

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №5 ИМ. В.К. БОЙЧЕНКО»

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной
профсоюзной организации

_____ Ж.В. Киричок
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СОШ №5
им. В.К. Бойченко».

_____ Р.Р. Ахметов
« ____ » _____ 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА**

для повара

ИОТ ПР 23

Введена в действие с 01.01.2023 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА
МБОУ «СОШ №5 ИМ. В. К. БОЙЧЕНКО**

I. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Инструкция по охране труда для повара МБОУ «СОШ №5 им. В.К. Бойченко» (далее – Инструкция, Организация) устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы сотрудника, выполняющего обязанности повара, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ на рабочем месте, меры безопасности при приготовлении пищи, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях. Инструкция разработана в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья работника при выполнении им своих трудовых обязанностей.

1.2. Настоящая инструкция разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», Приказом Минтруда России от 15 декабря 2020 года № 903н «Об утверждении Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок», Приказом Минтруда России от 7 декабря 2020 года № 866н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции», в соответствии с разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.3. К самостоятельной работе на оборудовании, машинах (электрических плитах, электрических кипятильниках, СВЧ-аппаратах, мясорубках, фаршемешалках, овощерезательных машинах, тестомесительных машинах и т. п.) допускаются работники не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, специальное обучение, стажировку и проверку знаний по правилам безопасной эксплуатации обслуживаемого оборудования и получившие допуск на право выполнения этой работы.

1.4. Повар, независимо от квалификации и стажа работы, должен своевременно и в полном объеме пройти все виды инструктажа по охране труда (вводный, первичный на рабочем месте, повторный); в случае нарушения требований настоящей инструкции, при перерыве в работе более чем на 30 календарных дней повар должен пройти внеплановый инструктаж.

1.5. Повар, не прошедший инструктажи и проверку знаний по охране труда, к самостоятельной работе не допускается.

1.6. Повар, допущенный к самостоятельной работе, должен знать: признаки доброкачественности пищевых продуктов и органолептические методы их определения. Сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов. Технологию приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста. Режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов варки, жарки, припускания, выпечки. Нормы, соотношение и последовательность закладки сырья. Устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его безопасной эксплуатации и ухода за ним. Санитарные правила содержания пищеблока. Правила личной гигиены. Меры предупреждения пищевых отравлений. Правила, нормы и инструкции по охране труда и пожарной безопасности. Правила пользования первичными средствами пожаротушения. Способы оказания первой помощи при несчастных случаях. Правила внутреннего трудового распорядка организации.

1.7. Повар при работе на электрическом оборудовании должен пройти специальный инструктаж и получить I группу по электробезопасности.

1.8. Повар, направленный для участия в выполнении несвойственных его профессии работах, должен пройти целевой инструктаж по безопасному выполнению предстоящих работ.

1.9. Повару запрещается выполнять работы, к которым он не допущен в установленном порядке, а также пользоваться инструментом и оборудованием, с которыми он не имеет навыков безопасного обращения.

1.10. Повар обязан соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы (смены), перерывы для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

1.11. При выполнении работ повар обязан соблюдать режимы труда и отдыха. Продолжительность ежедневной работы, перерывов для отдыха и приема пищи определяется Правилами внутреннего трудового распорядка школы.

1.12. Время начала и окончания смены, время и место для отдыха и питания, устанавливаются по графикам сменности распоряжениями руководителей подразделений.

1.13. Каждый повар должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

1.14. При выполнении работ на повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся и вращающиеся части применяемого оборудования, машин;
- выступающие части оборудования (острые кромки, незакрытые дверки и т. п.);
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- предметы, находящиеся на поверхности пола (тара, шланги, котлы, подставки и др.);
- электрический ток, путь которого в случае замыкания может пройти через тело человека;
- повышенная или пониженная температура и влажность воздуха;
- нагретые до высокой температуры поверхности;
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- опасность возникновения пожара.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.15. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей Организации, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при выполнении работ поваром могут возникнуть следующие риски:

- опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;
- опасность удара;
- опасность быть уколотым или проткнутым в результате воздействия движущихся колющих частей;
- опасность наткновения на неподвижную колющую поверхность (острие).

