

Инструкция по охране труда для повара в школе

1. Общие требования охраны труда повара в школе

1.1. Данная *инструкция по охране труда для повара в школе* разработана на основе типовых инструкций по охране труда для повара пищеблока общеобразовательного учебного заведения.

1.2. К самостоятельной работе в должности повара имеют допуск лица, которые прошли периодический медицинский осмотр при отсутствии противопоказаний к работе повара, изучившие *инструкцию по охране труда для повара школы* и инструктаж по охране труда повара.

1.3. Обязанностями повара в области охраны труда являются:

- контроль и строгое соблюдение всех норм и правил производственной санитарии при проведении работ на кухне, в столовой;
- строгое соблюдение всех правил техники безопасности и охраны труда;
- создание и поддержание безопасных условий труда;
- размещение оборудования и кухонного инвентаря в соответствии с нормами производственной санитарии;
- обеспечение соответствующего санитарного состояния рабочего помещения;
- обеспечение соответствия санитарно-эпидемиологическим нормам используемого в работе оборудования и кухонного инвентаря.
- соблюдение должностной инструкции повара в школе.

В обязанности повара пищеблока школы входит также строгое соблюдение инструкции по охране труда повара школьной столовой.

2. Требования охраны труда повара перед началом проведения работы

2.1. Необходимо надеть на себя спецодежду, волосы убрать под головной убор (косынку), тщательно вымыть руки водой с мылом.

2.2. Необходимо проверить исправность и чистоту используемого оборудования, кухонного инвентаря, а также его маркировку.

2.3. Необходимо проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, трещин и сколов столовой посуды.

2.4. Необходимо убедиться в соответствии рабочего места всем нормам охраны труда. Включить в обязательном порядке вентиляцию.

3. Требования охраны труда повара во время проведения работы

3.1. Во время проведения работы повар столовой школы обязан строго соблюдать все и требования производственной санитарии, правила и нормы охраны труда, а также *инструкцию по охране труда повара на пищеблоке школы*;

- инструкцию по охране труда при использовании кухонной электроплиты;
- инструкцию по охране труда при работе с жарочным шкафом;
- инструкцию по охране труда с электромясорубкой;
- инструкции при работе с другим имеющимся на пищеблоке оборудованием.

3.2. Необходимо следить за соответствующим санитарно-гигиеническим состоянием рабочего помещения.

3.3. Необходимо строго соблюдать все требуемые меры техники безопасности во время работы с газовыми и электрическими плитами, мясорубками, ножами и другими режущими и колющими предметами, положения инструкции по охране труда повара школы и другие инструкции и инструктажи.

3.4. Необходимо контролировать своевременную утилизацию отходов в соответствии с санитарными нормами.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении опасных, экстремальных либо чрезвычайных ситуаций (пожара, прорыва системы отопления, водопровода, замыкании электропроводки, при обнаружении подозрительных предметов и т.п.) необходимо незамедлительно оповестить об этом своего непосредственного руководителя, принять экстренные меры по возможной ликвидации (локализации) возникшей ситуации в соответствии с разработанными правилами техники безопасности и инструкциями по охране труда.

4.2. В случае получения травмы (ранения, отравления, ожога) необходимо экстренно оказать первую неотложную медицинскую помощь пострадавшему, при необходимости организовать его транспортировку в ближайшее лечебное учреждение и своевременно проинформировать о случившемся своего непосредственного руководителя.

5. Требования охраны труда повара после завершения работы

5.1. После завершения работы необходимо проверить чистоту и исправность используемого оборудования и кухонного инвентаря.

5.2. Необходимо аккуратно отключить плиту от электросети.

5.3. Необходимо тщательно вымыть рабочие столы, кухонную посуду и инвентарь.

5.4. Необходимо проверить чистоту и исправность оборудования и кухонного инвентаря.

5.5. Необходимо снять с себя спецодежду, отключить вентиляцию и тщательно вымыть руки водой с мылом.

