностей вызвать электрика и сообщить заведующему производством

(шеф-повару).

3.10. Работнику запрещается:

- очистка мармита с применением водяной струи или высоконапорного чистящего устройства;
- применение во время очистки мармита проволочных губок, проволочных щеток либо других абразивных приспособлений;
- разборка изделия во время очистки;
- эксплуатация мармита с открытыми токоведущими частями электрических приборов, а также с неисправным заземляющим устройством;
- снятие с аппарата шарнирной крышки, на простаивающем мармите следует держать её закрытой;
- перемещение включённого аппарата или, когда в нём находится горячий продукт;
- допускать работу пустого аппарата.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

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

4.2. При возникновении какой-либо неисправности в работе мармита, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить оборудование от электросети. Сообщить о неисправности заведующему производством (шеф-повару). Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.3. В случае возникновения возгорания следует немедленно отключить прибор от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся руководителю.

4.4. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся заведующего производством (шеф-повара).

4.5. В случае поражения электрическим током следует оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Регулировку, чистку, ремонт мармита производить только после отключения его от электрической сети и полного остывания оборудования.

5.2. Очистка мармита выполняется следующим образом:

- конфорки мармита выключаются посредством термостатов; затем мармит следует оставить до полного остывания;
- отключить мармит от электросети выключением автоматического выключателя в электрощите;
- поверхности мармита очищаются мокрой тряпкой, смоченной в теплой воде или в растворе моющего средства;
- перед началом эксплуатации мармита после очистки следует тщательно протереть его сухой тряпкой, а затем высушить.

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

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

Инструкцию разработал:  специалист по охране труда
Константинова С.В.