1.16. При выполнении работ повар обеспечивается спецодеждой и СИЗ в соответствии «Нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты».

1.17. Выдаваемая специальная одежда и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия.

1.18. Средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, к применению не допускаются.

1.19. Личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках и гардеробной. Уносить спецодежду за пределы предприятия запрещается.

1.20. При возникновении несчастного случая, микротравмы пострадавший должен постараться привлечь внимание кого-либо из работников к произошедшему событию, при возможности, сообщить о произошедшем непосредственному руководителю любым доступным для этого способом и обратиться в здравпункт Организации (при наличии).

1.21. Повар должен немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае происшедших на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления).

1.22. При обнаружении в зоне работы несоответствий требованиям охраны труда (неисправность оборудования, приспособлений и инструмента, неогороженный проём, траншея, открытый колодец, отсутствие или неисправность ограждения опасной зоны, оголенные провода и т.д.) немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю работ.

1.23. Для сохранения здоровья работник должен соблюдать личную гигиену. Необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования.

1.24. При работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, следует пользоваться защитными перчатками, защитными кремами, очищающими пастами, а также смывающими и дезинфицирующими средствами.

1.25. Работнику необходимо соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, СП 3.1/2.4.3598-20.

II. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Перед началом работы в горячем цеху повару необходимо выполнить следующие операции:

- проверить прочность крепления применяемого оборудования (например, на столе или передвижной тележке);
- убедиться в надежности крепления ручек наплитных котлов, а также в том, что уровень жидкости в наплитных котлах не превышает 2/3 объема;
- проверить уровень воды по контрольному кранику или мерному стеклу в пароводяной рубашке пищеварочных котлов; при этом следует помнить о том, что в пароводяную рубашку котлов следует заливать кипяченую отстоянную воду;
- проверить правильность установки пределов регулирования давления в пароводяной рубашке котлов по электроконтактному манометру; при этом нельзя включать пароварочные аппараты в работу при отсутствии воды в водопроводной сети либо при обнаружении неисправности автоматики регулирования и безопасности, электроконтактных манометров, просроченных сроках их испытания;
- проверить наличие и целостность ограждающих поручней, величину деформации настила, отсутствие трещин на поверхности конфорок плит, мармитов;
- проверить исправность прижимных пружин дверец жарочных и пекарных камер теплового оборудования;
- убедиться в наличии подовых листов в камерах пекарских шкафов;

- убедиться в непрерывном поступлении воды, в нормальной работе поплавкового устройства, исправности разборного крана электрокипятильника.

2.2. Перед началом работы в холодном цеху повар должен выполнить следующее:

- закрепить надежно сменные механизмы на корпусе электрического привода с помощью стопорных болтов;

- произвести сборку машин для резки овощей; при этом необходимо соблюдать осторожность, не прикладывать больших усилий, остерегаться порезов ножами режущих механизмов; сборку производить следует при выключенном и обесточенном электродвигателе;

- проверить исправность блокировок там, где они предусмотрены, чтобы исключить возможность работы овощерезок при снятых крышках;

- перед загрузкой овощей в машину проверить надежность и правильность крепления ножей и гребенок к сменным дискам овощерезательной машины и подтянуть выступающие крепежные винты;

- убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри или вокруг машин;

- проверить машины на холостом ходу кратковременным включением.