Инструкция по охране труда для кухонного работника

1. Общие требования охраны труда кухонного работника

1.1. К самостоятельной работе кухонным работником допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, которые прошли специальное обучение, не имеют противопоказаний по состоянию здоровья, прошли инструктаж по охране труда и инструктаж на рабочем месте.

1.2. Работник кухни обязан выполнять правила внутреннего трудового распорядка, учрежденных режимов труда и отдыха, настоящую **инструкцию по охране труда для кухонного работника** учреждения, должностную инструкцию.

1.3. При работе на кухонного работника могут оказать вредное и опасное воздействие факторы:

а) физические:

- травмы от падения по причине скользкого пола;
- переноска тяжелых вещей выше любых допустимых норм;
- порезы рук, образовавшиеся при мытье сколотой или треснутой посуды;
- травмы рук из-за неправильного вскрытия деревянной, металлической или стеклянной тары.

б) химические:

- химические ожоги при контакте с чистящими и дезинфицирующими средствами без резиновых перчаток.

1.4. В своей работе кухонный рабочий использует такую спецодежду и средства индивидуальной защиты, как: халат хлопчатобумажный, рукавицы комбинированные, клеенчатый фартук с нагрудником, резиновые сапоги и перчатки.

1.5. На пищеблоке необходимо иметь медаптечку с медикаментами и перевязочными средствами для оказания первой помощи при любых травмах.

1.6. Кухонные работники должны соблюдать правила пожарной безопасности, иметь представление о том, где расположены первичные средства пожаротушения. На пищеблоке обязательно должны быть в наличии первичные средства пожаротушения.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец должен сразу информировать администрацию учреждения.

1.8. Во время работы на кухне не нарушать правила ношения спецодежды, применения коллективных средств защиты, придерживаться правил личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.9. Лица, не выполнившие или нарушившие инструкции по охране труда, данную *инструкцию по охране труда для кухонного работника* привлекаются к дисциплинарной ответственности и могут быть подвержены внеочередной проверке знаний по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы кухонного работника

2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и прочие индивидуальные средства для защиты.

2.2. Осуществить проверку наличия защитного заземления и его надежность подсоединения к корпусам моечных ванн.

2.3. Проверить, не нарушена ли целостность подводящего кабеля электропитания.

3. Требования охраны труда во время работы кухонного работника

3.1. Осуществляя переноску тары, мешков с продуктами, воды придерживаться норм предельно допустимых нагрузок: мужчинам – не больше 15кг, женщинам – не больше 10кг. Для переноски тяжелых грузов применять тележки.

3.2. Вскрывать тару из дерева необходимо в рукавицах соответствующим инструментом.

3.3. Для избегания порезов рук банки из стекла и металла вскрывать аккуратно консервным ножом или ключом, использовать кухонные ножи для этого запрещается.

3.4. Котлы и баки в которых готовится пища заполнять водой только на $\frac{3}{4}$ их емкости.

3.5. Во время уборки помещений пищеблока использовать перчатки и дезинфицирующие средства для мытья пола, кухонного инвентаря и оборудования. Полы после окончания влажной уборки протирать насухо ветошью.

3.6. При мытье посуды руководствоваться только инструкцией по охране труда при мытье посуды

3.7. Остатки использованной пищи для временного хранения складывать в закрывающуюся металлическую тару, обеззараживать с помощью кипячения в течение 15 минут, либо засыпать хлорной известью, известью белильной термостойкой 200г/кг или НГК, или ДОСГК 100г/кг. После чего отнести на хозяйственную площадку в закрывающийся металлический контейнер.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях на кухне

4.1. В случае битья посуды, запрещено поднимать осколки незащищенными руками, необходимо воспользоваться для этой цели щеткой и совком.

4.2. При получении любой травмы проинформировать об этом администрацию, если есть необходимость отвезти пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы работника кухни

5.1. Слить воду из моечных машин и промыть их с помощью горячей воды.

