

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной организации работников государственного учреждения образования «Средняя школа № 2 г.п. Бешенковичи имени Героя Советского Союза Михаила Николаевича Ткаченко»

Н.В.Москаленко

«10» сентября 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Средняя школа № 2 г.п. Бешенковичи имени Героя Советского Союза Михаила Николаевича Ткаченко»

О.Л.Красакова

«30» сентября 2023г.

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда

для повара

№ 5

Глава 1

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

1. К работе в качестве повара допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие соответствующую профессиональную подготовку, прошедшие медицинский осмотр и не имеющие медицинских противопоказаний, а также имеющие I группу по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от сети).

2. Повар обязан:

соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;

выполнять только порученную работу, безопасные способы выполнения которой ему известны;

использовать и правильно применять санитарную одежду, обувь, санитарные принадлежности;

соблюдать технологию производства работ, применять способы, обеспечивающие безопасность труда;

выполнять требования пожарной безопасности, знать сигналы оповещения и порядок действий при пожаре, места расположения первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться;

извещать своего непосредственного руководителя, а в случае его отсутствия - другое должностное лицо организации о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, неисправностях оборудования и инструмента, об ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлении признаков острого заболевания;

проходить в порядке, предусмотренном законодательством, медицинский осмотр, обучение, стажировку, инструктаж и проверку знаний по вопросам охраны труда и пожарной безопасности.

3. Повару запрещается:

3.1. находиться в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ, распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время;

3.2. выполнять работу без применения санитарной одежды, обуви.

4. Курить разрешается только в специально отведенных местах.

5. Во время работы на повара могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

подвижные части электромеханического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты;
повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;

повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования;

повышенная температура, влажность воздуха рабочей зоны;

повышенный уровень шума на рабочем месте;

повышенная или пониженная подвижность воздуха;

недостаточная освещенность рабочей зоны;

физические и эмоциональные перегрузки.

6. Повар должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты, санитарной одеждой, обувью.

7. Повар обязан:

хранить санитарную одежду и обувь в предусмотренных для этого местах;

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, а также личные вещи в гардеробной;

работать только в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения;

снимать ювелирные украшения при изготовлении кулинарных изделий.

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

коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;

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.

9. Повару разрешается пользоваться только исправным инструментом, оборудованием, приспособлениями и инвентарем, применять которые следует по прямому назначению.

10. Повару запрещается выполнять работу на оборудовании, допуска к которому он не имеет. Запрещена эксплуатация оборудования, работающего под давлением, при неисправности или истечении срока испытаний приборов контроля и защиты, установленных на нем.

11. Для снижения физической перегрузки и утомляемости повар не должен допускать подъем и перемещение вручную тяжестей, превышающих установленные предельно допустимые нормы. При проведении работ следует применять средства малой механизации (тележки с подъемным устройством для снятия с плиты и перевозки котлов с горячей пищей, передвижные ванны, столы, стеллажи), а также равномерно распределять физические нагрузки в течение рабочего дня.

12. При приготовлении пищи из замороженных продуктов (мяса, рыбы, субпродуктов и других продуктов) они должны быть подвергнуты размораживанию. Работы с ними (обвалку, нарезку и т.п.) можно производить после достижения температуры продукта 5°C. Для обогрева рук необходимо применять сухие полотенца.

13. Для предотвращения ожогов при эксплуатации жарочного шкафа с подвижным стеллажом необходимо вкатывать и выкатывать стеллажи с продукцией только с помощью съемной ручки или специальных защитных рукавиц.

14. За невыполнение требований настоящей инструкции повар несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Республики Беларусь.

