

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного комитета

_____ С.Ю. Лазарева

«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБОУ «СОШ №6»

от 17.10.2022г. №435 о

**Инструкция
по охране труда для работников пищеблока (кухни)
ИОТ _____**

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для работников пищеблока (кухни) составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», действующим с 1 января 2023 года, Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда, технической документацией и правилами эксплуатации кухонного электрооборудования.

1.2. Данная инструкция по охране труда устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работников пищеблока (кухни), определяет безопасные методы и приемы выполнения работ с технологическим, тепловым оборудованием, кухонным инструментом и инвентарем, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.3. Инструкция по охране труда составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья работника кухни и пищеблока при выполнении им своих трудовых обязанностей и функций.

1.4. К работе на пищеблоке (кухне) допускаются лица:

- имеющие образование, соответствующие требованиям к квалификации (профстандарта) по своей должности;
- соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению руководителя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Работник должен изучить инструкцию по охране труда для работников кухни и пищеблока, пройти вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж на рабочем месте и стажировку до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда.

1.6. В процессе работы возможно воздействие на работника пищеблока (кухни) следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- физические - микроклимат: температура воздуха, относительная влажность воздуха, тепловое излучение;
- физические - виброакустические факторы: шум;

тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе на пищеблоке (кухне):

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещённости рабочего места;
- движущиеся механизмы, подвижные части технологического оборудования;
- повышенная температура поверхностей теплового оборудования, кулинарной продукции, горячая вода и пар и как следствие термические ожоги;
- низкая температура холодильного оборудования, сырья и полуфабрикатов;
- повышенная подвижность воздуха при работе вытяжной вентиляции;
- порезы рук во время использования острого кухонного инструмента, боя посуды;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях кухонного инструмента и тары;
- травмирование при падении на мокром и скользком полу;
- поражение электрическим током при использовании неисправного технологического, теплового и иного электрооборудования, отсутствия заземления, прикосновении к открытым токоведущим частям;
- физические перегрузки.

1.8. Работник, допущенный к работе с кухонным электрооборудованием, должен знать:

- устройство и принцип работы оборудования;
- правила безопасной эксплуатации и ухода за оборудованием;
- опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ с использованием кухонного электрооборудования, кухонных электроприборов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- санитарно-гигиенические требования содержания рабочего места;
- меры предупреждения пищевых отравлений;
- порядок действий при возникновении пожара и правила пользования первичными средствами пожаротушения;
- способы оказания первой помощи при несчастных случаях.

1.9. При работе на пищеблоке (кухне), как правило, используется следующая спецодежда: костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий, фартук из полимерных материалов с нагрудником, нарукавники из полимерных материалов. Используется санитарная одежда: халат хлопчатобумажный, головной убор (колпак, шапочка, косынка). Применяются резиновые перчатки, одноразовые перчатки, прихватки, рукавицы.

1.10. С целью соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм, предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник пищеблока, кухни должен:

- проходить ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета, перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, перед приемом пищи;
- выполнять работы с использованием спецодежды, санитарной одежды, индивидуальных средств защиты;
- менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения, собирать волосы под колпак (шапочку);
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

1.11. С целью соблюдения требований пожарной безопасности работникам запрещено:

- курение в помещениях пищеблока и кухни;
- использование неисправного технологического, теплового электрооборудования, кухонных бытовых электроприборов;
- оставлять без контроля используемое электрооборудование, подключенное к сети;
- хранение взрывоопасных и легковоспламеняющихся веществ.

1.12. Работник обязан знать сигналы оповещения, последовательность действий в случае пожара, места нахождения первичных средств пожаротушения и аптечки первой помощи, уметь применять средства пожаротушения и оказывать первую помощь пострадавшему.

1.13. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного руководителя. При обнаружении неисправности электрооборудования, кухонного инструментария прекратить их использование и сообщить непосредственному руководителю.

1.14. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.15. Работник пищеблока и кухни, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знания требований охраны труда, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение и убедиться в достаточности освещения и исправности электрооборудования:
осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную пылевлагонепроницаемую конструкцию и не содержать следов загрязнений; коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.
- 2.2. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть полагающуюся по нормам чистую и проглаженную спецодежду, застегнуть ее. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.
- 2.3. Оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).
- 2.4. Убедиться в наличии медицинской аптечки для оказания первой помощи, а также первичных средств пожаротушения.
- 2.5. Проветрить рабочие помещения. Убедиться в работе приточно-вытяжной (вытяжной) вентиляции.
- 2.6. Перед началом работы на пищеблоке (кухне) следует:
проверить состояние рабочих помещений, принять меры по наведению порядка и обеспечению наличия свободных проходов к оборудованию, первичным средствам пожаротушения, защитным автоматам (устройствам пуска), свободных выходов из помещений;
убедиться в наличии воды в водопроводной сети;
проверить наличие перед электрооборудованием диэлектрических ковриков, деревянных решеток;
убедиться в устойчивости производственного стола, стеллажей.
удобно и устойчиво расположить запасы сырья, полуфабрикатов согласно частоте их использования и расходования.
- 2.7. Перед использованием кухонного инструмента и кухонного инвентаря убедиться:
- в прочности насадки ручек;
 - в удобстве захвата ручек;
 - в отсутствии дефектов, заусенец;
 - в остроте и качестве заточки лезвия (ножи, скребки, топоры);
 - в чистоте и сухости кухонного инструмента и инвентаря.
- 2.8. Перед использованием кухонной и столовой посуды убедиться:
- в ее целостности;
 - в отсутствии сколов, трещин;
 - не допускаются столовые приборы из алюминия.
- 2.9. Перед включением технологического, теплового электрооборудования, кухонных электроприборов убедиться:
- в исправности защитных автоматов, устройств пуска и розеток, кабелей (шнуров) питания, штепсельных вилок;
 - в наличии четких надписей на щитках, защитных автоматах, устройствах пуска;
 - в отсутствии повреждений изоляции кабеля (шнура) питания;
 - в отсутствии заземлений, обкручивания вокруг электрооборудования кабеля питания, в его сухости;
 - в исправности защитного заземления – наличии и прочности заземляющих соединений, отсутствии обрывов и прочности контакта, отсутствии механических повреждений заземляющих проводников;

