

**Камчатский край
Пенжинский район
Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Таловский детский сад «Солнышко»**

688861 с. Таловка Камчатский край Пенжинский район ул. Советская, 9 тел/факс 84154664015
E-mail: tal-ds@yandex.ru

ИНСТРУКЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СТОЛОВОЙ

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

Инструкция по охране труда при мытье посуды

Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой

Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой

Инструкция по охране труда при работе с электрическим утюгом

Инструкция по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования

Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом

Инструкция по охране труда при работе с водонагревателем

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда повара.

Должностная инструкция повара.

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для кухонного рабочего

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

«Таловский детский сад «Солнышко»

«Утверждаю»



Инструкция по охране труда при мытье посуды

Общие требования охраны труда

- 1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды допускаются лица прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При работе по мытью посуды возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- 1.3.1. повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
- 1.3.2. повышенный уровень шума на рабочем месте;
- 1.3.3. повышенная влажность воздуха;
- 1.3.4. недостаточная освещенность рабочей зоны;
- 1.3.5. острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря;
- 1.3.6. химические ожоги, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств;
- 1.3.7. поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.
- 1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда: фартук клеёночный с нагрудником, перчатки резиновые, резиновая обувь.
- 1.5 На пищеблоке должна быть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
- 1.6 Работающие должны соблюдать правила пожарной безопасности знать места расположения первичных средств пожаротушения.
- 1.7 Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано двух-гнездовой ванной, корпус которой заземляется.
- 1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения.
- 1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.10. Мойщику посуды следует:
 - 1.10.1. оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
 - 1.10.2. перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
 - 1.10.3. работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
 - 1.10.4. после посещения туалета мыть руки с мылом;
 - 1.10.5. не принимать пищу на рабочем месте.

Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская

свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями.

2.3. Проверить наличие и надёжность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.

2.4. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

2.5. Перед включением в работу электрокипятильника:

- открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипятильника водой;

- определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;

- слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);

- проверить надёжность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипятильника с проводом защитного заземления.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

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 посудомоечное оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие 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. Содержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, моечными ваннами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.

3.7. Использовать средства защиты рук при мытье посуды.

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

3.9. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.10. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

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

3.12. Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.13. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

3.14. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.

3.15. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.16. Столовая посуда моется щеткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50°С, с добавлением моющих средств. Затем посуда ополаскивается во второй ванне горячей проточной водой при температуре 65°С. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах, или на стеллажах и решетках.

3.17. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
- не нажимать сильно на стенки посуды;
- мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.18. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие - не более 12 - 15 штук, мелкие - 15 - 20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд. Не допускается ставить стаканы один в другой.

3.19. При эксплуатации электрокипяtilьника:

- регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
- сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);

- немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или течи из водоразборного крана.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищёнными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.

4.2. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с применением химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.4. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание иди провести непрямой массаж сердца! до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение» сообщить об этом администрации учреждения.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть ванны горячей водой.

5.2. После мытья столовой посуды произвести санитарную обработку двухсекционных ванн. Провести дезинфекцию всей столовой посуды и приборов (в соответствии с инструкцией по приготовлению дезинфицирующих средств). Закрыть краны холодной и горячей воды.

5.3. Устойчиво разместить на места хранения чистую продезинфицированную столовую посуду и приборы.

5.4. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.

5.5. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течении 15 мин, в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.

5.6. Остатка пищи вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

5.7. Снять спецодежду, привести в порядок рабочее место и вымыть руки с мылом.

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Таловский детский сад «Солнышко»»

Утверждаю

Заведующая
для
ДОКУМЕНТОВ



Навьяйле Г.Э.

Инструкция по охране труда при работе с электрической мясорубкой

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе с электрической мясорубкой допускаются лица прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с электрической мясорубкой возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- травма рук при работе без специальных толкателей;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электрической мясорубки и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. При работе с электрической мясорубкой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым тушителем.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу, около электрической мясорубки диэлектрического коврика.