5.2. Инвентарь для мытья посуды и кухонного оборудования по окончании использования прокипятить 15 минут в воде с добавлением питьевой соды, либо продезинфицировать полчаса в специальном растворе (0,5% раствор хлорамина), после чего ополоснуть и просушить.

5.3. Снять спецодежду и спецобувь, навести на рабочем месте порядок и хорошо вымыть руки с мылом.

Повар контролирует выполнение кухонным работником требований охраны труда и в свою очередь соблюдает инструкцию по охране труда для повара школы.

Инструкция по охране труда при мытье посуды

1. Общие требования охраны труда при выполнении работ по мытью посуды

1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды могут быть допущены лица в возрасте не моложе 16 лет, ознакомленные под роспись с данной *инструкцией по охране труда при мытье посуды* на пищеблоке, прошедшие специальное обучение, медицинский осмотр, в результате которого не выявлено противопоказаний по состоянию здоровья для выполнения данного вида работ. Перед началом выполнения работ по мытью посуды необходимо получить вводный инструктаж по охране труда и инструктаж на рабочем месте.

1.2. Работнику при выполнении своих должностных обязанностей следует неукоснительно выполнять требования правил внутреннего трудового распорядка, настоящей **инструкции по охране труда при мытье посуды** в столовой, а также установленного в учреждении режима труда и отдыха.

1.3. Опасными и вредными факторами, которые могут оказать вредное воздействие на работника при выполнении работ по мытью посуды, являются:

а) физические факторы:

- термические ожоги при мытье посуды горячей водой;
- поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.

б) химические факторы:

- химические ожоги, аллергические реакции, которые могут возникнуть при выполнении работ с использованием моющих и дезинфицирующих средств без применения резиновых перчаток для защиты кожи рук.

1.4. При выполнении работ по мытью посуды, согласно межотраслевых норм бесплатной выдачи специальной одежды, следует применять такую спецодежду как: халат, фартук клеёнчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна находиться в доступном месте медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для немедленного оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие обязаны неукоснительно соблюдать требования данной *инструкции по технике безопасности при мытье посуды*, правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться. Пищеблок должен быть оборудован первичными средствами пожаротушения.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан немедленно сообщить об этом факте администрации учреждения.

1.8. В процессе работы необходимо соблюдать правила применения спецодежды, правила и требования инструкции по охране труда при мытье посуды, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. При мытье посуды с использованием водонагревателя, электротитана, бойлера, использовать инструкцию по охране труда при работе с электротитаном на пищеблоке.

1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение *инструкции по охране труда при мытье посуды*, должны быть привлечены к дисциплинарной ответственности и, при необходимости, направлены на прохождение внеочередной проверки знаний по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы по мытью посуды

2.1. Надеть необходимую спецодежду, специальную обувь и другие СИЗ.

2.2. Проверить наличие, целостность и надежность присоединения к корпусам моечных ванн защитного заземления. Убедиться в целостности и отсутствии видимых повреждений подводящего кабеля электропитания.

2.3. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

3. Требования охраны труда во время мытья посуды

3.1. Механически очистить столовую посуду от остатков пищи, которые следует положить в подготовленную емкость с крышкой.

3.2. Первую ванну для мытья посуды необходимо заполнять горячей водой с температурой 50 градусов по Цельсию с добавлением моющих средств. Во второй ванне должен быть приготовлен дезинфицирующий раствор 0,2% хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.

3.3. Столовая посуда в первую очередь моется щеткой в первой ванне. После этого посуду следует поместить в дезинфицирующий раствор, находящийся во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция). Затем посуда должна быть вымыта в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65гр. С. Далее столовая посуда должна быть высушена в специальных шкафах или на решетках.

3.4. Стекланную посуду после механической очистки от остатков пищи следует мыть в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем сразу ополаскивать горячей проточной водой. Сохнуть стекланной посуде следует также на специальных решетках.

3.5. Столовые приборы после механической очистки следует мыть в первой ванне с применением моющих средств, затем ополаскивать горячей проточной водой. Последним пунктом должно быть произведено обеззараживание столовых приборов физическим методом в воздушных стерилизаторах в течении 2-3 минут.

