

«Утверждено»

Директор МБОУ СОШ №21

\_им.Семенова Д.В.

Саркисянц Г.Б.

«02.» 10. 2019г

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОХРАНЫ ТРУДА ДЛЯ ЗАВЕДУЮЩЕГО  
СТОЛОВОЙ

1. В целях обеспечения безопасных условий труда работников необходимо выполнить следующие требования техники безопасности:

Ознакомить вновь принятого работника:

а) с правилами внутреннего распорядка;

б) с инструкциями по технике безопасности;

в) с правильной организацией рабочего места;

г) с устройством обслуживаемого оборудования, с предохранительными ограждениями и приспособлениями.

1. Не допускать работников до работы, пока не убедитесь, знают ли они правила, инструкции по технике безопасности, а также правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.
2. Правильно организовать труд работников (использовать по специальности и квалификации, обеспечить необходимыми и качественными инструментами и инвентарем, закрепить за ним рабочее место, машину, инвентарь и т.д.).
3. Систематически следить за выполнением работниками правил техники безопасности, а также за организацией безопасных приемов работы.
4. Проводить инструктаж по технике безопасности с работниками производства в соответствии с утвержденным положением, а также инструктировать работников при переводе их на другую работу, хотя бы и временного характера.
5. Следить за исправностью оборудования, инструмента, ограждений, инвентаря и посуды. Немедленно принимать меры к ремонту их; изымая из употребления посуду с худыми, изогнутыми днами, неровными стенками, с непрочно прикрепленными ручками.
6. Обеспечить своевременную заточку режущего инструмента и правильное хранение его.
7. Требовать от руководителя образовательного учреждения электроаппаратуры, приборов и оборудования защитного заземления или зануления. Проверка заземления должна производиться техническим персоналом не реже двух раз в год.
8. Следить за тем, чтобы токоведущие части пусковых приборов были защищены кожухами, электропроводка находилась в исправном состоянии, электромоторы и рубильники в сырых и влажных помещениях устанавливались закрытого типа, осветительная аппаратура не реже одного раза в месяц подвергалась чистке.
9. Не допускать работу пароварочных котлов без предохранительной аппаратуры.

И. Запрещать работать на мясорубке без предохранительных приспособлений (кольца и деревянного пестика).

1. Следить за тем, чтобы кипятильники, пароварочные котлы имели исправные, хорошо пригнанные краны.
2. Следить за тем, чтобы поверхность кухонной плиты была ровной, топочные дверки плиты были исправны.
3. Для установки наплитной посуды с горячей пищей обеспечить наличие устойчивых подставок, поверхность которых должна быть больше дна устанавливаемой посуды.
4. Запрещать и не допускать применения паяльных ламп для опалки дичи.
5. Немедленно принимать меры к устранению неровностей, скользкости пола, щелей и выбоин в полу, а также к содержанию его в чистоте.
6. Обеспечить наличие деревянных решеток на рабочих местах с каменными (цементными) полами.
7. Не допускать загромождения рабочих мест и проходов, требовать содержания их в чистоте и порядке.
8. Требовать обеспечения цехов прочными стремянками и приставными лестницами с приспособлениями от скольжения. Запрещать пользоваться вместо лестниц случайными подставками, ящиками, бочками и другими предметами.
9. Не допускать переноски работниками грузов свыше установленной нормы (для женщин - более 20 кг, для мужчин - свыше 80 кг).
10. Руководство погрузочно-разгрузочными работами поручать лицам, которые могут обеспечить безопасные приемы при выполнении этой работы.
11. Принимать меры к механизации трудоемких и тяжелых работ.
12. Требовать от руководителя приобретения плакатов по технике безопасности и следить за наличием их на участках.
13. Следить за правильной и безопасной работой вентиляции, использовать естественное проветривание, не допуская сквозняков.
14. Следить за своевременным обеспечением работников санспецодеждой, положений по нормам, требовать правильного использования и бережного хранения ее.
15. Немедленно принимать меры к устранению обнаруженных нарушений, правил охраны труда и техники безопасности.
16. Если с работником произойдет несчастный случай, связанный с производством и вызвавший утрату трудоспособности не менее, чем на 1 день, расследовать совместно с общественным инспектором по охране труда причины этого случая: в течение 24 часов составить акт и принять меры к устранению причин, вызвавших производственную травму.
17. Немедленно принять меры к оказанию первой медицинской помощи пострадавшему и, в случае необходимости, вызвать врача.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРОВ**

