

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ
КУХОННОГО РАБОЧЕГО**

ИОТ № 59 – 2022

2022 г

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профсоюзной
организации
_____ Р.А.Скоглякова
« 29 » августа 20 22 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ ТО «ДПК»
_____ Т.А. Советова
« 29 » августа 20 22 г.
Приказ от 29.08.2022 № 374

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО ИОТ № 59-2022

1. Область применения

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования по обеспечению безопасных условий труда для кухонного рабочего в ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж».

1.2. Настоящая инструкция по охране труда для кухонного рабочего разработана на основе установленных обязательных требований по охране труда в Российской Федерации, а также:

- 1) изучения работ кухонного рабочего;
- 2) результатов специальной оценки условий труда;
- 3) анализа требований профессионального стандарта кухонного рабочего;
- 4) определения профессиональных рисков и опасностей, характерных для работ кухонного рабочего;
- 5) определения безопасных методов и приемов выполнения работ кухонным рабочим.

1.3. Выполнение требований настоящей инструкции обязательно для всех кухонных рабочих при выполнении ими трудовых обязанностей независимо от их квалификации и стажа работы.

2. Нормативные ссылки

2.1. Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

2.1.1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

2.1.2. Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов, приказ Минтруда от 28.10.2020 № 753н;

2.1.3. Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, приказ Минтруда от 07.12.2020 № 866н;

2.1.4. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н;

3. Общие требования охраны труда

3.1. Настоящая Инструкция предусматривает основные требования по охране труда для кухонного рабочего.

3.2. При выполнении работ кухонному рабочему необходимо выполнять свои обязанности в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.

3.3. К работе в качестве кухонного рабочего допускаются лица, прошедшие медицинское обследование, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, стажировку на рабочем месте и проверку знаний требований охраны труда.

3.4. Соблюдение Правил внутреннего распорядка.

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

3.5. Требования по выполнению режимов труда и отдыха при выполнении работ кухонным рабочим.

3.5.1. При выполнении работ кухонный рабочий обязан соблюдать режимы труда и отдыха.

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

3.5.3. Каждый кухонный рабочий должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

3.6. Перечень опасных и вредных производственных факторов, которые могут воздействовать на работника в процессе работы, а также перечень профессиональных рисков и опасностей.

3.6.1. На кухонного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся машины и механизмы, подвижные части производственного оборудования, передвигающиеся изделия, заготовки, материалы;
- повышенная запыленность и загазованность воздуха рабочей зоны;
- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;
- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная температура молока, воды и пара;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенный уровень вибрации;
- повышенная или пониженная влажность воздуха;
- отсутствие или недостаток естественного освещения;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструмента и оборудования;
- физические и нервно-психические перегрузки;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- повышенный уровень статического электричества;
- повышенный уровень ультрафиолетовой радиации;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;

- токсичные и раздражающие химические вещества, патогенные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности, а также паразиты — возбудители инфекционных и инвазионных болезней, общих для животных и человека.

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

а) механические опасности:

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

3.7. Перечень специальной одежды, специальной обуви и средств индивидуальной защиты, выдаваемых работникам в соответствии с установленными правилами и нормами.

3.7.1. Для защиты от воздействия вредных и (или) опасных факторов производственной среды и (или) загрязнения повару выдаются средства индивидуальной защиты в соответствии с утвержденными нормами бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» в соответствии с типовыми нормами выдачи СИЗ на текущий год.

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

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

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

3.8. Порядок уведомления администрации о случаях травмирования работника и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента.

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

3.8.2. Кухонный рабочий должен немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой известной ему ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о нарушении работниками и другими лицами, участвующими в производственной деятельности работодателя, требований охраны труда, о каждом известном ему несчастном

случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков профессионального заболевания, острого отравления.

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

3.9. Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать работник при выполнении работы.

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

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

3.9.3. Перед приемом пищи обязательно мыть руки теплой водой с мылом.

3.9.4. Для питья употреблять воду из диспенсеров, чайников.

3.9.5. Принимать пищу разрешается только в специально отведенных для этой цели местах.

3.9.6. Курить в зданиях и на территории учреждения категорически запрещено.

3.10. Кухонный рабочий, находясь на территории цехов завода, должен соблюдать следующие требования:

- ходить только по установленным проходам и переходным мостикам;
- не садиться и не облокачиваться на случайные предметы и ограждения;
- не подниматься и не спускаться бегом по лестничным маршам;
- не находиться в зоне действия грузоподъемных машин и стоять под грузом;
- не смотреть на дугу электросварки без защитных средств;
- не прикасаться к электрическим проводам и кабелям;
- обращать внимание на знаки безопасности и выполнять их требования.

4. Требования охраны труда перед началом работы

4.1. Порядок подготовки рабочего места.

4.1.1. Проверить наличие и исправность необходимых для работы инвентаря, приспособлений и инструмента, обеспечить наличие свободных проходов.

4.1.2. Для обеспечения безопасной работы проверить устойчивость стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам и проверить внешним осмотром:

— достаточность освещения рабочей зоны;

— отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

— состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогражденных люков, колодцев);

— наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов, тележек-медведок и др.;

— наличие и исправность применяемых погрузочно-разгрузочных механизмов;

— надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;

— отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т. п. в котлах;

— наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит.

4.2. Порядок проверки исходных материалов (заготовки, полуфабрикаты).

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

4.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты до использования.

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

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

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

4.4. Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, сигнализации, блокировочных и других устройств, защитного заземления, вентиляции, местного освещения, наличия предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков).