Глава 2

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

15. Перед началом работы повару необходимо:

надеть санитарную одежду и обувь. Одежду застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под колпак (шапочку, косынку). Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы;

внимательно осмотреть рабочее место и подготовить его таким образом, чтобы исключить возможность прикосновения к горячим или переохлажденным частям для предотвращения ожогов, перегрева или переохлаждения;

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 деревянной решетки под ногами, диэлектрических ковриков возле электроустановок;

проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

убрать лишние предметы, проверить наличие и исправность необходимых для работы инструмента, приспособлений, инвентаря;

проверить работу вытяжной вентиляции, достаточность освещения рабочей поверхности;

проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов (далее - КИП), а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (нахождение стрелки манометра на нулевой отметке и нанесение красной черты (пластины), указывающей рабочее давление, целостность стекла и отсутствие других повреждений, влияющих на показания КИП, исправность сигнальных ламп и др.);

проконтролировать сроки прохождения государственной поверки КИП (наличие клейма или пломбы) и сроки испытаний предохранительных клапанов пищеварочных котлов, водонагревателей и другого оборудования, работающего под давлением, и даты их освидетельствования;

проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых выключателей и т.п.);

проверить отсутствие трещин, вспучивания, значительных утолщений стенок сосудов, работающих под давлением, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;

проверить состояние пола (отсутствие выбоин, трещин, неровностей);

убедиться в отсутствии выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

проверить исправность поверхностей специальной тары, разделочных досок, ручек совков, лопаток, которые должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц;

рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, иметь необходимый упор для пальцев руки, не деформироваться от воздействия горячей воды, полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин.

16. Перед включением электрического оборудования: машины овощерезательной, электрокипятильника, электросковороды, шкафа жарочного, шкафа холодильного, мясорубки электрической, аппарата пароварочного, плиты электрической, микроволновой печи, модуля линии раздачи питания и др., следует проверить:

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 ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования.

17. Следует проверить исправность рукояток и дверей пекарских и жарочных шкафов:

в открытом состоянии двери должны фиксироваться в горизонтальном положении;

в закрытом состоянии - плотно прилегать к краям рабочих камер.

Эксплуатировать пекарские и жарочные шкафы с неисправными ручками и пружинами дверок, пакетными переключателями, терморегуляторами, сигнальными лампами, при отсутствии кожухов, закрывающих электрооборудование, запрещается.

18. Следует убедиться в исправности вытяжного зонта. При отсутствии или неисправности вытяжного зонта не допускается использование пекарского и жарочного оборудования и электрогрилей.

19. Перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы и др. необходимо:
проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды - исправность механизма опрокидывания чаши сковороды;

убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом соответствует типу, указанному в паспорте;

при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 мин при температуре 250°C для удаления влаги.

20. Перед включением машин для измельчения пищевого сырья (мясорубка электрическая, протирачная машина, овощерезательная машина, универсальный привод) убедиться в правильности сборки исполнительных механизмов и надежности их крепления к приводу.

21. Перед включением электроплиты следует:
проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности;
убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
убедиться, что жарочная поверхность (конфорки) электрических плит ровная и гладкая, не имеет трещин и находится в одной плоскости с бортовой поверхностью.

22. Перед включением машины для нарезания продуктов следует убедиться в том, что они не имеют видимых повреждений и установлены на ровное, устойчивое основание.

23. Перед включением пищеварочного электрического котла необходимо:
открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному крану;

проверить исправность предохранительного клапана;
установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;

варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10-15 см ниже верхней кромки;

после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке;
открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии - кран наполнительной воронки и держать открытым до появления пара. После разогрева рубашки котла воздушный клапан (кран воронки) закрыть;

закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

24. При подготовке к работе автоклавов с быстрооткрывающимися крышками, снабженными блокировочными устройствами, исключающими возможность пуска при не полностью закрытой крышке, а также открывание крышки при наличии в аппарате давления выше атмосферного, необходимо убедиться в их исправности, при этом проконтролировать соблюдение сроков периодических осмотров автоклавов.

25. Перед началом работы пароводяную рубашку автоклавов и электрических котлов следует заполнить водой до уровня контрольного крана. Запрещается включать автоклавы и электрические котлы при незаполненной пароводяной рубашке, неисправности заземления или двойного предохранительного клапана, пропуске пара из рубашки автоклава. Сигнализаторы уровня воды, автоматические регуляторы питания и устройства автоматической защиты от перегрева, предназначенные для отключения источника тепловой энергии при утечке воды, при условии оснащения ими пищеварочных котлов, должны быть исправны.