2.3. Проверить наличие и надёжность подсоединения к корпусу электрической мясорубки защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

2.4. Подготовить к работе на электрической мясорубке продукты и толкатели.

2.5. Проверить работу электрической мясорубки на холостом ходу путём кратковременного включения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить электрическую мясорубку.

3.2. Перед загрузкой электрическую мясорубку продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе электрической мясорубки;

- 3.3. Включать и выключать электрическую мясорубку сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- 3.4. Снимать и устанавливать сменные части электрической мясорубки осторожно, без больших усилий и рывков;
- 3.5. Продукты для обработки на электрической мясорубке закладывать в приемную камеру равномерно, при включенном электродвигателе
- 3.6. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электрической мясорубки руками во избежание их травмы, для этой цели использовать специальные деревянные толкатели.
- 3.7. Не перегружать приёмную камеру электрической мясорубки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями.
- 3.8. Удалять остатки продуктов, очищать рабочие органы электрической мясорубки при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п..
- 3.9. Осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность электрической мясорубки , устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать электрическую мясорубку можно только после того, как она остановлено с помощью кнопки "стоп", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.
- 3.10. Перед обработкой на электрической мясорубке мяса проверить отсутствие в нём костей.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрической мясорубки, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов электрической мясорубки её следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.
- 4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования мясорубки немедленно отключить её от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.
- 4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.
- 4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электрическую мясорубку от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы.

- 5.1. Выключить электрическую мясорубку, удалить из нее остатки продуктов и промыть горячей водой.

5.2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку и проветрить помещение. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

«Таловский детский сад «Солнышко»

Утверждаю:

Заведующая
для
ДОКУМЕНТОВ

The image shows a blue circular official stamp of the kindergarten. The text inside the stamp reads: "Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Таловский детский сад «Солнышко»". In the center of the stamp, it says "Заведующая" and "для ДОКУМЕНТОВ". To the right of the stamp is a handwritten signature in blue ink, which appears to be "Г.Э. Навьяйле".

Навьяйле Г.Э.

Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой

Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе с кухонной электроплитой допускаются лица прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с кухонной электроплитой возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также горячей жидкостью или паром;

- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. При работе с кухонной электроплитой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электроплитой.

1.6. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности кухонной электроплиты прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм правил охраны труда.

Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

- 2.2. Убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты деревянных настилов.
- 2.3. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей электроплиты, а также надежность подсоединения защитного заземления к ее корпусу.
- 2.4. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в нормальном функционировании.

Требования охраны труда во время работы на кухне

- 3.1. Встать на деревянный настил и включить электрическую плиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.
- 3.2. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.
- 3.3. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более 3/4 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.
- 3.4. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.
- 3.5. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки котлов, противни и др.). Баки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.
- 3.6. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.
- 3.7. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с мощностью сковородников.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электроплиты, возникновении запаха горячей изоляции, электроплиту немедленно отключить от электрической сети. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.
- 4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования, кухонной электроплиты немедленно выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.
- 4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.
- 4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

Требования охраны труда по окончании работы

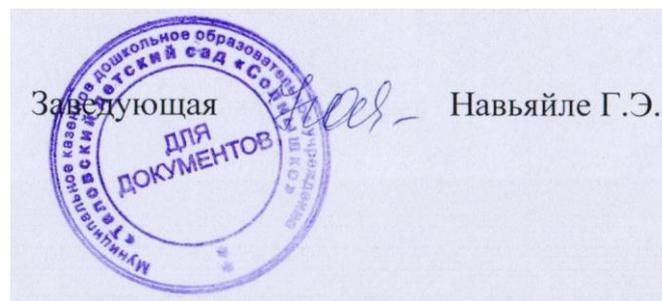
- 5.1. Выключить кухонную электроплиту и после ее остывания вымыть горячей водой.