2.3. Перед началом работы в мясном цехе повару следует выполнить следующее:

- перед обвалкой и жиловкой мяса и птицы проверить целостность металлической защитной нагрудной сетки, металлической трехпальцевой перчатки и надеть ее;

- очистить разрубочную колоду от излишков соли, вымыть ее и протереть насухо; при этом следует помнить, что колода должна быть установлена на крестовину и ее высота должна быть не менее 0,85 м;

- проверить исправность разрубочного топора; топор должен быть без изъянов, правильно заточен и иметь исправное, надежно насаженное топориче;

- проверить исправность ножей и мусатов, наличие предохранительных выступов на рукоятках ножей, предупреждающих соскальзывание и порезы рук при обвалке и жиловке мяса и птицы; следует изъять из употребления ножи, у которых ширина клинка стала узкой и может пройти через ячейки металлической защитной нагрудной сетки;

- проверить устойчивость на фундаменте или рабочем столе мясорубки и другого оборудования;

- проверить целостность лопастей фаршемешалки и отсутствие в них заусениц и трещин;

- проверить исправность блокировки, исключающей возможность работы при открытых крышках куттера и фаршемешалки;

- проверить работу лопастей фаршемешалки, включая попеременно кнопки «направо» и «налево»;

- убедиться, что приводной вал мясорубки, мясорыхлителя вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе машины; проверить наличие сбрасывающего устройства на мясорыхлителе;

- проверить машину на холостом ходу кратковременным включением; при снятии и установке сменных механизмов следует проявлять осторожность, не прикладывать больших усилий и рывков, работы производить при выключенном и обесточенном электродвигателе; сменные механизмы на электроприводе следует надежно закреплять при помощи стопорных болтов;

- убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри и вокруг машин.

2.4. Перед началом работы в кондитерском цехе повару необходимо выполнить следующие действия:

- проверить наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочной воронке просеивательной машины; нельзя пользоваться просеивателем при отсутствии или неисправности предохранительной решетки, несрабатывании ее блокирующего устройства;
- проверить наличие и исправность защитных крышек, щитков, устройств, удерживающих крышки и щитки в открытом положении, а также исправность действия блокирующего устройства, выключающего электропривод при поднятии крышки и щитков тестомесильной машины;
- убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри рабочих емкостей и вокруг машин;
- произвести кратковременный пуск машин на холостом ходу;
- проверить надежность работы блокировочного устройства тестораскаточной машины, для чего нужно включить машину и поднять решетку ограждения; если при поднятой решетке ограждения электродвигатель не отключается, то блокировочное устройство неисправно и работать на машине нельзя;
- проверить исправность прижимных пружин дверец пекарских шкафов;
- проверить на холостом ходу работу автоматов для приготовления и жаренья пирожков, пончиков, исправность шнекового дозатора для фарша, отрезного ножа, конвейера для транспортирования отформованных изделий, воздушного компрессора, действия выключателей, сигнальных ламп, манометрического термометра, манометров, реле уровня масла, реле давления и др. приборов

2.5. Перед началом работы работник обязан проверить исправность и комплектность исходных материалов (заготовок, полуфабрикатов).

2.6. Перед началом работы работник обязан надеть положенные спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность.

2.7. При нарушении целостности спецодежды, спецобуви и СИЗ необходимо сообщить об этом непосредственному руководителю.

2.8. Работник обязан правильно применять и поддерживать спецодежду, спецобувь и СИЗ в чистоте, своевременно заменять. При необходимости спецодежду нужно сдавать в стирку и ремонт. Изношенная до планового срока замены спецодежда, не подлежащая ремонту, списывается в установленном порядке.

2.9. Перед началом работы работник обязан проверить исправность оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, сигнализации, блокировочных и других устройств, защитного заземления, вентиляции, местного освещения, наличия предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков).

2.10. Прием смены должен сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

2.11. Все обнаруженные неисправности должны быть устранены до начала выполнения работы. В случае невозможности их устранения своими силами работник обязан известить об этом своего непосредственного руководителя и не приступать к работе до тех пор, пока не будут устранены неисправности.

2.12. Производственные процессы следует проводить только при наличии исправных защитных ограждений, блокировок, пусковой аппаратуры, технологической оснастки и инструмента.

2.13. Проверить наличие аптечки первой помощи, противопожарного инвентаря, наличие средств индивидуальной защиты.