3.6. Чистые столовые приборы следует хранить вертикально в металлических кассетах. Ручки столовых приборов при хранении должны быть направлены вверх.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях при мытье посуды

4.1. В том случае, если разбилась столовая посуда, не допускается собирать ее осколки незащищенными руками. В этих целях следует применять щетку и совок.

4.2. При получении травмы сообщить об этом непосредственному руководителю, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.3. При поражении электрическим током в первую очередь следует устранить причину получения травмы: обесточить воздействующее на работника оборудование. Затем следует уложить пострадавшего на пол и оказать первую доврачебную помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса на сонной артерии необходимо начать выполнение реанимационных действий. Очистить ротовую полость, выполнить искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца в соотношении 2 вдоха на 30 «ударов сердца» до восстановления дыхания и пульса и отправить в ближайшее лечебное учреждение. О произошедшем случае в обязательном порядке сообщить администрации учреждения.

5. Требования охраны труда по окончании мытья посуды

5.1. Слить использованную воду из моечных машин и промыть их горячей водой.

5.2. Мочалки, щетки, ветошь для мытья посуды, кухонного инвентаря и оборудования после их использования прокипятить в течение 15 минут в воде с добавлением пищевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0, 5% раствор хлорамина) на 30 минут. Затем посуду необходимо ополоснуть и просушить.

5.3. Остатки пищи, собранные в емкость с крышкой, следует обеззаразить кипячением в течении 15 минут. Или засыпать хлорной известью и вынести контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

5.3. Снять спецодежду и специальную обувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкция

по охране труда при работе с водонагревателем (электротитаном, бойлером)

1. Общие требования охраны труда.

1.1. К самостоятельной работе с водонагревателем имеют допуск лица, достигшие возраста 18 лет, прошедшие ознакомление с *инструкцией по охране труда при работе с водонагревателем (электротитаном, бойлером)*, специальное обучение, не имеющие каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие вводный инструктаж по охране труда и инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.

1.2. Во время работы с водонагревателем должны строго соблюдаться Правила внутреннего трудового распорядка, *инструкция по охране труда при работе с водонагревателем* и установленные в образовательном учреждении режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с водонагревателем возможно воздействие на сотрудников следующих опасных и вредных факторов:

- термические ожоги в случае прикосновения к нагретым частям водонагревателя;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электрического титана и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. В процессе работы с водонагревателем должна применяться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, головной убор (косынка или колпак).

1.5. На полу возле электрического титана (бойлера) должен находиться диэлектрический коврик, на стене – инструкция по охране труда при работе с электротитаном.

1.5. На пищеблоке образовательного учреждения должна присутствовать медицинская аптечка, укомплектованная набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов для оказания первой неотложной медицинской помощи пострадавшим при травмах.

1.6. Сотрудники пищеблока образовательного учреждения обязаны строго соблюдать правила противопожарной безопасности, знать и уметь быстро находить места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть оборудован всеми первичными средствами пожаротушения.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан срочно доложить о случившемся администрации образовательного учреждения. При возникновении любых неисправностей оборудования следует немедленно остановить работу и информировать об этом администрацию образовательного учреждения.

1.8. В процессе выполнения работы необходимо соблюдать правила ношения спецодежды, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в надлежащей чистоте свое рабочее место.

1.9. Сотрудники пищеблока, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда при работе с бойлером, привлекаются к дисциплинарной ответственности и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы.

2.1. Необходимо надеть на себя спецодежду, волосы следует тщательно заправить под косынку или колпак.

2.2. Следует проверить отсутствие на рабочем месте посторонних предметов.

2.3. Необходимо убедиться в наличии на полу возле электрического титана диэлектрического коврика.

2.4. Следует проверить наличие и надежность присоединения к корпусу бойлера защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания, водоснабжения.

3. Требования охраны труда во время работы.

3.1. Необходимо проверить отсутствие протекания воды из сливного крана и корпуса водонагревателя.