26. Следует проверить работу реле давления мармита для вторых блюд путем предварительного закрытия вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа «нет воды». После наполнения парогенератора водой следует проверить работу поплавкового клапана.

27. Следует произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

28. Необходимо обеспечить наличие свободных проходов для безопасного передвижения работников и перемещения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и тары, а также технического обслуживания, ремонта и уборки технологического оборудования.

29. Обо всех неисправностях, обнаруженных при проверке и подготовке к работе оборудования, инструмента, приспособлений, сообщить непосредственному руководителю и до их устранения к работе на оборудовании не приступать, неисправные инструменты и инвентарь не использовать.

Глава 3

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТЫ

30. Повару разрешается выполнять только ту работу, по которой он прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен непосредственным руководителем или работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

31. Запрещается допускать к выполнению своей работы необученных и посторонних лиц.

32. Разрешается применять только необходимое для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

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

34. Запрещается поднимать без средств механизации и перемещать тяжести сверх установленной нормы.

35. На работах с применением женского труда 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 1 м, а с рабочей поверхности (стол и др.) - 0,5 м.

36. Предельные нормы подъема и перемещения грузов вручную для мужчин старше 18 лет - 50 кг.

37. Во избежание падения при передвижении следует своевременно принимать меры по уборке случайно пролитых жидкостей, жира, упавших на пол продуктов.

38. Не допускается пользоваться посудой, имеющей сколы, трещины. Следует немедленно убирать осколки случайно разбитой посуды, пользуясь при этом совком, веником (или щеткой). Сбирать осколки незащищенными руками запрещается.

39. Работать с использованием ножей, острых и режущих инструментов следует осторожно. Не допускается проверять пальцами остроту лезвий ножей и режущих кромок инструмента, переносить и передавать острые и режущие инструменты острием вперед.

40. Хранить ножи следует в специальных кассетах, при перерывах в работе вкладывать нож в кассету, пенал (футляр). Не допускается ходить и наклоняться с ножом в руках и переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

41. Во время работы с ножом не допускается:

использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

42. Банки с консервированными продуктами необходимо открывать при помощи специальных приспособлений. Запрещается вскрывать банки ножами или другими приспособлениями, не предназначенными для этих целей.

43. Не допускается нарезать сырье и продукты вручную на весу, для этого необходимо пользоваться разделочными досками, уложенными на поверхность стола.

44. Разделку замороженной рыбы, мяса следует выполнять только после их оттаивания, для рубки мяса использовать деревянную колоду с ровной горизонтальной поверхностью.

45. Для предотвращения неблагоприятного воздействия инфракрасного (теплого) излучения на организм при работе с электрическими плитами необходимо:

максимально заполнять посудой рабочую поверхность электрических плит, своевременно выключать конфорки или, когда это допустимо, переключать их на меньшую мощность;

не включать конфорки на максимальную или среднюю мощность без загрузки приготавливаемой пищи.

46. Во избежание ожогов или выхода из строя оборудования не следует допускать попадания жидкостей на нагретые конфорки электрической плиты и пол камер разогретых жарочных шкафов.

47. Не допускается пользоваться котлами, кастрюлями и другой посудой, имеющей деформированное дно или края, у которой отсутствуют или непрочны закреплены ручки.

48. Для защиты рук от ожогов следует использовать средства индивидуальной защиты рук и не допускать касания незащищенными руками пекарских и жарочных шкафов, горячей кухонной посуды и горячих поверхностей инвентаря (ручки наплитных котлов, противни и др.).

49. Наплитная посуда и котлы с горячей пищей при их перемещении должны быть заполнены не более чем на 3/4 емкости, передвигать их по поверхности плиты следует осторожно, без рывков и больших усилий. Открывать крышки посуды с горячей пищей необходимо осторожно, движением «на себя», укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя».

50. Перед переноской наплитной посуды с горячей пищей следует предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути ее транспортирования и при необходимости предупредить об этом находящихся рядом работников. Во избежание ожогов при переноске не допускается прижимать посуду к своему телу.

