

Рассмотрено

на Педагогическом совете
Протокол № 1 от «29» августа 2020 г.



Директор МКОУ «Тандовская СОШ»
Э.А. Исаева
Приказ №46/1 -Д «29» августа 2020 г.

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда при работе в пищеблоке ИОТ – 071 – 2013

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в пищеблоке допускаются лица, достигшие 18 лет, прошедшие специальную подготовку, обученные безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004-79, имеющие 1 группу по электробезопасности, прошедшие вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте.

1.2. К обслуживанию газовой аппаратуры допускаются лица, имеющие удостоверение о прохождении специального техминимума по эксплуатации газовой пищеварочной аппаратуры.

1.3. Работники пищеблоков обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка учреждения.

1.4. Работники пищеблоков обязаны знать и соблюдать правила пожарной безопасности.

1.5. Курение на рабочих местах запрещается, а разрешается только в специально обозначенных и оборудованных помещениях для курения.

1.6. Работники пищеблоков должны быть обеспечены санитарно-гигиенической спецодеждой, санитарной обувью и предохранительными приспособлениями в соответствии с действующими Нормами, утвержденными Минздравом, и обязаны соблюдать правила личной гигиены и санитарии.

1.7. Для мытья рук в умывальниках должны быть в достаточном количестве мыло и чистые полотенца.

1.8. В помещениях пищеблоков должны соблюдаться правила пожарной безопасности. Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается.

1.9. О каждом несчастном случае, связанном с производством или работой, пострадавший или очевидец несчастного случая немедленно должен известить соответствующего руководителя. Администратор столовой должен:

организовать первую помощь пострадавшему или его доставку в больницу;
сообщить руководителю учреждения или инженеру по охране труда о случившемся;
сохранить для расследования обстановку на рабочем месте;
сохранить состояние оборудования таким, каким оно было в момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих работников и не приведет к аварии.

1.10. Работники пищеблоков обязаны выполнять инструкции по охране труда и своевременно проверять исправность действия арматуры, контрольно-измерительных приборов, предохранительных устройств.

1.11. Все технологические процессы, связанные с доставкой сырья, полуфабрикатов, готовых изделий должны осуществляться способами, максимально устраняющими ручные операции, исключая опасную травматизма.

1.12. Производственное оборудование должно быть безопасным в эксплуатации при использовании отдельно или в составе комплексов и технологических систем в течение всего срока эксплуатации.

1.13. Все виды торгово-технологического оборудования, приводимые в действие электроэнергией, а также металлические конструкции, несущие на себе электроустановки, подлежат обязательному заземлению. Эксплуатация оборудования без заземления запрещается.

1.14. Чистка, регулировка и ремонт всех видов оборудования допускается только при отключенных электродвигателях.

1.15. Все движущиеся части машин и механизмов (валы, ролики и пр.) должны быть ограждены. Работать на машинах без соответствующих ограждений запрещается.

1.16. Для вскрытия и распаковки тары необходимо использовать соответствующие исправные инструменты (гвоздодеры, клещи).

1.17. Для открывания консервных банок необходимо пользоваться специальными приспособлениями и ключами.

1.18. Тара для внутрицехового перемещения должна иметь соответствующую маркировку: "крупа", "молоко" и т.д.

1.19. Ведро, тазы для мытья полов и уборки помещений должны быть окрашены в особый цвет, иметь надпись или пластмассовую бирку "для полов" и т.д.

1.20. Приточно-вытяжная вентиляция должна обеспечивать нормальные условия работы.

1.21. Полы должны быть гладкими, нескользкими, удовлетворять гигиеническим и эксплуатационным требованиям данного помещения.

1.22. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, подвергаются дисциплинарному воздействию в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости внеочередной проверке знаний вопросов охраны труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Перед началом работы необходимо правильно надеть санитарно-гигиеническую одежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

2.2. Необходимо осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности. При обнаружении непригодного инвентаря и посуды, необходимо потребовать от администрации его изъятия и замены.

2.3. При осмотре оборудования необходимо проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособлений.

2.4. При обнаружении неисправностей оборудования необходимо немедленно сообщить о них администрации и до их устранения к работе не приступать. Не разрешается самовольно производить какой-либо ремонт оборудования.

2.5. Необходимо проверить наличие диэлектрических ковриков в зоне обслуживания электрооборудования и деревянных решеток на полу в посудомоечном помещении.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При механизированной обработке пищевых продуктов:

— Перед включением оборудования необходимо проверить, нет ли в рабочей камере или вблизи движущихся частей машины посторонних предметов и предупредить о пуске находящийся рядом персонал.