3.2. Следует встать на диэлектрический коврик и включить водонагреватель, убедиться в исправной его работе.

3.3. Во избежание ожогов горячим паром не разрешается открывать крышку водонагревателя во время закипания воды.

3.4. Следует соблюдать предельную осторожность при наливании горячей воды из электрического титана в посуду.

3.5. Посуду горячей водой следует заполнять не более чем $\frac{3}{4}$ ее объема.

3.6. При мытье водой посуды с использованием установленного водонагревателя использовать инструкцию при мытье посуды на пищеблоке.

3.7. Во избежание ожогов горячей водой, заполненную посуду следует переносить, используя для этого полотенце или прихватки.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

4.1. В случае какой-либо неисправности в работе водонагревателя, а также нарушении защитного заземления его корпуса необходимо немедленно остановить работу и отключить оборудование от электросети. Работу разрешается продолжать только после устранения всех

неисправностей.

4.2. При возникновении короткого замыкания и возгорании водонагревателя следует незамедлительно отключить его от электросети и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя, оповестить о возникшем пожаре ближайшую пожарную часть и администрацию образовательного учреждения.

4.3. В случае получения травмы следует немедленно доложить об этом администрации образовательного учреждения, при необходимости транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.4. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить водонагреватель (электротитан, бойлер) от электросети, экстренно оказать пострадавшему первую неотложную медицинскую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса следует сделать ему искусственное дыхание и/или непрямой массаж сердца, реанимационные мероприятия необходимо выполнять до полного восстановления дыхания и пульса или до приезда бригады скорой помощи, при необходимости пострадавшего следует направить в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы.

5.1. Необходимо отключить водонагреватель от электросети, привести в надлежащий порядок свое рабочее место.

5.2. Следует снять с себя спецодежду, привести себя в порядок и вымыть руки с мылом.

Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой

1. Общие требования инструкции по охране труда при работе с кухонной электроплитой

1.1. К самостоятельной работе с кухонной электроплитой допускаются лица не моложе 18 лет, которые прошли соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда и технике безопасности, обязательный медицинский осмотр не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие с кухонной электроплитой должны неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и отдыха образовательного учреждения, настоящую *инструкцию по охране труда при работе с кухонной электроплитой* в учреждении.

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

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также ожоги при соприкосновении с горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при неисправном или поврежденном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии специального диэлектрического коврика на полу.

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

1.5. Пищеблок или кабинет кулинарии (технологии) должен быть обязательно оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электрической плитой.

1.6. На рабочем месте обязательно на видном месте должна быть медицинская аптечка с полным набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой доврачебной помощи при травмах.

1.7. Работающие сотрудники учреждения обязаны неукоснительно соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения (огнетушители, песок), место расположение пакетника (коробки с рубильником) для выключения электропитания на электроплиту. Помещение с электроплитой должно быть в обязательном порядке обеспечено первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.

1.8. При возникновении несчастного случая пострадавший или очевидец несчастного случая обязан без промедления сообщить об этом администрации учебного учреждения. При неисправности или повреждении кухонной электроплиты сразу прекратить выполняемую работу и сообщить об этом администрации образовательного учреждения.

1.9. В процессе работы соблюдать инструкцию по охране труда при выполнении кулинарных работ, правила ношения спецодежды, пользования всевозможными средствами индивидуальной и коллективной защиты, систематически соблюдать правила личной гигиены, содержать свое рабочее место и электроплиту в чистоте.

1.10. Лица, которые не выполнили или нарушили данную **инструкцию по охране труда при работе с кухонной электроплитой**, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с утвержденными правилами внутреннего трудового распорядка учреждения и, при необходимости, подвергаются внеплановой проверке знаний норм, правил и требований охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы с кухонной электроплитой

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак. Проверить наличие на полу около кухонной электроплиты специальных диэлектрических ковриков.