51. Снимать с плиты котел с горячей пищей необходимо вдвоем, без рывков, соблюдая осторожность, используя сухие полотенца или средства индивидуальной защиты рук (рукавицы и т.п.).

52. Посуду с горячей пищей следует ставить на специальные устойчивые подставки, поверхность которых должна быть больше площади дна устанавливаемой кастрюли, котла и др.

53. Необходимо постоянно следить за тем, чтобы жиры, поставленные на плиту для разогрева, не вспыхнули от воздействия высокой температуры.

54. Не допускается попадание воды в кипящий жир при опускании в него полуфабрикатов, картофеля и других овощей.

55. В целях предохранения от ожогов при открывании дверцы камеры пароварочного аппарата следует располагаться от него на безопасном расстоянии.

56. При работе с электрокипятильником во избежание получения ожогов паром или кипятком не следует открывать крышку сборника кипятка, а также необходимо соблюдать осторожность при открывании крана для слива кипятка.

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

58. При работе с машинами для измельчения пищевого сырья необходимо соблюдать следующие требования безопасности:

снимать и устанавливать исполнительные механизмы разрешается только при выключенном электродвигателе;

санитарную обработку, чистку, наладку и проверку рабочих органов производить при выключенном электродвигателе и только после полной остановки машины;

во время работы овощерезательной машины запрещается направлять и проталкивать продукт руками, опускать руки в рабочую камеру;

при работе с электрической мясорубкой для проталкивания мяса в горловину чаши необходимо пользоваться специальным толкачом, не допускать проталкивания мяса руками. Работать со снятой загрузочной чашей запрещается.

59. Микроволновая печь должна иметь специальную систему защиты, препятствующую распространению (утечке) электромагнитных волн: плотно прилегающую дверцу, не пропускающую электромагнитные волны, и стекло с защитной сеткой.

Пользоваться печью с поврежденной дверцей, экраном или стеклом запрещается.

60. Во избежание искрообразования при укладке пищи в камеру микроволновой печи следует соблюдать расстояние не менее 2 см от стенок.

61. При пользовании микроволновой печью запрещается:

включать микроволновую печь с незагруженной рабочей камерой;

пользоваться печью с открытой (незапертой) дверцей (при неисправности или отключении защитных блокировок);

разогревать продукты в герметичной упаковке и плотно закрытые сосуды во избежание разрушения этих сосудов под напором пара. Сосуды с напитками, разогреваемыми в микроволновой печи, должны быть без крышек (открыты);

разогревать жиры и растительные масла (во избежание ожогов закипевшим маслом) и варить яйца;

использовать для разогрева продуктов посуду с позолоченным орнаментом, стаканы и посуду из хрусталя, посуду с термостойкостью до 140°C, обычную кухонную утварь из металла (стальные, алюминиевые кастрюли), а также посуду с любыми видами металлической отделки;

использовать металлические зажимы при закрывании специальных пластиковых мешочков для приготовления пищи.

62. Конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса можно включать только при работающей вентиляции. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи следует только после полной остановки конвейера.

63. Во время эксплуатации электрического пищеварочного котла необходимо:

следить за показаниями манометра, не допускать повышения давления в пароводяной рубашке выше допустимого;

не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку нагретого котла;

не допускать работу котла без загрузки;

после каждого удаления с поверхности бульона жира и пены закрывать крышку всеми накладными рычагами;

по окончании варки нажать кнопку «Стоп» и отключить котел от сети. Затем повернуть ручку клапана на крышке котла, поднять деревянным стержнем за кольцо клапан-турбинку и выпустить избыточный пар из варочного сосуда. В два приема (в обратном порядке) ослабить болты и, соблюдая осторожность, открыть крышку. Котел разгрузить, промыть водой варочный сосуд и трубки выхода пара. Для этого открыть вентиль с надписью «промывка». Промывку производить при закрытой крышке, воду слить через смывной кран. Клапан-турбинку вынуть из гнезда, потянув стопор на себя, тщательно очистить, промыть, просушить и установить на место.