- 5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.
- 5.3. Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.4. Снять спецодежду и тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

«Таловский детский сад «Солнышко»

Утверждаю:



ИНСТРУКЦИЯ

По охране труда при эксплуатации холодильного оборудования

1. Общие требования безопасности

- 1.1. Во избежание травм электрическим током к работе по обслуживанию холодильного оборудования допускаются лица, знающие устройство и правила безопасной эксплуатации, прошедшие инструктаж по технике безопасности.
- 1.2. При эксплуатации холодильного оборудования соблюдать правила электробезопасности при пользовании электрическими приборами.
- 1.3. К основному опасному фактору при обслуживании холодильного оборудования относится поражение электрическим током.

2. Требования охраны труда перед работой

2.1. Прежде чем включать в работу холодильник, необходимо:

- вымыть холодильник внутри и с наружи теплым мыльно-содовым раствором, затем чистой водой, насухо вытереть мягкой тканью, холодильник тщательно проветрить, не допускается использовать для мойки холодильника абразивные пасты, порошки и моющие средства, содержащие кислоты, растворители, а также средства для мытья посуды;
- перед включением холодильника в электросеть визуально(зрительно) проверить отсутствие повреждений шнура и вилки, замеченные недостатки должны быть устранены мастером.

2.2. Запрещается устанавливать холодильник в нишу, для свободной циркуляции воздуха необходимо оставлять пространство от стены не менее 5 см. Установить холодильник в сухом, хорошо проветриваемом помещении, в месте, недоступном для прямых солнечных лучей, на расстоянии не менее 50 см до нагревательных приборов.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Загрузку продуктов в холодильник следует производить не ранее чем через с момента подключения его к электрической сети.

3.2. Размещение, хранение, замораживание продуктов разрешается согласно рекомендациям руководства по эксплуатации холодильника.

3.3. Если в процессе работы в морозильной камере образовался плотный снеговой покров более 3 мм и если его нельзя удалить деревянной или пластмассовой лопаткой, входящей в состав комплекта поставки, то холодильник следует отключить для размораживания и уборки. Нельзя удалять снеговой покров металлическим предметом.

3.4. Размораживание холодильной камеры происходит автоматически (смотреть инструкцию по эксплуатации холодильника, входящей в комплект поставки), необходимо периодически следить за тем, чтобы вода без препятствия стекала в сосуд. При обнаружении воды под холодильником следует установить причину ее появления и устранить, так это может послужить причиной травм и поражение током.

3.5. В процессе работы холодильника могут быть слышны:

- щелчки срабатывания датчиков реле температуры;
- журчание хладагента, циркулирующего по трубкам;
- легкие потрескивания при замерзании капель воды на задней стенке холодильной камеры.

Данные звуки носят функциональный характер и не влияют на работу холодильника.

3.2. Чтобы продукты сохранили свой аромат, цвет, влагу и свежесть, хранить их в упаковке или закрытой посуде.

3.3. Рекомендуется два раза в год проводить уборку задней части холодильного оборудования от пыли с помощью пылесоса

4. Требования безопасности при аварийных ситуациях

4.1 При возникновении неисправности в работе холодильника немедленно его отключить от электросети, сообщить руководителю и не работать с холодильником до устранения неисправности.

4.2 При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления пульса и дыхания, отправить пострадавшего в лечебное учреждение.

5. Требования безопасности при отключении

5.1. Отключить холодильник от электросети, вынув вилку из розетки, при :

- перестановке его на другое;
- мытье пола под ним;
- размораживание и уборке под холодильником;

- замене лампы холодильного освещения;
- перепадах и отключениях напряжения в электросети;
- устранение неисправностей;
- выполнение операций, связанных с обслуживанием холодильника.

5.2. Запрещается :

- при включенном в электросеть холодильнике одновременно прикасаться к холодильнику и устройствам, имеющим естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные трубы, мойки ..)