2.2. Проверить наличие ручек пакетных переключателей электроплиты и отсутствие каких-либо повреждений на них, а также надежность подсоединения защитного заземления к корпусу электроплиты.

2.3. Аккуратно включить вытяжную вентиляцию для электроплиты и убедиться в ее нормальной работе.

3. Требования охраны труда во время работы с кухонной электроплитой

3.1. Во время работы с кухонной электроплитой необходимо встать на диэлектрический коврик и включить кухонную электроплиту, при этом убедиться в нормальной и стабильной работе ее нагревательных элементов.

3.2. Для процесса приготовления пищи использовать только эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать при приготовлении пищи алюминиевую посуду. Запрещено использовать эмалированную посуду со сколами на ней эмали.

3.3. Любые кастрюли или баки заполнять жидкостью не более $3/4$ от их объема, в связи с тем чтобы закипающая жидкость не выплескивалась и не переливалась, тем самым не заливала электроплиту.

3.4. Крышки горячей посуды на электроплите брать только полотенцем или прихваткой и открывать только от себя, чтобы не получить ожоги выходящего пара.

3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты особенно соблюдать осторожность, быть внимательным, брать посуду только за ручки полотенцем или прихваткой. При использовании электроплиты в пищеблоке, баки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее только вдвоем.

3.6. Для предотвращения ожогов рук брызгами кипятка или паром при перемешивании горячей жидкости в посуде на электроплите использовать ложки или половники с длинными ручками.

3.7. Сковородки ставятся или снимаются с кухонной электроплиты только с помощью сковородников.

4. Требования охраны труда при работе с электроплитой в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении неисправности или поломки в работе кухонной электроплиты, а также при повреждении защитного заземления ее корпуса необходимо прекратить выполняемую работу и выключить электроплиту. Работу разрешается начать только после полного устранения неисправности.

4.2. При возникновении короткого замыкания, возгорания электрооборудования кухонной электроплиты немедленно обесточить ее и приступить к тушению возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы срочно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее медицинское учреждение и сообщить о случившемся администрации образовательного учреждения.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту от электрической сети, оказать пострадавшему работнику первую доврачебную помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса произвести искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до момента восстановления дыхания и пульса. Отправить пострадавшего в ближайшее лечебное медицинское учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы с электроплитой

5.1. Выключить кухонную электроплиту и только после ее полного остывания тщательно вымыть горячей водой.

5.2. Провести или убедиться в проведении влажной уборки в помещении, выключить вытяжную вентиляцию для электроплиты.

5.3. Снять спецодежду, поместить ее в отведенное место, тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

Инструкция по охране труда при выполнении работ с жарочным шкафом

1. Общие требования инструкции по охране труда при работе с жарочным шкафом.

1.1. К самостоятельной работе с жарочным шкафом допускаются лица, достигшие 18 лет, прошедшие специальный курс обучения, не имеющие медицинских противопоказаний по состоянию своего здоровья, а также прошедшие вводный инструктаж по охране труда и инструктаж на рабочем месте.

1.2. Во время выполнения работ с жарочным шкафом необходимо соблюдение правил внутреннего трудового распорядка, соблюдение режима труда и отдыха, строгое выполнение настоящей *инструкции по охране труда при выполнении работ с жарочным шкафом*.

1.3. Во время выполнения работ с использованием жарочного шкафа, возможно негативное воздействие на работников следующих опасных и вредных факторов: физических:

- возможно возникновение термических ожогов при случайном касании работающих нагревательных частей жарочного шкафа;
- возможно поражение электрическим током при наличии неисправного заземления корпуса жарочного шкафа, а также при отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. Во время выполнения работ с использованием жарочного шкафа, должны быть применены следующие спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, хлопчатобумажный передник, головной убор (косынка или колпак). На полу возле электротитана обязательно должен находиться диэлектрический коврик.

1.5. На пищеблоке обязательно должна быть в наличии медицинская аптечка, включающая в себя набор необходимых медикаментов и перевязочных средств, для оказания первой неотложной медицинской помощи при авариях и возникновении различных травм у сотрудников пищеблока. Срок годности аптечки должен регулярно проверяться. По истечении срока годности аптечка должна быть своевременно заменена.

