

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

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ
РАБОТЕ НА КУХНЕ
(ПИЩЕБЛОКЕ)**

ИОТ № 73 – 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 ПРИ РАБОТЕ НА КУХНЕ (ПИЩЕБЛОКЕ) ИОТ № 73-2022

1. Область применения

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования по обеспечению безопасных условий труда для работников ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» при работе на кухне (пищеблоке).

1.2. Настоящая инструкция по охране труда при работе на кухне (пищеблоке) разработана на основе установленных обязательных требований по охране труда в Российской Федерации, а также:

- 1) изучения работ на кухне (пищеблоке);
 - 2) результатов специальной оценки условий труда;
 - 3) анализа требований профессионального стандарта;
 - 4) определения профессиональных рисков и опасностей, характерных при работе на кухне (пищеблоке);
 - 5) анализа результатов расследования имевшихся несчастных случаев при работе на кухне (пищеблоке);
 - 6) определения безопасных методов и приемов при работе на кухне (пищеблоке).
- 1.3. Выполнение требований настоящей инструкции обязательны для всех работников при выполнении работ на кухне (пищеблоке).

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 работе с инструментом и приспособлениями» утверждены приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27.11.2020, №835н;

2.1.4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.12.2020 № 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции";

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

2.1.6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем".

3. Общие требования охраны труда

3.1. Настоящая Инструкция предусматривает основные требования по охране труда при работе на кухне (пищеблоке).

3.2. Работнику необходимо выполнять свои обязанности в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.

3.3. К самостоятельной работе в пищеблоке допускаются лица, прошедшие специальную подготовку, предварительный при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным методам и приемам работы, а также прошедшие проверку знаний требований охраны труда и имеющие 1 группу по электробезопасности

3.5. Не реже одного раза в шесть месяцев работники пищеблока должны проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний к самостоятельной работе не допускаются.

3.6. Не реже одного раза в год работники пищеблока должны проходить периодический медицинский осмотр и очередную проверку знаний требований охраны труда.

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

3.8. Работники пищеблока обязаны знать и соблюдать правила пожарной безопасности.

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

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

3.11. Все технологические процессы, связанные с доставкой сырья, полуфабрикатов, готовых изделий должны осуществляться способами, максимально устраняющими ручные операции, исключаяющими опасность травматизма.

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

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

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

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

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

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

3.18. Тара для внутрицехового перемещения должна иметь соответствующую маркировку: «крупа», «молоко» и т.д.

3.19. Ведра, тазы для мытья полов и уборки помещений должны быть окрашены в особый цвет, иметь надпись или пластмассовую бирку «для полов» и т.д.

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

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

3.22. Соблюдение правил внутреннего распорядка.

3.23.1. Работник 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.

3.24. Требования по выполнению режимов труда и отдыха при работе на кухне (пищеблоке).

3.24.1. При работе на кухне (пищеблоке) работники обязаны соблюдать режимы труда и отдыха.

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

3.24.3. Каждый работник должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

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

3.25.1. В процессе работы на работников пищеблока возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов и рисков:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;

- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

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

3.25.1. Для защиты от воздействия вредных и (или) опасных факторов производственной среды и (или) загрязнения при работе на кухне работнику 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.

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

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

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

3.26. Порядок уведомления администрации о случаях травмирования работников и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента.

3.26.1. 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.

3.26.2. Работник 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.

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

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

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

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

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

3.27.4. Для питья употреблять воду из диспенсеров, чайников.

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

3.27.6. Курить в помещениях и на территории учреждения категорически запрещено.

4. Требования охраны труда перед началом работы

4.1. Порядок подготовки рабочего места.

4.1.1. Перед началом работы необходимо надеть и застегнуть (завязать завязки) санитарную одежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать санитарную одежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

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

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

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

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

4.1.6. Перед включением посудомоечной машины необходимо проверить наличие воды в ваннах и в баке электронагревателя.

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

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. Включить вентиляцию и убедиться в ее нормальной работе.

4.4.3. Освободить проходы и не загромождать их. Проверить отсутствие посторонних предметов. Проверить наличие предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков).

4.4.4. Проверить визуально исправность заземления электрифицированного оборудования, изоляции проводов электроаппаратов и оборудования.

4.4.5. Проверить исправность привязей, осмотреть животных.

4.4.6. Проверить ворота и двери. Они должны легко открываться на всю ширину и плотно закрываться. Засовы, крючки и другие запорные устройства дверей должны легко отпираться. Не допускается ворота и двери завязывать веревкой, закручивать проволокой, забивать гвоздями.

4.4.7. Проверить исправность и работоспособность аварийной сигнализации; наличие огнетушителей, песка и других средств пожаротушения.