1. Общие требования безопасности
   1. Содержи рабочее место в чистоте и порядке, не загромождай порожней тарой, кухонной посудой, другими предметами и продуктами.
   2. Проверь исправность инструмента, инвентаря и посуды, неисправные немедленно замени.
   3. Используй для вскрытия тары соответствующий инструмент - деревянный молоток, долото, гвоздодеры и другие.
   4. Вскрыв тару, немедленно удаляй из досок гвозди и концы железной окантовки, загибая вовнутрь стенок тары.
   5. Банки с консервированными продуктами вскрывай ключом.
   6. Не открывай бутылки ударом о предмет, используй для этой цели штопор и ключ.
2. Требования безопасности повара перед началом работ
   1. Правильно надень положенную спецодежду. Волосы убери под головной убор, рукава одежды подверни до локтя или застегни у кисти рук. Не допускай к работе с длинными ногтями, кольцами, серьгами и маникюром.
   2. Не закалывай иголками спецодежду, не держи в карманах одежды булавки, стеклянные и другие острые и бьющиеся предметы.
   3. Перед работой вымой руки с мылом, а после посещения туалета - 0,2% раствором хлорной извести.
   4. При осмотре оборудования проверь:

а) исправность оборудования на холостом ходу;

б) наличие и исправность ограждения;

в) наличие и исправность заземления.

* 1. Проверь электроплиту. Выступающих сегментов не должно быть, все сегменты должны быть ровными и заземлены между собой, трещины в сегментах не допускаются.
  2. Перед приготовлением пищи проверь кастрюли на герметичность, обнаруженные худые - немедленно замени.
  3. Убери лишние предметы, мешающие работать с рабочего места.

1. Требования безопасности во время работ
   1. Не допускай скользкости и неровности пола на рабочих местах.
   2. Пролитый на пол жир, упавшие продукты немедленно убери.
   3. Большие кастрюли емкостью 20-30 литров ставь на плиту надежно, ровно (уровень должен быть ниже на 100-150 мм от верхнего пояса).
   4. При переноске с плиты кастрюль с компотом, чаем, киселем и другие, отлей наполовину, закрой крышкой, взявшись вдвоем за ручки, переноси в удобное место.
   5. При сливе кипятка, бульона в отверстие водосточного колодца из кастрюли будь осторожен ввиду возможности получения ожогов.
   6. При переноске жидкостей с электроплиты, пользуйся герметичной крышкой, плотно закрывай кастрюли.
   7. При работе на оборудовании выполняй инструкции по технике безопасности при работе:

а) на пищеварочных котлах;

б) на мясорубках инструкцию;

в) на электрическом кипятильнике инструкцию;

г) на картофелемялке инструкцию;

д) по электробезопасности для всех работников.

* 1. Открывай крышки у котла только на себя.
  2. При работе с наплитными котлами используй сухие чистые полотенца.

1. Требования безопасности при аварийных ситуациях
   1. При ожогах необходимо срочно оказать первую помощь пострадавшему, направить в здравпункт в сопровождении лично заведующего производством, в отсутствие его - бригадиром.
   2. Сообщить директору о случившемся и сохранить место, где произошла травма, для выяснения причин, если это не угрожает безопасности рабочих.
   3. Для оказания первой помощи на рабочем месте должна быть аптечка и необходимое наименование в ней лекарств.
2. Требования безопасности по окончании работ
   1. Разделочные доски и подставки для рубки мяса должны быть почищены и протерты насухо.
   2. Произвести чистку и мойку котлов при отключенном состоянии и на пусковое устройство вывесить плакат: "Работают люди".
   3. Ножи и вилки вычистить и уложить в укрепленное приспособление на стене.
   4. Привести в порядок рабочее место. Пустую тару и ящики вынести за пределы кухни
   5. Уходя выключить электропитание.
3. Обязанности работников по соблюдению электробезопасности

Электротравмы возникают при прохождении электрического тока через тело человека или при попадании в сферу электрической дуги.

* 1. Категорически запрещается:

а) касаться токоведущих частей;

б) класть в электрощиты и за кожухи электроаппаратуры какие-либо предметы (инструмент, техдокументацию и прочее);

в) вешать одежду, обтирочные материалы, технологические карты, плакаты и другие предметы на электрооборудование и провода;

г) работать на станках, аппаратах и других механизмах при неисправном на них электрооборудовании;

д) снимать защитные кожухи (ограждения) с электрооборудования, открывать дверцы электрощитов, электрошкафов;

е) самовольно производить ремонт электрооборудования (изолировать токоведущие части, менять предохранители, подсоединять провода и другие электротехнические работы). (Производить ремонт электрооборудования, менять предохранители и производить другие электротехнические работы имеет право только электроперсонал, прикрепленный только к этому участку);

ж) включать рубильники и другие электроаппараты, предназначенные для включения групповых и распределительных электрощитов;

з) снимать с электрооборудования вывешенные плакаты по электробезопасности.