2.14. Работник не должен приступать к работе, если условия труда не соответствуют требованиям по охране труда или другим требованиям, регламентирующим безопасное

производство работ, а также без получения целевого инструктажа по охране труда при выполнении работ повышенной опасности, несвойственных профессии работника разовых работ, работ по устранению последствий инцидентов и аварий, стихийных бедствий и при проведении массовых мероприятий.

III. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Во время работы повару не следует накапливать излишки продуктов, не загромождать проходы порожней тарой и другими предметами.

3.2. Нельзя допускать работу стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки.

3.3. При открытии дверец камеры пароварочного аппарата или пекарского шкафа следует остерегаться ожогов паром; для предупреждения ожогов не рекомендуется работать с оголенными руками.

3.4. Снимать, устанавливать и переносить наплитные котлы с горячей жидкостью необходимо вдвоем, без рывков, используя сухие полотенца; при этом крышка котла должна быть снята.

3.5. Повару запрещается включать плиту для обогрева помещения, сушить над плитой одежду, тряпки и т. п., нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости.

3.6. Передвигать наплитную посуду по поверхности плиты нужно осторожно, без рывков и больших усилий.

3.7. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни нужно движением «от себя».

3.8. Открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей нужно осторожно, движением «на себя».

3.9. При установке котлов и других емкостей необходимо пользоваться специальными подставками; не следует использовать для этой цели случайные предметы.

3.10. Повару следует быть осторожным и не проливать на плиту жидкости.

3.11. Не разрешается переносить котлы с горячей жидкостью, наполненные более чем на 2/3 объема, а также использовать посуду с выпуклым дном.

3.12. Нельзя производить транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках; при этом не следует прижимать к себе при переноске котел с горячей пищей.

3.13. Во время работы необходимо следить за показаниями манометра и не допускать превышения давления в пароводяной рубашке котла выше допустимого.

3.14. Нельзя открывать кран уровня воды и заливать воду в пароводяную рубашку нагретого пищеварочного котла.

3.15. Перед открытием крышки автоклава следует отключить его от сети и выпустить избытки пара через паровоздушный клапан в крышке; ослаблять и отвинчивать болты в автоклаве нужно последовательно крест-накрест.

3.16. Очищать нож отсекаателя блинной ленты нужно только после отключения и остывания жаровни.

3.17. Заливать жир в сковороду, фритюрницу и др. следует до включения оборудования в сеть; загружать и выгружать обжариваемый продукт из фритюрницы нужно с помощью металлической сетки.

3.18. Нельзя допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.19. Необходимо соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов из жарочных шкафов; при этом укладывать листы и формы на тележку или передвижной стеллаж нужно так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты стеллажа или

тележки.

3.20. Не следует вешать ведра, чайники и другие емкости на разборный кран электрокипятильника; посуду для отбора кипятка необходимо устанавливать на специальную устойчивую подставку.

3.21. При работе на электрических сковородах необходимо выполнять следующие требования:

загрузку продуктов производить спустя 15–20 минут после включения сковороды; не устанавливать контакты электроконтактного термометра на температуру выше 260 °С;

при открывании крышки сковороды следует соблюдать осторожность и стоять сбоку; опрокидывать и сливать содержимое чаши сковороды можно только после отключения ее от электросети и остывания содержимого до 40 °С.

3.22. Для предупреждения несчастных случаев нельзя допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте; пролитый на пол жир или уроненные продукты нужно немедленно убрать.

3.23. Не следует нарезать продукты вручную на весу; для этого нужно использовать разделочные доски.

3.24. Нельзя пользоваться битой посудой, имеющей сколы, трещины.

3.25. При загрузке продуктов в овощерезательную машину, при перемещении продуктов и тары не разрешается держать нож в руках.

3.26. Не следует носить нож в руках острием вперед; переносить его лучше в футляре; во время перерывов в работе не рекомендуется оставлять нож на столе, его следует убирать в специальное место для хранения.

3.27. Нельзя пользоваться ножами, имеющими качающиеся, непручно закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.