— Для проталкивания продукта внутрь бункера или рабочей камеры должны применяться специальные приспособления: деревянные толкачи, пестики, лопатки.

— Удаление заклинившихся продуктов или их остатков необходимо производить после полной остановки двигателя рабочих органов машины.

— Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины необходимо проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок.

— Снятие и установку терочного диска картофелеочистительной машины необходимо производить с помощью специального крючка.

— При работе на ленточных или дисковых пилах не допускается приближение рук к полотну или диску пилы ближе, чем на 10 см.

— Подача продукта к полотну пилы или скребку приспособления для очистки рыбы должна производиться равномерно, без излишних усилий.

— Перед началом работы необходимо проверить надежность крепления мясорубки на корпусе привода.

— Над горловиной мясорубок с диаметром загрузочных отверстий свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо, не допускающее попадания рук к подвижным частям.

— Подъем и опускание предохранительной крышки куттера следует производить плавно, без рывков. Кожух куттера должен быть заблокирован с приводом.

— Выгружать фарш из куттера при отсутствии саморазгружающихся приспособлений необходимо ковшом.

— Тестомесительную машину следует включать только после полной фиксации подкатной дежи на машине и опущенных щитках ограждения.

— Во время работы тестомесительной машины запрещается поднимать ограждения, открывать подкатную дежу, добавлять и вынимать продукты из дежи, помогать машине руками замешивать тесто, а также чистить и мыть дежу.

— Перед началом работы тестораскаточной машины следует проверить надежность блокировочного устройства.

— Во время работы на тестораскаточной машине запрещается протирать вальцы и открывать облицовку.

— Сменные машины должны быть надежно укреплены на корпусе привода.

— Устанавливать сменную машину на работающий привод запрещается.

— На хлебрезке запрещается производить укладку хлеба при движении подающей каретки.

— Заточку дискового ножа хлебрезки следует производить только при помощи заточного механизма, установленного на машине.

— При заточке ножа хлебрезательной машины не допускается проверять остроту режущих кромок ножа рукой.

— Для очистки дискового ножа хлебрезательной машины от остатков продукта необходимо применять деревянные скребки. Снимать остатки продуктов с ножа руками запрещается.

— Применение оборудования для выполнения операций, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации, запрещается.

При тепловой обработке пищевых продуктов:

- Пользоваться при растопке оборудования с огневым обогревом (плит, печей, кипятильников, вмазанных котлов) бензином, другими легковоспламеняющимися жидкостями запрещается.
- Подготовка топлива должна производиться вне помещения кухни.
- Удаление золы следует производить после охлаждения топки.
- Запрещается охлаждать топку или настил плиты водой.
- Не разрешается включение электрических котлов и автоклавов при незаполненной паровой рубашке. Перед началом работы пароводяную рубашку следует заполнить до уровня контрольного крана кипяченой водой.
- Запрещается включать котлы и автоклавы в случае неисправности заземления, двойного предохранительного клапана, при пуске пара из рубашки и наличии трещин в рубашке автоклава.
- Включать автоклавы разрешается только при плотном и равномерном закреплении крышки всеми откидными винтами.
- Прежде чем открыть крышку автоклава, необходимо его выключить, открыть в крышке паровоздушный кран. Когда давление внутри автоклава снизится до нуля, следует ослабить откидные винты, причем ослабление произвести крест-накрест, а затем в таком же порядке полностью отвернуть и открыть крышку. Завинчивание следует также вести крест-накрест, а не подряд, во избежание неравномерной нагрузки на винты и появление неплотностей. Подъем крышки производится осторожно во избежание ожога лица и рук.
- Выгрузку продуктов из электрических котлов следует производить только после отключения нагрева и выпуска пара из рабочей камеры.
- Настил электрической плиты должен быть ровным и гладким. Не допускается работа на плите с деформированным настилом.
- Плита должна иметь бортовую поверхность и поручни, предохраняющие от ожогов. Поручни должны быть расположены от бортов плиты на расстоянии не ближе 10 см.
- Во время работы на электрической плите не допускается перегрев настила конфорок и работа с недогруженными конфорками, включенными на полную мощность.
- Эксплуатировать оборудование, работающее под давлением, при неисправных манометрах и других контрольно-измерительных приборах запрещается.
- Включать электрический кипятильник в работу следует только после проверки наличия воды в водопроводной сети и заполнения питательного бачка.
- Во время работы кипятильника не должно быть сильного шума, ударов, парения и выброса кипятка.
- Запрещается при отборе кипятка вешать ведро на кран кипятильника. Ведро должно быть установлено на специальную подставку.
- Запрещается включать ток при отсутствии жира в загрузочной чаше электросковороды.
- При открывании крышки загрузочной чаши во время работы не следует наклонять ее на себя.
- Перед опрокидыванием загрузочной чаши необходимо выключить ток. Опрокидывать сковороду при включенных нагревателях запрещается.