- ремонтировать и мыть включенный в электросеть холодильник;
- подключать холодильник к электросети, которая имеет неисправную защиту от токовых перегрузок;
- использовать для подключения холодильника переходники, многополюсные розетки, удлинительные шнуры.
- устанавливать в холодильнике лампу освещения мощностью более 15 Вт.
- производить замену элементов электропроводки специалисту, не имеющему на то разрешения

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Таловский детский сад «Солнышко»

Утверждаю:



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ**

1 .ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 1.1. К самостоятельной работе с жарочным шкафом допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При работе с жарочным шкафом возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:
 - термические ожоги при касании руками нагретых частей жарочного шкафа или горячих противней;
 - поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса жарочного шкафа и отсутствии диэлектрического коврика.
- 1.4. При работе с жарочным шкафом должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.
- 1.5. Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.
- 1.6. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств, для оказания первой помощи при травмах.
- 1.7. Работающие обязаны соблюдать правила противопожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.
- 1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен немедленно сообщить администрации учреждения.

При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу около жарочного шкафа диэлектрического коврика.

2.3. Проверить надёжность подсоединения защитного заземления к корпусу жарочного шкафа, а также целостность подводящего электрического кабеля.

2.4. Включить вытяжную вентиляцию пищеблока.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить жарочный шкаф, убедиться в нормальной его работе.

3.2. Подготовить для выпечки в жарочном шкафу исходные полуфабрикаты.

3.3. Довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.

3.4. Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскалённым воздухом.

3.5. Во избежание ожогов рук ставить и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки.

3.6. Следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегрева.

3.7. Не оставлять без присмотра включенный в сеть жарочный шкаф.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При возникновении неисправности в работе жарочного шкафа, а также нарушении защитного заземления его корпуса работу прекратить и выключить жарочный шкаф, сообщить об этом администрации учреждения. Работу продолжить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования жарочного шкафа немедленно выключить его и приступить к тушению очага возгорания углекислотным или порошковым огнетушителем.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить жарочный шкаф от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- 5.1. Выключить жарочный шкаф и после его остывания промыть горячей водой.
- 5.2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку помещения и выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.3. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

«Таловский детский сад «Солнышко»

Утверждаю:



ИНСТРУКЦИЯ

По охране труда при работе с водонагревателем

1. Общие требования по охране труда

1.1. К самостоятельной работе с электрическим водонагревателем допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие специальную подготовку, инструктаж по охране труда, противопожарной безопасности, имеющие медицинский осмотр о состоянии здоровья.

1.2. При работе с электрическим водонагревателем на работника возможно воздействие опасных производственных факторов :

- ожоги рук при касании нагретых частей прибора или паром нагретой воды;
- поражение электрическим током.

1.3. При работе водонагревателем должна быть использована спецодежда: хлопчатобумажный халат, косынка, резиновые калоши, резиновые перчатки, диэлектрический коврик.

1.4. В помещении прачечной должна быть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой медицинской помощи.

1.5. Работник должен знать и соблюдать правила противопожарной безопасности, знать места расположения и уметь пользоваться порошковым огнетушителем, соблюдать правила личной гигиены и производственной санитарии.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Перед началом работы убедитесь в исправности, зрительно, электросети, электрошнура, вилки, розетки
- 2.2. Оденьте спецодежду: халат, косынку, резиновые калоши, перчатки
- 2.3. Проверьте наличие воды в водонагревателе.
- 2.4. Находясь на резиновом коврике включите автомат-включатель
- 2.5. Строго запрещается включать водонагреватель не заполненным водой.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Строго запрещается оставлять водонагреватель включенным в электросеть без присмотра
- 3.2. Нельзя подогревать мыльные и щелочные растворы.
- 3.3. Нельзя располагать вблизи водонагревателя легковоспламеняющиеся предметы и материалы.
- 3.4. Строго следить за работой водонагревателя, не дотрагиваться до металлических частей корпуса и горячей воды рукой.
- 3.5. При окончательном подогреве воды отключите автомат водонагревателя.
- 3.6. Посторонним лицам, детям вход в прачечную, моечную вход воспрещен

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При появлении неисправности в работе водонагревателя (искрение, запах) немедленно прекратить работу и отключить оборудование от электросети, сообщить об неисправности руководителю.
- 4.2. При появлении пожара немедленно отключит водонагреватель от электросети приступить к пожаротушению порошковым огнетушителем, сообщить руководителю.
- 4.3. При получении травмы оказать пострадавшему первую медицинскую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания или пульса сделать искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса.