3.28. Загружать продукт в рабочую камеру овощерезательной машины следует только после включения электродвигателя и набора полных оборотов; при этом нельзя опускать руки в рабочую камеру машины.

3.29. Необходимо остерегаться попадания рук под ножи и другие вращающиеся части овощерезок, протирочных и других машин.

3.30. Загружать продукт в загрузочную воронку следует небольшими порциями; для проталкивания продукта нужно пользоваться специальными приспособлениями (толкачами, пестиками), если это предусмотрено конструкцией машины.

3.31. Нельзя проталкивать застрявшие куски продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверять качество заточки ножей руками; судить о качестве заточки ножей нужно по нарезаемому продукту.

3.32. Производить удаление заклинившего продукта следует только после выключения машины, при обесточенном электродвигателе.

3.33. При эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов необходимо руководствоваться следующими требованиями:

- работать следует при закрытом щитке режущего устройства;
- нельзя устанавливать продукт для нарезки при включенной машине;
- нельзя устанавливать толщину реза при включенной машине;
- необходимо надежно закреплять продукт в зажимном устройстве;
- во время работы машины нельзя направлять в нее продукт руками;
- остатки продукта необходимо удалять деревянной лопаткой после полной остановки и отключения машины от электросети;

- нельзя подхватывать нарезанный продукт руками из загрузочного устройства; приемный лоток нужно освобождать только после остановки машины;

- не следует очищать дисковый нож машины руками; при этом нужно пользоваться деревянным скребком и только после полной остановки дискового ножа.

3.34. Нарезку масла вручную от монолита нужно осуществлять при помощи струны; при этом не следует тянуть за струну.

3.35. Нарезку репчатого лука следует производить в вытяжном шкафу.

3.36. При разрубке и разделке мяса следует соблюдать следующие требования:

- не следует разрубать и разделять мясо, имеющее температуру мышц ниже +5° С;

- нельзя держать нож в руках при перемещении и переворачивании туши; не следует подтягивать к себе тушу и перемещать мясо при помощи ножа;

- не следует оставлять нож или топор в обрабатываемом сырье; при разделке и жиловке мяса нельзя направлять нож «к себе», а держать его в положении «от себя»; при этом вести нож нужно плавно, без рывков и больших усилий;

- правку ножей следует производить о мусат в стороне от рабочих мест; при этом нельзя опираться концом мусата о стол;

- не следует оставлять на полу упавшие кусочки мяса, костей, а убирать их в санитарные бачки;

- для разрубленного, разделанного и жилованного мяса необходимо использовать исправную тару, установленную на устойчивую подставку.

3.37. Не разрешается пользоваться для опаливания птицы паяльными лампами и другими подобными горелками.

3.38. Нельзя работать на мясорубке без загрузочной тарелки, предохранительного кольца над отверстием для загрузки продукта диаметром более 45 мм и специального толкача с буртиком, предохраняющим проваливание толкача к шнеку; при этом толкач не должен доходить до шнека на расстояние не менее 5 мм.

3.39. При работе на фаршемешалке следует выполнять следующие меры предосторожности:

- не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки;

- не работать на фаршемешалке без предохранительного ограждения (крестовины) на загрузочной воронке;

- выгружать сырье из фаршемешалки следует вращающимися лопастями при закрытой решетчатой крышке;

- выгружать фарш из куттера нужно специальным ковшом.

3.40. Нельзя пользоваться открытым огнем в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.

3.41. Повару следует остерегаться разбрызгивания и попадания в глаза эссенции, дезинфицирующего раствора для обработки яйца; попавший в глаз раствор необходимо немедленно смыть водой.

3.42. При использовании просеивателя нельзя открывать его ограждение.

3.43. Производить накатывание и скатывание подкатной дежи с платформы тестомесильной машины следует при верхнем положении месильного рычага и при выключенном электродвигателе; при этом нельзя пользоваться подкатными дежами с неисправными запирающими устройствами.

3.44. Включение машины нужно производить только после полной фиксации подкатной дежи на тестомесильной машине и при опущенном ограждении.