1.6. Все сотрудники пищеблока обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, хорошо знать места, где находятся первичные средства для тушения пожара. Каждый пищеблок должен быть оборудован первичными средствами пожаротушения.

1.7. При возникновении несчастного случая, пострадавший или очевидец должен немедленно сообщить о случившемся администрации учреждения. При неисправности какого-либо оборудования необходимо сразу же прекратить выполнение работы и поставить в известность об этом администрацию учреждения.

1.8. В процессе выполнения работы все сотрудники пищеблока должны соблюдать правила ношения спецодежды и использования коллективных средств защиты, а также соблюдать правила личной гигиены, требования данной *инструкции по охране труда с жарочным шкафом* и содержать в чистоте свое рабочее место.

1.9. Повар при работе с жарочным шкафом также соблюдает инструкцию по охране труда для повара.

1.10. Сотрудники пищеблока, допустившие невыполнение или нарушение *инструкции по охране труда при выполнении работ с жарочным шкафом*, должны быть привлечены к дисциплинарной ответственности и, при необходимости, должны быть подвергнуты внеочередной проверке знаний, путем прохождения ими внеочередного экзамена по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы с жарочным шкафом

2.1. Сотрудник пищеблока должен одеть спецодежду, волосы необходимо тщательно спрятать под косынку или колпак.

2.2. Сотрудник пищеблока должен включить вытяжную вентиляцию.

2.3. Сотруднику пищеблока необходимо убедиться в наличии на полу возле корпуса жарочного шкафа диэлектрического коврика.

2.4. Сотрудник пищеблока обязан проверить наличие и надежность присоединения к корпусу жарочного шкафа защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

3. Требования охраны труда во время работы с жарочным шкафом

3.1. Сотруднику пищеблока необходимо встать на диэлектрический коврик и включить жарочный шкаф, далее необходимо убедиться в его правильной работе.

3.2. Сотрудник пищеблока должен подготовить для выпечки в жарочном шкафу исходные полуфабрикаты.

3.3. Сотруднику пищеблока необходимо довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.

3.4. Для того, чтобы избежать термических ожогов рук, сотруднику пищеблока необходимо вставлять и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, обязательно используя для этого полотенца или специальные прихватки.

3.5. Сотрудник пищеблока должен соблюдать максимальную осторожность во время открывания дверцы жарочного шкафа для того, чтобы избежать термических ожогов лица и верхних дыхательных путей горячим воздухом.

3.6. Сотрудник пищеблока обязан вести наблюдение за температурой в жарочном шкафу для того, чтобы избежать его чрезмерного перегрева.

3.7. Сотрудник пищеблока не имеет права оставлять без присмотра включенный жарочный шкаф.

4. Требования охраны труда при возникновении аварийных ситуаций.

4.1. В случае возникновения неисправности в работе жарочного шкафа, а также при нарушении защитного заземления его корпуса необходимо немедленно прекратить выполнение работы и выключить жарочный шкаф. Работу можно продолжить только в случае полного устранения всех неисправностей.

4.2. При возникновении короткого замыкания и возгорании жарочного шкафа необходимо немедленно отключить его от электросети и приступить к тушению очага пожара, используя при этом огнетушитель, сообщить о возникновении пожара в ближайшую пожарную часть и администрацию учреждения.

4.3. При получении какой-либо травмы сотрудником пищеблока или каким-либо другим лицом необходимо сообщить об этом администрации учреждения, а при необходимости осуществить транспортировку пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.4. При поражении электрическим током, необходимо немедленно отключить жарочный шкаф от электросети, оказать пострадавшему первую неотложную медицинскую помощь. Если у пострадавшего наблюдается отсутствие дыхания и пульса, необходимо выполнить искусственное дыхание и/или непрямой массаж сердца, эти мероприятия необходимо проводить до полного восстановления дыхания и пульса или до приезда бригады скорой помощи. Пострадавшего следует отправить в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда после завершения работы с жарочным шкафом

5.1. Сотрудник пищеблока должен отключить жарочный шкаф от электросети и, дождавшись его полного остывания, промыть жарочный шкаф горячей водой.