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

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. При механической обработке пищевых продуктов:

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

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

- 5.1.1.3. Удаление заклинившихся продуктов или их остатков необходимо производить после полной остановки двигателя рабочих органов машины.
- 5.1.1.4. Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины необходимо проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок.
- 5.1.1.5. Снятие и установку терочного диска картофелеочистительной машины необходимо производить с помощью специального крючка.
- 5.1.1.6. Перед началом работы необходимо проверить надежность крепления мясорубки на корпусе привода.
- 5.1.1.7. Над горловиной мясорубок с диаметром загрузочных отверстий свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо, не допускающее попадания рук к подвижным частям.
- 5.1.1.8. Подъем и опускание предохранительной крышки куттера следует производить плавно, без рывков. Кожух куттера должен быть заблокирован с приводом.
- 5.1.1.9. Выгружать фарш из куттера при отсутствии саморазгружающихся приспособлений необходимо ковшом.
- 5.1.1.10. Тестомесительную машину следует включать только после полной фиксации подкатной дежи на машине и опущенных щитках ограждения.
- 5.1.1.11. Во время работы тестомесительной машины запрещается поднимать ограждения, открывать подкатную дежу, добавлять и вынимать продукты из дежи, помогать машине руками замешивать тесто, а также чистить и мыть дежу.
- 5.1.1.12. Перед началом работы тестораскаточной машины следует проверить надежность блокировочного устройства.
- 5.1.1.13. Во время работы на тестораскаточной машине запрещается протирать вальцы и открывать облицовку.
- 5.1.1.14. Сменные машины должны быть надежно укреплены на корпусе привода.
- 5.1.1.15. Устанавливать сменную машину на работающий привод запрещается.
- 5.1.1.16. На хлеборезке запрещается производить укладку хлеба при движении подающей каретки.
- 5.1.1.17. Заточку дискового ножа хлеборезки следует производить только при помощи заточного механизма, установленного на машине.
- 5.1.1.18. При заточке ножа хлеборезательной машины не допускается проверять остроту режущих кромок ножа рукой.
- 5.1.1.19. Для очистки дискового ножа хлеборезательной машины от остатков продукта необходимо применять деревянные скребки. Снимать остатки продуктов с ножа руками запрещается.
- 5.1.1.20. Применение оборудования для выполнения операций, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации, запрещается.

5.1.2. При тепловой обработке пищевых продуктов:

5.1.2.1. Пользоваться при растопке оборудования с огневым обогревом (плит, печей, кипятильников, вмазанных котлов) бензином, другими легковоспламеняющимися жидкостями запрещается.

5.1.2.2. Подготовка топлива должна производиться вне помещения кухни.

5.1.2.3. Удаление золы следует производить после охлаждения топки.

5.1.2.4. Запрещается охлаждать топку или настил плиты водой.

5.1.2.5. Не разрешается включение электрических котлов и автоклавов при незаполненной паровой рубашке. Перед началом работы пароводяную рубашку следует заполнить до уровня контрольного крана кипяченой водой.

5.1.2.6. Запрещается включать котлы и автоклавы в случае неисправности заземления, двойного предохранительного клапана, при пуске пара из рубашки и наличии трещин в рубашке автоклава.

5.1.2.7. Включать автоклавы разрешается только при плотном и равномерном закреплении крышки всеми откидными винтами.

5.1.2.8. Прежде чем открыть крышку автоклава, необходимо его выключить, открыть в крышке паровоздушный кран. Когда давление внутри автоклава снизится до нуля, следует ослабить откидные винты, причем ослабление произвести крест-накрест, а затем в таком же порядке полностью отвернуть и открыть крышку. Завинчивание следует также вести крест-накрест, а не подряд, во избежание неравномерной нагрузки на винты и появление неплотностей. Подъем крышки производится осторожно во избежание ожога лица и рук.

5.1.2.9. Выгрузку продуктов из электрических котлов следует производить только после отключения нагрева и выпуска пара из рабочей камеры.

5.1.2.10. Настил электрической плиты должен быть ровным и гладким. Не допускается работа на плите с деформированным настилом.

5.1.2.11. Плита должна иметь бортовую поверхность и поручни, предохраняющие от ожогов. Поручни должны быть расположены от бортов плиты на расстоянии не ближе 10 см.

5.1.2.12. Во время работы на электрической плите не допускается перегрев настила конфорок и работа с недогруженными конфорками, включенными на полную мощность.

5.1.2.13. Эксплуатировать оборудование, работающее под давлением, при неисправных манометрах и других контрольно-измерительных приборах запрещается.

5.1.2.14. Включать электрический кипятильник в работу следует только после проверки наличия воды в водопроводной сети и заполнения питательного бачка.

5.1.2.15. Во время работы кипятильника не должно быть сильного шума, ударов, парения и выброса кипятка.

5.1.2.16. Запрещается при отборе кипятка вешать ведро на кран кипятильника. Ведро должно быть установлено на специальную подставку.