5. Требования безопасности после окончания работы

- 5.1. После окончания подогрева воды водонагреватель отключите.
- 5.2. На случай отсутствия воды в водонагревателе залейте его новой порцией воды.

5.3. Приведите рабочее место в порядок.

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

«Галовский детский сад «Солнышко»

Утверждаю:



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ**

1 .ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. К самостоятельной работе с жарочным шкафом допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

- 1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При работе с жарочным шкафом возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:
 - термические ожоги при касании руками нагретых частей жарочного шкафа или горячих противней;
 - поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса жарочного шкафа и отсутствии диэлектрического коврика.
- 1.4. При работе с жарочным шкафом должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.
- 1.5. Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.
- 1.6. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств, для оказания первой помощи при травмах.
- 1.7. Работающие обязаны соблюдать правила противопожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.
- 1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен немедленно сообщить администрации учреждения.
При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.
- 1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.
- 2.2. Убедиться в наличии на полу около жарочного шкафа диэлектрического коврика.
- 2.3. Проверить надёжность подсоединения защитного заземления к корпусу жарочного шкафа, а также целостность подводящего электрического кабеля.
- 2.4. Включить вытяжную вентиляцию пищеблока.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить жарочный шкаф, убедиться в нормальной его работе.
- 3.2. Подготовить для выпечки в жарочном шкафу исходные полуфабрикаты.
- 3.3. Довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.
- 3.4. Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскалённым воздухом.
- 3.5. Во избежание ожогов рук ставить и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки.
- 3.6. Следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегревания.
- 3.7. Не оставлять без присмотра включенный в сеть жарочный шкаф.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. При возникновении неисправности в работе жарочного шкафа, а также нарушении защитного заземления его корпуса работу прекратить и выключить жарочный шкаф, сообщить об этом администрации учреждения. Работу продолжить после устранения неисправности.
- 4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования жарочного шкафа немедленно выключить его и приступить к тушению очага возгорания углекислотным или порошковым огнетушителем.
- 4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
- 4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить жарочный шкаф от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- 5.1. Выключить жарочный шкаф и после его остывания промыть горячей водой.
- 5.2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку помещения и выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.3. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Таловский детский сад «Солнышко»

Утверждаю:



ИНСТРУКЦИЯ по охране труда повара.

1. Общие требования:

- 1.1. К самостоятельной работе повара допускаются лица прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья. Полностью ознакомленные с оборудованием, приспособлениями, обученные правильным обращениям с ним и безопасными приемами работы
- 1.2. Работающие в должности повара должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Повару следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.5. Требования инструкции являются обязательными для работающего, невыполнение этих требований должно рассматриваться как нарушение производственной дисциплины.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного проветривания и оснащение рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- 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, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов);
- отсутствие трещин, выпуклых, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности специальной тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.5. Перед включением электроплиты 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.

2.6. Перед включением пищеварочного электрического котла:

- 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 кранику;
- нажатием на рукоятку рычага произвести "подрыв" предохранительного клапана (смещение его относительно седла);

- правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электрическим контактном манометром;
- варочный сосуд опрокидывающегося 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, провернув его ручку 2 - 3 раза вокруг оси;
- 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.

2.7. Перед началом эксплуатации электрической сковороды, электрической фритюрницы и др.:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды - механизм опрокидывания;
- убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы и др.) 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 минут при температуре 250 °С для удаления влаги.

2.8. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.9. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

2.10. При эксплуатации газоиспользующего оборудования, электрических жарочных и пекарных шкафов, весов и электрического гриля, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

- 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 допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.
- 3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они

предназначены.

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

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки плитных котлов, противни и др.).

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

3.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- 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.

3.11. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.12. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.),

оборудование.

3.14. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.15. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя оборудования.