64. Крышку автоклава следует открывать только после выключения аппарата, открытия паровоздушного крана, расположенного в крышке, и только когда давление внутри сосуда упадет до нуля. Ослабление откидных винтов производится в порядке «крест-накрест», а затем в таком же порядке - их полное отвинчивание и открытие. Завинчивание откидных винтов крышки следует также производить в таком же порядке «крест-накрест».

65. При эксплуатации электрофритюрницы, электросковороды, электрожаровни необходимо:

заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева и не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей.

Предварительно жир должен быть прогрет при 170-180°C до прекращения выделения из него пузырьков пара;

загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего высокую температуру;

после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) необходимо подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;

при работе сковороды следует следить за тем, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения;

во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;

своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность.

66. При «дымлении» жира немедленно отключать жарочные аппараты.

67. Повару запрещается:

включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды), при неисправном датчике реле температуры и др.;

оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.п. после окончания процесса жарения;

сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;

охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

68. При эксплуатации холодильного оборудования:

загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования следует осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;

двери холодильного оборудования следует открывать на короткое время и как можно реже;

при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм необходимо остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;

при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование следует немедленно отключить, помещение - проветрить.

69. Не допускается при эксплуатации холодильного оборудования:

включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;

загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

хранить продукты на испарителях;

удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;

размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;

самовольно передвигать холодильный агрегат.

70. Следует исключить пользование холодильным оборудованием, если:

токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;

холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;

истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;

сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;

обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

71. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции, операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

72. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта следует пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

73. При работе с машиной для нарезания гастрономических продуктов необходимо соблюдать следующие меры безопасности:

не использовать машину для нарезания замороженных продуктов, мяса или рыбы с неотделенными костями;

не погружать машину в воду при выполнении ее чистки или санитарной обработки;

соблюдать осторожность, не приближать руки к дисковому ножу;

быть осторожным при выполнении работ по обслуживанию и санитарной обработке машины при снятых защитных приспособлениях.

74. Нарезку репчатого лука следует производить в вытяжном шкафу.

75. Настольные рычажные циферблатные весы должны находиться в устойчивом положении и быть выставлены по уровню. При работе с рычажными настольными весами гири во избежание их падения необходимо ставить ближе к середине гиревой площадки. Не следует брать гири мокрыми или замасленными руками, гири также должны быть сухими.

76. При работе на раздаче необходимо:

производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;

следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;

производить выемку рабочих емкостей (мармитниц) из гнезд осторожно, без рывков и больших усилий;

включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;

сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

77. При эксплуатации электромеханического оборудования необходимо:

использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены руководством (инструкцией) по его эксплуатации;

перед загрузкой оборудования продуктами убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования находящихся рядом работников;

снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

загрузку оборудования продуктами производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством (инструкцией) 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», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

78. При эксплуатации электромеханического оборудования запрещается:

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;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

79. Во избежание поражения электрическим током или выхода из строя электроустановок необходимо соблюдать следующие меры электробезопасности:

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «Пуск» и «Стоп», не прикасаться к включенному электрооборудованию мокрыми руками, не работать с электроустановками при отсутствии диэлектрических ковров;

- не прикасаться к открытым и неогражденным (незащищенным) токоведущим частям оборудования, поврежденным или неисправным выключателям, штепсельным розеткам, вилкам, оголенным или с поврежденной изоляцией проводам;

- не допускать резких сгибов и защемления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);

- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электрического тока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрооборудования при их отсутствии;

- не оставлять без присмотра включенные электроприборы и аппараты, отключать их от сети в перерывах в работе, по окончании работы, при проведении санитарной обработки, чистки или ремонта;

- отсоединение электрооборудования от сети следует производить удалением вилки из розетки, держась за корпус вилки, а не за соединительный электрический кабель (шнур).

80. При возникновении неисправностей во время работы электрооборудования необходимо обесточить его и сообщить об этом непосредственному руководителю.

81. Для вскрытия тары необходимо использовать специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, консервные ножи и т.п.).

82. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты необходимо только в исправной таре. Нельзя загружать тару более ее номинальной массы.

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

84. Во время работы с использованием различного вида оборудования требуется соблюдать меры безопасности, изложенные в эксплуатационной документации организации-изготовителя оборудования.