При ручной обработке пищевых продуктов:

- При работе с ножом рабочий должен держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусениц, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.
- Править нож о мусат следует в стороне от рабочих, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.
- Ручную мойку рыбы необходимо производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки рабочих от травмы.
- Для выемки рыбы из ванн должны использоваться проволочные черпаки.
- При разделке рыбы должны использоваться разделочные ножи, головорубы, скребки.
- Перенос инструментов должен производиться в чехлах, ножнах. Хранить инструмент необходимо в пеналах.
- Мясо при ручной обработке должно обваливаться только в размороженном виде.
- Колоды для разрубки мяса и костей должны устанавливаться на крестовину. Высота колоды должна быть не менее 0,85 м от уровня пола. Не допускается наличие трещин и заусениц на разделочных досках, а также на колодах для разрубки мяса.
- Опалка птицы и дичи должна производиться на опалочных горнах и в специально отведенных местах.
- Укладывать полуфабрикаты на сковороды и противни для жарения необходимо с наклоном от себя. Противни должны быть легкими, изготовленными из нержавеющей стали, без заусениц, острых углов.
- Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухое полотенце. При этом необходимо помнить, что предельная норма переноски грузов вручную установлена для женщин - 15 кг, для мужчин - 50 кг*.
- Наплитные котлы, кастрюли, сотейники и другая кухонная посуда должны иметь прочно прикрепленные ручки, ровное дно и хорошо пригнанные крышки.
- Установка наплитных котлов с пищей должна производиться на устойчивые подставки-табуреты.

Требования безопасности при мойке посуды:

- Перед включением посудомоечной машины необходимо проверить наличие воды в ваннах и в баке электронагревателя.
- Во время работы посудомоечной машины открывать дверцу моющей или ополаскивающей камеры запрещается.
- Сливать загрязненную воду из ванны следует только после остановки машины.
- Мойка и очистка посуды от остатков пищи, а также уборка полов, стеллажей должна производиться с помощью щеток, скребков, ершей, деревянных лопаток.
- Необходимо немедленно удалять из мойки осколки разбитой посуды, а также посуду, имеющую трещины и сколы.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. Необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появлении запаха гари, прекращении подачи электроэнергии.
- 4.2. При внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование и сообщить администрации.
- 4.3. Не допускать работы оборудования (печей, плит, котлов, кипятильников) с газовым обогревом при отклонении давления газа от заданного; погасании пламени горелок; нарушении тяги; прекращении подачи воздуха.
- 4.4. При появлении в помещении запаха газа следует немедленно прекратить пользование газовыми приборами, не применять открытый огонь, не курить, не включать электроприборы, закрыть все краны у газового оборудования, открыть окна для проветривания помещений и вызвать аварийную службу.
- 4.5. Работа оборудования, работающего под давлением, должна быть приостановлена:
 - при неисправности предусмотренных контрольно-измерительных приборов и средств автоматики (манометров, предохранительных клапанов, указателей уровня и т.д.);
 - при повышении давления в паропроводящей рубашке выше разрешенного, несмотря на соблюдение всех требований по режиму работы и безопасному обслуживанию;
 - при неисправности предохранительных клапанов, предохранительных и блокировочных устройств;
 - при неисправности или неполном количестве крепежных деталей крышек, люков;
 - при обнаружении в основных элементах аппарата трещин, выпучивания, пропусков или потений в сварных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрыва прокладок;
 - при возникновении пожара.
- 4.6. При парении двухстенной жаровни (с косвенным обогревом) следует убедиться в наличии теплоносителя в рубашке. При утечке теплоносителя из рубашки или недостаточном его уровне следует немедленно прекратить работу и отключить жаровню от электросети.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. После окончания работы (смены) необходимо проверить и привести в порядок свое рабочее место, машины и оборудование, уходя закрыть общий газовый кран, выключить общий силовой электрорубильник, вентиляцию и свет.
- 5.2. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных во время работы, персонал обязан сделать соответствующие записи в журнале технического обслуживания и сообщить руководителю пищеблока.

Специалист по охране труда: _____ **Э.А.Исаева**

С инструкцией ознакомлен(а):