3.16. Во время эксплуатации электрического пищеварочного котла:

- следить за показаниями манометра включенного пищеварочного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 0,5 кгс/кв. см ;
- 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 накидными 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 ослабить болты (в обратном порядке) 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.

3.17. При эксплуатации электрической фритюрницы, электрической сковороды, электрической жаровни:

- заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170 - 180 °С 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 температуру 150 - 180 °С;

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

- при работе сковороды 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. Немедленно отключать жарочные аппараты при чаде от жира;

не допускается:

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

- опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;

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

- сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;

- охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

3.18. При эксплуатации холодильного оборудования:

- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования 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 открывать на короткое время и как можно реже;

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

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

не допускается:

- 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.

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.

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

3.20. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электрических конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.21. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, на плите посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.22. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом

положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.23. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.24. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

3.25. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.26. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

3.27. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

3.28. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.29. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя", передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки на плитной посуде с горячей пищей осторожно, движением "на себя".

3.30. Не пользоваться на плитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.

3.31. Перед переноской на плитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.

3.32. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.33. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.34. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на три четверти емкости;
- прижимать котел к себе;
- держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

3.35. При перевозке, установке (снятии) котлов с пищей на плиту пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.36. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками

при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.37. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

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

3.39. При работе на раздаче необходимо:

- производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;
- следить за наличием и уровнем воды в ванне электрического мармита 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 кипяtilьника только в посуду, установленную на подставке у крана.

3.40. При эксплуатации электромеханического оборудования:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - 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;

не допускается:

- 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;

- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа,

воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и течи воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жировпитывающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

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

4.7. Пострадавшему при травме, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

5.4. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.5. По окончании работы электрической сковороды:

- выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;

- после остывания сковороды слить жир;
- пригоревшие к поду 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.

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

5.7. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах пара, холодной и горячей воды.

5.8. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

«Таловский детский сад «Солнышко»

Утверждаю:



Должностная инструкция повара.

1. Общие положения

1.1. Принимается на работу и освобождается от работы заведующей дошкольным образовательным учреждением.

1.2. Подчиняется непосредственно заведующей дошкольным образовательным учреждением.

1.3. Служебные взаимоотношения:

- непосредственно подчиняется заместителю заведующей по административно–хозяйственной работе по вопросам организации процесса питания;
- непосредственно подчиняется медицинскому персоналу дошкольного образовательного учреждения по вопросам соблюдения санитарно-эпидемического режима, организации и проведения производственного контроля.

1.4. Руководствуется в своей работе:

- санитарно–эпидемиологическими правилами и нормативами;
- методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов.

1.5. Должен знать и выполнять:

- Правила внутреннего трудового распорядка;
- Приказы, инструкции и распоряжения по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях;
- Правила пожарной безопасности;
- Правила охраны труда и техники безопасности при работе с оборудованием пищеблока.

2. Должностные обязанности

2.1 Маркировать технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару в соответствии с санитарными правилами для сырых и готовых продуктов.

2.2 При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

2.3. Применять моющие и дезинфицирующие средства обязательно в соответствии с инструкцией по режиму мытья посуды и обработки инвентаря (с учетом конкретного режима проводимой обработки). Контролировать наличие инструкции на рабочем месте.

2.4. Хранить моющие и дезинфицирующие средства в строго отведённых местах.

2.5. Приготовленные дезинфицирующие растворы хранить в емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

2.6. Мыть варочные котлы, после освобождения от остатков пищи, горячей водой не ниже 40°С с добавлением моющих средств, ополаскивать горячей водой и просушивать в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранить на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

2.7. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь" лопатки, мешалки и др. после мытья в первой ванне с горячей водой (50°С) с добавлением моющих средств

ополаскивать горячей водой с температурой не ниже 05°С во второй ванне, обдать кипятком, а затем просушивать на решетчатых металлических стеллажах.

2.8. Мясорубки после использования разбирать, промывать, обдать кипятком и тщательно просушить.

2.9. Не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, скопами, деформированную, с поврежденной эмалью.