5.1.2.17. Запрещается включать ток при отсутствии жира в загрузочной чаше электросковороды.

5.1.2.18. При открывании крышки загрузочной чаши во время работы не следует наклонять ее на себя.

5.1.2.19. Перед опрокидыванием загрузочной чаши необходимо выключить ток. Опрокидывать сковороду при включенных нагревателях запрещается.

5.1.3. При ручной обработке пищевых продуктов:

5.1.3.1. При работе с ножом рабочий должен держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусениц, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.

5.1.3.2. Править нож о мусат следует в стороне от рабочих, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.

5.1.3.3. Ручную мойку рыбы необходимо производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки рабочих от травмы.

5.1.3.4. Для выемки рыбы из ванн должны использоваться проволочные черпаки.

5.1.3.5. При разделке рыбы должны использоваться разделочные ножи, головорубы, скребки.

5.1.3.6. Перенос инструментов должен производиться в чехлах, ножнах. Хранить инструмент необходимо в пеналах.

5.1.3.7. Мясо при ручной обработке должно обваливаться только размороженным.

5.1.3.8. Колоды для разрубки мяса и костей должны устанавливаться на крестовину. Высота колоды должна быть не менее 0,85 м от уровня пола. Не допускается наличие трещин и заусениц на разделочных досках, а также на колодах для разрубки мяса.

5.1.3.9. Укладывать полуфабрикаты на сковороды и противни для жарения необходимо с наклоном от себя. Противни должны быть легкими, изготовленными из нержавеющей стали, без заусениц, острых углов.

5.1.3.10. Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухое полотенце. При этом необходимо помнить, что предельная норма переноски грузов вручную установлена для женщин - 15 кг, для мужчин - 50 кг.

5.1.3.11. Наплитные котлы, кастрюли, сотейники и другая кухонная посуда должны иметь прочно прикрепленные ручки, ровное дно и хорошо пригнанные крышки.

5.1.3.12. Установка наплитных котлов с пищей должна производиться на устойчивые подставки-табуреты.

5.1.4. Во время работы посудомоечной машины открывать дверцу моющей или ополаскивающей камеры запрещается.

5.1.5. Сливать загрязненную воду из ванны следует только после остановки машины.

5.1.6. Мойка и очистка посуды от остатков пищи, а также уборка полов, стеллажей должна производиться с помощью щеток, скребков, ершей, деревянных лопаток.

5.1.7. Необходимо немедленно удалять из мойки осколки разбитой посуды, а также посуду, имеющую трещины и сколы.

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

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 после полной остановки электроинструмента с помощью уборочных средств, исключающих травмирование работников.

5.3.4. 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.

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

5.5.1. Работник обязан 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 работе на кухне (пищеблоке) 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 работника при возникновении аварий и аварийных ситуаций.

6.2.1. Необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появлении запаха гари, прекращении подачи электроэнергии.

6.2.2. При внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование и сообщить администрации.

6.2.3. Не допускать работы оборудования (печей, плит, котлов, кипятильников) с газовым обогревом при отклонении давления газа от заданного; погасании пламени горелок; нарушении тяги; прекращении подачи воздуха.

6.2.4. При появлении в помещении запаха газа следует немедленно прекратить пользование газовыми приборами, не применять открытый огонь, не курить, не включать электроприборы, закрыть все краны у газового оборудования, открыть окна для проветривания помещений и вызвать аварийную службу по телефону 104.

6.2.5. Работа оборудования, работающего под давлением, должна быть приостановлена:

- при неисправности предусмотренных контрольно-измерительных приборов и средств автоматики (манометров, предохранительных клапанов, указателей уровня и т.д.);
- при повышении давления в паропроводящей рубашке выше разрешенного, несмотря на соблюдение всех требований по режиму работы и безопасному обслуживанию;
- при неисправности предохранительных клапанов, предохранительных и блокировочных устройств;
- при неисправности или неполном количестве крепежных деталей крышек, люков;
- при обнаружении в основных элементах аппарата трещин, выпучин, пропусков или потений в сварных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрыва прокладок;
- при возникновении пожара.

6.2.6. При парении двухстенной жаровни (с косвенным обогревом) следует убедиться в наличии теплоносителя в рубашке. При утечке теплоносителя из рубашки или недостаточном его уровне следует немедленно прекратить работу и отключить жаровню от электросети.

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

6.2.8. При возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся руководителю.

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 тугой 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.

6.3.5. 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. После окончания работы (смены) необходимо проверить и привести в порядок свое рабочее место, машины и оборудование.

7.2.2. Закрывать общий газовый кран.

7.2.3. Выключить общий силовой электрорубильник, вентиляцию и свет.

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.

7.4.1. 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.

Работник должен:

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.