- 3.45. Во время работы не следует открывать дверку на корпусе тестомесильной машины.
- 3.46. Загрузка продуктов в подкатную дежу должна производиться вне машины.
- 3.47. Отбор проб и выгрузку готового теста следует производить только после остановки месильного рычага в верхнем положении и выключенном электродвигателе при помощи рубильника или другого устройства, его заменяющего.
- 3.48. Во время работы месильного рычага нельзя соскребать со стенок дежи прилипшее тесто различными предметами (скобами, лопатками).
- 3.49. Не следует перегружать дежу тестомесильной машины; для этого необходимо соблюдать норму загрузки объема дежи.
- 3.50. Установку и надежную фиксацию резервуара и рабочего органа взбивальной машины следует производить при обесточенном электродвигателе; зазор между дном резервуара и рабочим органом должен быть не менее 5 мм.
- 3.51. Загрузка резервуара взбивальной машины должна производиться только после полной сборки резервуара и рабочего органа.
- 3.52. Нельзя добавлять продукты во время работы взбивальной машины.
- 3.53. Отбор проб и выгрузку продуктов из резервуара взбивальной машины следует только после полной остановки электродвигателя.
- 3.54. При работе на взбивальной машине МВ-60 следует пользоваться подкатными тележками.
- 3.55. При работе на тестораскаточной машине следует выполнять следующие меры предосторожности:
- не проталкивать тесто руками и не подсовывать руки под ограждение тестораскаточной машины;
 - не протирать вальцы во время работы машины.
- 3.56. При работе на ореходробилке нельзя перемешивать орехи руками.
- 3.57. Во время работы бисквиторезательной машины не следует поправлять бисквитные заготовки, собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства.
- 3.58. Зачищать ножи бисквиторезательной машины от остатков продукта скобками следует только после полной ее остановки.
- 3.59. Котлы или бачки с горячим сахарным сиропом следует снимать с плиты и переносить вдвоем, в рукавицах; при этом крышка котла или бачка должна быть снята.
- 3.60. Укладывать кондитерские листы и формы на тележку или передвижной стеллаж следует так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты тележки или стеллажа; следует соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов.
- 3.61. При работе у пекарских шкафов следует остерегаться ожогов паром при открытии дверец; нельзя работать у шкафа с оголенными руками.
- 3.62. Работник должен применять исправное оборудование и инструмент, сырье и заготовки, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При производстве работ по выполнению технологических (рабочих) операций быть внимательным, проявлять осторожность.
- 3.63. Работник должен поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте.
- 3.64. Отходы следует удалять с помощью уборочных средств, исключающих травмирование работников.
- 3.65. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения деталями, материалами, инструментом, приспособлениями, прочими предметами.
- 3.66. При ухудшении состояния здоровья, в том числе при проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), работник обязан немедленно

известить своего непосредственного или вышестоящего руководителя, обратиться в ближайший здравпункт.

3.67. Если в процессе работы работнику станет непонятно, как выполнить порученную работу, или в случае отсутствия необходимых приспособлений для выполнения порученной работы, он обязан обратиться к своему непосредственному руководителю. По окончании выполнения задания работник обязан доложить об этом своему непосредственному руководителю.

3.68. Во время проведения работ работники обязаны пользоваться и правильно применять выданные им средства индивидуальной защиты. Работать только в исправной спецодежде и спецобуви и применять индивидуальные средства защиты.

3.69. Не курить, не принимать пищу на рабочем месте.

3.70. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

IV. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При выполнении работ поваром возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

- повреждения и дефекты в конструкции зданий, по причине физического износа, истечения срока эксплуатации;
- технические проблемы с оборудованием, по причине высокого износа оборудования;
- возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.