Глава 4

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

85. По окончании работы необходимо выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование, отключив его от электрической сети при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

86. Следует произвести разборку, очистку, мойку и санитарную обработку оборудования.

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

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

89. По окончании работы с применением электросковороды следует:

- выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;
- после остывания сковороды слить жир;

пригоревшие частички продуктов соскоблить деревянным скребком;
вымыть чашу горячей (не выше 50°C) водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;

стол и эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо протереть ветошью.

90. Мармиты для вторых блюд выключить из сети и при вынутом поплавковом устройстве тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавковое устройство на место, парогенератор заполнить водой.

91. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

92. 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.

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

94. Принять душ, выполнить другие гигиенические процедуры.

95. Сообщить непосредственному руководителю и сменщику обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Глава 5

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

96. К аварии или несчастному случаю могут привести следующие ситуации:

выполнение работы с нарушением требований настоящей Инструкции;

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.

97. При возникновении поломок оборудования необходимо прекратить работу, остановить оборудование, нажав кнопку «Стоп» и отключив электропитание выключением автоматического выключателя, других коммутационных устройств или отсоединением вилки от розетки, исключить подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.

98. Оборудование должно быть остановлено при:

внезапной остановке оборудования вследствие прекращения подачи электроэнергии, перегрузке электродвигателей, заклинивании или поломке рабочих органов машины и т.п.;

первых признаках загорания или появлении запаха дыма либо запаха, характерного для горячей изоляции;

ощущении воздействия на организм электрического тока при прикосновении к металлическим частям оборудования;

повреждении розетки, вилки, изоляции кабеля, провода питания (шнура), защитных кожухов (крышек). Во избежание поражения электрическим током не следует пытаться устранять неисправности самостоятельно;

появлении несвойственного нормальной работе оборудования шума, стука, вибрации и т.п., обнаружении явных поломок и неисправностей;

срабатывании средств аварийной сигнализации;

попадании в рабочие органы оборудования посторонних предметов.

99. Работа электронагревательного оборудования, работающего под давлением, должна быть остановлена:

если давление в пароводяной рубашке поднимается выше разрешенного;

при неисправности включающих приборов, приборов контроля и защиты;

если в основных элементах аппарата будут обнаружены трещины, вспучивание, значительное утолщение стенок, пропуски в сварных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывы прокладки;

при неисправности или неполном комплекте крепежных деталей;

при нахождении рычагов, ручек, кнопок, корпусов оборудования под напряжением вследствие замыкания на них электрических проводников.

100. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование, следует:

закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

открыть окна (форточки, фрамуги) и двери, проветрить помещение;

перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию и другое электрооборудование и электрические приборы;

исключить пользование открытым огнем;

принять другие меры для исключения пожара или взрыва, а также отравления газом.

101. Если после проветривания и проверки надежности всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом непосредственному руководителю или другим должностным лицам организации, при необходимости вызвать работников аварийной газовой службы по телефону 104.

102. При возникновении пожара следует:

немедленно сообщить о пожаре в структурное подразделение по чрезвычайным ситуациям по телефону 101, добровольной пожарной дружине и непосредственному руководителю;

приступить к тушению пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения и действовать согласно имеющейся инструкции по действиям работников при возникновении пожара.

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

104. В случае возгорания жира не следует заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующими доступу воздуха в зону горения.

105. При несчастном случае на производстве необходимо:

принять меры по предотвращению воздействия на потерпевшего травмирующих факторов;

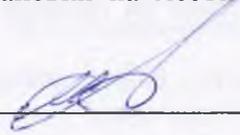
оказать потерпевшему первую помощь, применив имеющиеся в медицинской аптечке лекарственные средства;

вызвать на место происшествия медицинских работников по телефону 103 или доставить потерпевшего в организацию здравоохранения;

сообщить о происшествии непосредственному руководителю работ и действовать в соответствии с полученными указаниями;

обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, если не существует угрозы жизни и здоровью окружающих.

Разработал заместитель директора по хозяйственной работе



А.И.Масалов