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

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

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

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

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

4.4.6. Проверить работу подъемно-транспортного оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

4.4.7. Проверить наличие воды в водопроводной сети.

4.4.8. Проветрить газовые горелки, камеры сгорания и помещение цеха для безопасного включения газоиспользующих установок. Произвести безопасный розжиг горелок.

4.4.9. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, передвижной тележке, на рабочих местах кухонных рабочих и других работников, удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов.

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

4.4.11. При эксплуатации конвейера и при выполнении погрузочно-разгрузочных работ, при розжиге газовых горелок, при выполнении работ на высоте соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

4.5. Работник не должен приступать к работе, если условия труда не соответствуют требованиям по охране труда или другим требованиям, регламентирующим безопасное производство работ, а также без получения целевого инструктажа по охране труда при выполнении работ повышенной опасности, несвойственных профессии работника разовых работ, работ по устранению последствий инцидентов и аварий, стихийных бедствий и при проведении массовых мероприятий.

5. Требования охраны труда во время работы

5.1. Способы и приемы безопасного выполнения работ, использования оборудования, транспортных средств, грузоподъемных механизмов, приспособлений и инструментов.

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

5.1.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

5.1.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное подъемно-транспортное оборудование, инструмент, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

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

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

5.1.6. 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.

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

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

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

5.1.10. Деревянные бочки вскрывать путем снятия упорного (верхнего) обруча и последующего освобождения остова от шейного (второго) обруча с одной стороны бочки. При снятии обруча использовать специальную набойку и молоток. Слегка ударяя молотком по клепкам (вверх), освободить дно и вынуть его с помощью стального клепа. Не допускается извлекать дно бочки ударами молотка или топора.

5.1.11. При вскрытии металлических бочек, имеющих пробки, применять специальный гаечный ключ. Не допускается отвинчивать пробку ударами молотка.

5.1.12. Переносить продукты в жесткой таре и лед в рукавицах.

5.1.13. Не производить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.

5.1.14. Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на 3/4 его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.

5.1.15. При перевозке и установке котлов с пищей пользоваться тележкой с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении от себя.

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

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

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

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

5.1.20. 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.

5.1.21. Во время работы с использованием подъемно-транспортного оборудования следует:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов — изготовителей оборудования;
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «Пуск» и «Стоп»;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность конвейера, извлекать застрявший предмет, очищать ленту конвейера только после того, как он остановлен с помощью кнопки «Стоп», отключен пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

5.1.22. При использовании подъемно-транспортного оборудования не допускается:

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать допустимые скорости работы оборудования;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц.

5.2. Требования безопасного обращения с исходными материалами (сырье, заготовки, полуфабрикаты).

5.2.1. Работник должен применять исправное оборудование и инструмент, сырье и заготовки, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При производстве работ по выполнению технологических (рабочих) операций быть внимательным, проявлять осторожность.

5.3. Указания по безопасному содержанию рабочего места.

5.3.1. Работник должен поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте.

5.3.2. Отходы следует удалять с помощью уборочных средств, исключая травмирование работников.

5.3.3. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения деталями, материалами, инструментом, приспособлениями, прочими предметами.

5.4. Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций.

5.4.1. При ухудшении состояния здоровья, в том числе при проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), работник обязан немедленно известить своего непосредственного или вышестоящего руководителя, обратиться в ближайший здравпункт.

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

5.4.3. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или при 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.

5.5. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты работников.

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

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

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

6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

6.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие.

6.1.1. При выполнении работ кухонным рабочим возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

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

6.2. Действия работников при возникновении аварий и аварийных ситуаций.

6.2.1. При возникновении неисправностей 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.

6.2.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих работников, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

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

— закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

— открыть окна и двери, проветрить помещение;

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

— не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

— исключить пользование открытым огнем;

— если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости вызвать аварийную газовую службу по телефону 104.

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

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

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

6.2.7. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании оказать первую помощь, сообщить о происшествии руководству, по возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или помочь доставить пострадавшего в медучреждение.

6.2.8. При возгорании сообщить руководству, отключить электрооборудование и приступить к тушению имеющимися первичными средствами пожаротушения, при необходимости вызвать пожарную бригаду по телефону 101.

6.3. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.

6.3.1. При несчастном случае, микротравме необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить своему непосредственному

руководителю и сохранить без изменений обстановку на рабочем месте до расследования, если она не создаст угрозу для работающих и не приведет к аварии.

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

6.3.3. При наличии ран необходимо наложить повязку, при артериальном кровотечении — наложить жгут.

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

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

7. Требования охраны труда по окончании работы

7.1. Порядок приема и передачи смены.

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

7.2. Порядок отключения, остановки, разборки, очистки и смазки оборудования, приспособлений, машин, механизмов и аппаратуры.

7.2.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

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

7.2.3. Произвести разборку, очистку и мытье оборудования: механического — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового — после полного остывания нагретых поверхностей.

7.2.4. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.

7.2.5. Закрыть загрузочные люки, проемы и запереть их на замок изнутри помещения.

7.2.6. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

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

7.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты после использования.

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

7.4. Порядок уборки отходов, полученных в ходе производственной деятельности.

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

7.5. Требования соблюдения личной гигиены.

Работники должны:

- принять душ;
- надеть личную одежду.

7.6. Порядок извещения руководителя работ о недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы.

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

Заведующий столовой

Панкратова Т.В.

Заместитель директора по Б и ХР

Ломоносов Р.С.

Специалист по охране труда

Подлубошникова С.М.