2.10. Столовую посуду после механического удаления остатков пищи мыть с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40", ополаскивать горячей проточной водой с температурой не ниже 65° (вторая ванна) и просушивать на специальных решетках.

2.11. Чашки промывать горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивать горячей проточной водой во второй ванне и просушивать.

2.12. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводить обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке.

2.13. Пищевые отходы на пищеблоке собирать в промаркированные бачки с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

2.14. В помещениях пищеблока ежедневно проводить уборку и мытьё полов с применением моющих средств.

2.15. Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

2.16. Соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

2.17. Оставлять ежедневно суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г. Пробу отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохранять в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 +6°С.

2.18. Повар обязан соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд.

2.19. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.

2.20. Повар обязан ежедневно утром подробно знакомиться с меню – раскладкой на день, развесить продукты на каждый прием пищи в отдельную тару.

2.21. Обязан принимать от завхоза продукты по меню – раскладке на завтрашний день под роспись.

2.22. Обязан точно производить подготовку, шинковку, закладку согласно меню – раскладке.

2.23. Повар обязан пользоваться в своей работе только вымеренной тарой (как для жидких, так и для густых блюд).

2.24. Повар обязан выдавать готовую продукцию на группы по графику выдачи, предварительно остудив третье блюдо, соблюдая маркировку тары.

2.25. Обязан соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем.

2.26. Повар обязан весь кухонный инвентарь хранить отдельно и применять строго по назначению.

3. Права

Повар имеет право:

3.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.

3.2. Вносить предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

4. Ответственность

Повар несет ответственность за:

4.1. Качество и соответствие приготовленных блюд меню – раскладке.

4.2. Соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу на группы в соответствии с графиком выдачи.

4.3. Сохранность продуктов после выдачи их на пищеблок.

4.4. Соблюдение режима питания.

4.5. Выполнение правил техники безопасности.

4.6. Своевременное прохождение медицинских осмотров, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством.

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

«Таловский детский сад «Солнышко»

Утверждаю:

Заведующая
для
документов



Навяйле Г.Э.

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для кухонного рабочего

1. Общие требования безопасности.

- 1.1. К самостоятельной работе кухонного рабочего допускаются лица прошедшие вводные и первичный (на рабочем месте) инструктажи по безопасности труда, а также изучивших настоящую инструкцию, прошедшие медосмотр, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Кухонный рабочий должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. На кухонного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).
- 1.4. Кухонный рабочий извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.
- 1.5. Кухонному рабочему следует:
 - 1.5.1 оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
 - 1.5.2 перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
 - 1.5.3 работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
 - 1.5.4 после посещения туалета мыть руки с мылом;
 - 1.5.5 не принимать пищу в производственных и подсобных помещениях.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 2.2. Проверить наличие и исправность необходимых для работы инвентаря, приспособлений и инструмента; обеспечить наличие свободных проходов.
- 2.3. Для обеспечения безопасной работы проверить устойчивость стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам и проверить внешним осмотром:

- 2.3.1. достаточность освещения рабочей зоны;
- 2.3.2. отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- 2.3.3. состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- 2.3.4. надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;
- 2.4. Проверить наличие воды в водопроводной сети.
- 2.5. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, передвижной тележке на рабочих местах поваров, кондитеров и других работников; удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов.
- 2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

- 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. Содержать рабочее помещение в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- 3.4. Не загромождать проходы и проезды между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией.
- 3.5. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки на плитных котлов, противни и др.).
- 3.6. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.7. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.
- 3.8. Переносить продукты в жесткой таре и лед в рукавицах.
- 3.9. Не производить работы по перемещению продуктов, на плитных котлов и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.
- 3.10. Переносить на плитный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на 3/4 его

емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.

3.11. Пользоваться специальными прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели неисправные (неустойчивые) подставки и случайные предметы.

3.12. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

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

3.14. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

3.14.1 применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

3.14.2 не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

3.14.3 не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.15. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жировпитывающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. Пострадавшему при травме, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.4. Для транспортирования отходов использовать специально предназначенный для этой цели транспорт.