4.2. Действия работников при пожаре:

- немедленно сообщить об этом в пожарную охрану по телефону 112 с указанием наименования объекта защиты, адреса его месторасположения, места возникновения пожара, а также фамилии сообщаемого информацию;
- принять меры по эвакуации людей, а при условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей, при пожаре в начальной стадии – приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения;
- быстро, не поддаваясь панике, приступить к тушению пожара, используя все доступные средства (песок, воду, огнетушители и т. д.);
- если потушить огонь в кратчайшее время невозможно, отключить электричество, перекрыть газ и покинуть опасную зону;
- запрещено использовать для эвакуации лифт;
- при невозможности самостоятельной эвакуации обозначить свое местоположение, вывесив из окна белую простыню или кусок ткани из любого подходящего материала;
- если путь к спасению возможен только через окно, бросить вниз подручные материалы, сократить высоту прыжка, используя привязанные к батареям шторы, простыни и т. д.;
- при эвакуации горящие помещения и задымленные места проходить быстро, задержав дыхание, защитив нос и рот влажной плотной тканью; в сильно задымленном помещении передвигаться ползком или пригнувшись, так как в прилегающем к полу пространстве чистый воздух сохраняется дольше;
- не открывать окна, так как с поступлением кислорода огонь горит сильнее;
- отыскивая пострадавших, окликать их;

- если на человеке загорелась одежда, помочь сбросить ее либо накинуть на горящего любое полотно и прижать его; когда доступ воздуха ограничен, горение быстро прекратится. Не давать человеку в горящей одежде бежать. Можно облить его водой;

- эвакуируясь группой из задымленного помещения, передвигаться цепочкой друг за другом, держась за ремень или плечо впереди идущего человека.

4.3. Целесообразные действия при взрыве (угрозе взрыва):

- не подходить к взрывоопасным предметам и не трогать их;
- при угрозе взрыва лечь на живот, защищая голову руками, дальше от окон, застекленных дверей, проходов, лестниц;

- если произошел взрыв, принять меры к предотвращению пожара и паники, оказать первую помощь пострадавшим;

- при повреждении здания пожаром или взрывом запрещается в него входить;

- при нахождении вблизи взрывопожароопасного объекта соблюдать осторожность. Сирены и прерывистые гудки предприятий (транспортных средств) означают сигнал «Внимание всем!». Услышав его, немедленно включить громкоговоритель, радиоприемник или телевизор. Прослушать информационное сообщение о чрезвычайной ситуации и действовать согласно указаниям территориального управления ГО ЧС.

4.4. Работник должен уметь оказывать первую помощь пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.

4.5. При несчастном случае, микротравме необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить своему непосредственному руководителю и сохранить без изменений обстановку на рабочем месте до расследования, если она не создаст угрозу для работающих и не приведет к аварии.

4.6. Оказывая помощь пострадавшему при переломах костей, ушибах, растяжениях, надо обеспечить неподвижность поврежденной части тела с помощью наложения тугой повязки (шины), приложить холод. При открытых переломах необходимо сначала наложить повязку и только затем - шину.

4.7. При наличии ран необходимо наложить повязку, при артериальном кровотечении - наложить жгут.

4.8. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

4.9. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя.

V. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Передача смены должна сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

5.2. Выполнить необходимые действия по отключению, остановке, разборке, очистке и/или смазке оборудования, приспособлений, машин, механизмов, аппаратуры, электроприборов.

5.3. Снять средства индивидуальной защиты, спецодежду, спецобувь, осмотреть и удостовериться в их исправности, после чего убрать в индивидуальный шкаф или иное, предназначенное для них место. Не допускается хранение спецодежды на рабочем месте.

5.4. После окончания работ убрать рабочее место, привести в порядок инструмент и оборудование, собрать и вынести в установленное место мусор.

5.5. Работники должны:

- принять душ.
- надеть личную одежду.

5.6. Об окончании работы и всех недостатках, обнаруженных во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

5.7. По окончании работ по наряду-допуску закрыть наряд-допуск.

5.8. Выйти с территории предприятия через проходную.

Инструкцию разработал: _____ /О.Н. Головкин/

С инструкцией ознакомлен (а)

«__» _____ 202__ г. _____ / _____ /