5.2. Сотрудник пищеблока должен привести в надлежащий порядок свое рабочее место, выполнить влажную уборку помещения и отключить вентиляцию.

5.2. Сотруднику пищеблока необходимо снять спецодежду и тщательно вымыть руки с использованием мыла.

Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой

1. Общие требования охраны труда при работе с электромясорубкой

1.1. К работе, связанной с использованием электромясорубки, допускаются лица, достигшие 18-ти летнего возраста, которые прошли предварительный и периодические медицинские осмотры, прошли инструктаж по охране труда, изучили настоящую *инструкцию по охране труда при работе с электромясорубкой*.

1.2. Опасные производственные факторы при работе с электромясорубкой:

- возможность травмирования рук при выполнении работ на электромясорубке без специальных толкателей;

- опасность поражения работника электрическим током при отсутствии заземления корпуса электромясорубки или его неисправности и отсутствии диэлектрического коврика.

1.3. При работе с электромясорубкой должна применяться специальная одежда: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, а также средства индивидуальной защиты, диэлектрический коврик.

1.4. После выполнения работы с электромясорубкой следует тщательно вымыть руки с мылом.

1.5. При работе должны строго выполняться все положения данной *инструкции по охране труда с электромясорубкой* на пищеблоке.

2. Общие требования охраны труда перед началом работы с электромясорубкой

2.1. Надеть спецодежду, волосы необходимо заправить под косынку, перед началом работ обязательно убедиться в наличии на полу возле электромясорубки диэлектрического коврика.

2.2. Проверить наличие, надежность подсоединения к корпусу электромясорубки защитного заземления, а также отсутствие видимых повреждений подводящего кабеля электропитания.

2.3. Протестировать исправность электромясорубки на холостом ходу путем кратковременного ее включения.

2.4. Подготовить к последующей обработке на электромясорубке продукты.

3. Общие требования охраны труда во время работы с электромясорубкой

3.1. При работе стоять следует строго на диэлектрическом ковре при включенной электромясорубке.

3.2. Подготовленные продукты для обработки на электромясорубке необходимо закладывать в приемную камеру небольшими кусками.

3.3. Для проталкивания обрабатываемых продуктов к шнеку электромясорубки следует применять только специальные толкатели. Категорически запрещается проталкивать это руками.

3.4. Недопустимо перегружать приемную камеру электромясорубки продуктами, для предупреждения перегрузки закладывать их для обработки следует небольшими порциями.

3.5. Предварительно перед обработкой на электромясорубке мяса, обязательно выполнять проверку на отсутствие в нем кости.

3.6. В работе строго придерживайтесь данной *инструкции по охране труда при работе с электромясорубкой* на пищеблоке школы.

4. Общие требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При появлении неисправности в работе электромясорубки, а также при нарушении защитного заземления ее корпуса работу следует немедленно прекратить работу и отключить питание электромясорубки. Продолжать работу можно только после устранения неисправности согласно инструкции по технике безопасности при работе с электромясорубкой.

4.2. При возникновении короткого замыкания и внезапного возгорания электромясорубки,

немедленно отключить ее от сети и начать тушение очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя, находящихся в доступном месте.

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

5. Требования охраны труда по окончании работы с электромясорубкой

5.1. По окончании выполнения работы необходимо отключить от сети питания электромясорубку, очистить ее от остатков продуктов и промыть ее горячей водой.

5.2. При мытье электромясорубки соблюдать инструкцию по охране труда кухонного работника

5.3. Привести в порядок свое рабочее место, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

С _____ инструкцией _____ ознакомлен _____ (а), _____ второй _____ экземпляр _____ получил _____ (а)
« _____ » _____ 20 _____ г. _____ (_____)