* 1. Если при работе на электрофицированном оборудовании рабочий почувствует малейшее ощущение действия электрического тока - немедленно нужно прекратить работу, выключить вводный (главный) выключатель, заявить об этом своему мастеру или дежурному электромонтеру, прикрепленному к этому участку, и не прикасаться к оборудованию, пока не устранят неисправность.
  2. Не допускать попадания воды, масла, эмульсии, металлической стружки, пыли и других агрессивных веществ и растворов, разрушающих изоляционные материалы, защитные оболочки проводов.
  3. Без надобности не включать и при перерывах в работе не оставлять включенными станок, аппарат, установку и другое электрофицированное оборудование.
  4. Не загромождать подходы к электрощитам и электрошкафам всех назначений.
  5. Обращать внимание на предупредительные плакаты по электробезопасности и выполнять то, что они требуют.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ОПЕРАТОРОВ МЫТЬЯ ПОСУДЫ НА  
МОЕЧНЫХ МАШИНАХ И ВРУЧНУЮ

1. Общие требования безопасности перед началом работ

Машина ММУ-2000 предназначена для мытья тарелок, стаканов, приборов, чашек и подносов с применением моющих средств типа "Прогресс" с концентрацией 0,05% и других разрешенных Министерством здравоохранения России на предприятиях общественного питания, имеющих горячее водоснабжение. Машина может эксплуатироваться при температуре от 15 град. С до 40 град. С и относительной влажностью 80% при 27 град. С.

* 1. Одень предусмотренную нормами спецодежду и работай в ней.
  2. К техническому обслуживанию машины допускаются лица, знающие устройства машины, правила эксплуатации и технического обслуживания и прошедшие специальный инструктаж по технике безопасности.
  3. Проверь исправность деревянных решеток на полу моечного отделения.
  4. Осмотри и убедись в отсутствии подтеканий в местах соединений трубопроводов горячей и холодной воды.
  5. Проверь исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающей камер в верхнем положении.
  6. Не допускай распыления моющих средств.
  7. Проверь наличие горячей воды (60-75 град. С) в моечных ваннах и водонагревателе, исправность автоматики и контрольно - измерительных приборов.
  8. Проверь резиновые перчатки на их герметичность и исправность.
  9. Проверь заземление машины обязательно!

1. Требования безопасности во время работ
   1. Освободи посуду от остатков пищи деревянной лопатой, волосяной или травяной щетками.
   2. Выбраковывай из употребления посуду, имеющую сколы и трещины.
   3. Устанавливай столовую посуду на ленту конвейера устойчиво.
   4. Укладывай столовые приборы на ленту конвейера только в лотке.
   5. Не открывай дверцы моющей и ополаскивающей машины во время работы.
   6. Во избежание переливов раствора из ванны мойки в ванну ополаскивания подносы рекомендуется мыть партиями 15-20 штук.
   7. Для мойки посуды (тарелки устанавливают дном вниз, чашки и стаканы - дном вверх) нажми кнопку "Пуск", при этом транспортер приводится в движение, насосы начинают подавать воду в души мойки и ополаскивания.
   8. В процессе работы 3-4 раза в смену следи за наличием моющего раствора в бачке и подачей его в ванну мойки: для этого выключи машину, нажав кнопку "СТОП", открой правую дверцу и сними крышку бачка моющего раствора. В случае недостатка моющего раствора бачок наполни, затем закрой дверцу и нажми кнопку "Подготовка". После загорания лампы зеленого цвета нажми кнопку "Пуск".
   9. Мытье столовых приборов производи в кассетах, прилагаемых к машине, куда приборы кладутся ровным слоем, в один ряд.
   10. Для смены воды в ваннах выключи машину, нажав на кнопку "СТОП", убери перекрывающие ванны, перфорированные крышки, сливную пробку. После опорожнения ванн установи пробки, крышки на место и приступи к работе в описанном выше порядке.
2. Ручная мойка посуды в случае выхода из строя посудомоечной машины
   1. Полы моечного помещения должны быть водонепроницаемыми, стены ее облицовывают керамической или глазурованной плиткой, подводится горячая и холодная вода.
   2. Мыть стаканы, вилки с большой осторожностью, так как чрезмерное нажатие рукой на стакан может расколоть его на части и вызвать травмирование рук.
   3. В моечном отделении должно быть: тара для сбора пищеотходов с плотно - закрывающей крышкой, стеллаж для сушки и хранения посуды, а также трап для стока воды.
   4. При мытье посуды вручную, зав. производством должен следить за правильной закладкой в ванны кальцинированной соды, хлорной извести, горчичного порошка на один литр воды.
   5. В моечном отделении на стене должен быть вывешен аншлаг, и работницы при мытье посуды строго должны руководствоваться им. Переложение соды, других компонентов вызывает у работниц заболевание рук.
   6. Мытье посуды осуществляется в 3-х ваннах:

а) в первой ванне вода должна иметь температуру 40-50 град. С, в ней производят первичную мойку посуды (для обезжиривания посуды добавляют от 0,5 до 2% кальцинированной соды;

б) во второй ванне посуду моют водой, нагретой до 50-55 град. С, в которую для дезинфекции добавляют 10% раствор осветленной хлорной извести;

в) после этого посуду помещают в металлическое отделение, в котором вода должна иметь температуру 95 - 98 град. С;

г) стеклянную посуду (стаканы, блюда, фужеры и т.д.) моют в двух растворах;

д) столовые приборы после предварительной чистки моют в ваннах с двумя отделениями, а затем выдерживают в кипящей воде в течение 2-5 мин.

* 1. Подножные решетки должны быть деревянные, массивные, чистые и размещенные на 3 ванны. Малогабаритными решетками пользоваться не разрешается, так как они могут вызвать травмирование.

1. Обязанности работников по соблюдению электробезопасности

Электротравмы возникают при прохождении электрического тока через тело человека или при попадании в сферу электрической дуги.

* 1. Категорически запрещается:

а) касаться токоведущих частей;

б) класть в электрощиты и за кожухи электроаппаратуры какие-либо предметы (инструмент, техдокументацию и прочее);

в) вешать одежду, обтирочные материалы, технологические карты, плакаты и другие предметы на электрооборудование и провода;

г) работать на станках, аппаратах и других механизмах при неисправном на них электрооборудовании;

д) снимать защитные кожухи (ограждения) с электрооборудования, открывать дверцы электрощитов, электрошкафов;

е) самовольно производить ремонт электрооборудования (изолировать токоведущие части, менять предохранители, подсоединять провода и другие электротехнические работы). (Производить ремонт электрооборудования, менять предохранители и производить другие электротехнические работы имеет право только электроперсонал, прикрепленный только к этому участку);

ж) включать рубильники и другие электроаппараты, предназначенные для включения групповых и распределительных электрощитов;

з) снимать с электрооборудования вывешенные плакаты по электробезопасности.

* 1. Если при работе на электрофицированном оборудовании рабочий почувствует малейшее ощущение действия электрического тока - немедленно нужно прекратить работу, выключить вводный (главный) выключатель, заявить об этом своему мастеру или дежурному электромонтеру, прикрепленному к этому участку, и не прикасаться к оборудованию, пока не устранят неисправность.
  2. Не допускать: попадания воды, масла, эмульсии, металлической стружки, пыли и других агрессивных веществ и растворов, разрушающих изоляционные материалы, защитные оболочки проводов.
  3. Без надобности не включать и при перерывах в работе не оставлять включенными станок, аппарат, установку и другое электрофицированное оборудование.
  4. Не загромождать подходы к электрощитам и электрошкафам всех назначений.
  5. Обращать внимание на предупредительные плакаты по электробезопасности и выполнять то, что они требуют.

1. Требования безопасности при аварийных ситуациях
   1. При обнаружении заискрения токоведущих проводов необходимо выключить машину, сообщить электромонтеру и не приступать к работе, пока не устранят неисправность.
   2. Запрещается открывание дверей и съем облицовок при включенной машине.
   3. С целью предотвращения повышения давления в водонагревателе необходимо очищать форсунки душевой вторичного ополаскивания.
   4. При ожогах водой выключить машину, сделать перевязку, сообщить электромонтеру.
   5. Необходимо всегда иметь на данном участке укомплектованную аптечку.
2. Требования безопасности по окончании работ
   1. Ежедневно после окончания работы:

а) обесточить машину, перекрыть вентили подвода воды к водонагревателю, ванне и душам струйной очистки, слить воду из ванн;

б) снять фартуки и промыть их в моющем растворе, очистить демпферы датчиков уровня воды;

в) промыть ванны и внутреннюю часть машины тряпкой или щеткой, смоченной моющим раствором, а также при помощи шланга санобработки;

г) снять фильтры насосов и промыть их;

д) снять души мойки и ополаскивания и прочистить их;

е) в случае засорения распылительных форсунок вывернуть и прочистить их;

ж) протереть влажной тряпкой наружную поверхность машины и насухо вытереть ее:

з) очистить сборник остатков пищи и вымыть его.

* 1. Отключить рубильник напряжения.

Инструкция разработана на основании руководства по эксплуатации ММУ-2000 (машина моечная универсальная).