- в целостности и отсутствии видимых повреждений оборудования;
- в правильной горизонтальной установке оборудования на ровном основании, устойчивости и надежности его крепления;
- в закрытости токоведущих частей электрооборудования и пусковых устройств;
- в наличии, исправности, правильной установке и прочности крепления ограждений подвижных, греющихся поверхностей оборудования;
- в целостности панели управления, регуляторов, сигнальных ламп;
- в целостности и исправности контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, целостность стекла и т. д.);
- в правильной сборке рабочих механизмов и съемных деталей, прочности их крепления;
- в отсутствии посторонних предметов внутри и вокруг кухонного оборудования;
- в чистоте оборудования.

2.10. Не приступать к работе на пищеблоке (кухне) в случае плохого самочувствия или внезапной болезни. Приступать к работе следует после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

3. Требования охраны труда при выполнении работы

3.1. При работе на пищеблоке (кухне) соблюдать правила ношения спецодежды, санитарной одежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте и порядке рабочее место.

3.2. Не загромождать выходы, проходы, подходы к защитным автоматам и устройствам пуска, первичным средствам пожаротушения, аптечкам первой помощи сырьем, продуктами, тарой, посудой, кулинарной продукцией и т.д. Пустую тару следует вовремя убирать в предназначенное для этого место складирования.

3.3. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты в исправной таре. Не заполнять тару более ее номинальной массы (брутто).

3.4. Для открытия (вскрытия) тары использовать специально предназначенный для этого инструмент. Не открывать случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.5. Вентили и краны на трубопроводах открывать медленно, без резких движений и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и иные предметы.

3.6. Оборудование, кухонные инструменты и инвентарь применять только в исправном состоянии и применять только для тех работ, для которых они предназначены.

3.7. Не использовать деформированную, с дефектами, трещинами и механическими повреждениями кухонную и столовую посуду, инвентарь. Не использовать и изымать столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.

3.8. С целью снижения физической нагрузки и утомляемости работник не должен поднимать и перемещать ручную тяжести, превышающие установленные максимально допустимые нормы:

- при разовом подъеме (без перемещения): женщинами - не более 15 кг, мужчинами - не более 50 кг;
- при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): женщинами - до 10 кг, мужчинами - до 30 кг.

3.9. Работнику следует соблюдать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и

готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.10. Готовя пищу из замороженных продуктов (мясо, рыба, субпродукты и иные продукты), следует их размораживать. Работать с ними (выполнять обвалку, нарезку и т.д.) можно после достижения ими температуры 5оС. Для согревания рук пользоваться сухими полотенцами.

3.11. С целью избегания падения при перемещении необходимо вовремя принимать меры по уборке случайно разлитых жидкостей, жира, упавших продуктов, пищевых отходов.

3.12. При эксплуатации ножей соблюдать следующие основные меры безопасности:

- работать сухим инструментом и сухими руками;
- не держать руку на линии движения ножа;
- пальцы при нарезке держать на безопасной дистанции от ножа;
- не нарезать вручную на весу;
- перед нарезкой мяса проверить его на наличие кости;
- не проверять остроту лезвия рукой;
- не оставлять нож в сырье, не втыкать в доски, не оставлять на краю стола;
- не ловить падающий нож;
- не передавать и не переносить нож в открытом виде;
- не использовать нож для нарезки замороженных продуктов;

3.13. Нарезать репчатый лук в вытяжном шкафу.

3.14. Работнику пищеблока (кухни) запрещено выполнять самостоятельно работу на кухонном оборудовании, к работе с которым он не обучен (на которое нет допуска), не прошел инструктаж по охране труда на рабочем месте.

3.15. Запрещено эксплуатировать оборудование, работающее под давлением, в случае неисправности или истечения срока испытания и проверки приборов контроля и защиты, установленных на нем.

3.16. Перед включением технологического, теплового электрооборудования, кухонных бытовых электроприборов встать на диэлектрический коврик (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

3.17. С целью предупреждения неблагоприятного воздействия теплового излучения на организм при работе с электроплитами следует:

- максимально заставлять посудой рабочую поверхность плит, вовремя отключать конфорки или, когда это возможно, переключать их на меньшую мощность;
- не включать конфорки на максимальную или среднюю мощность без загрузки приготавливаемой пищи;

3.18. С целью избегания ожогов или повреждения оборудования не допускать попадания жидкостей на разогретые конфорки электроплиты.

3.19. При работе с наплитной посудой соблюдать меры безопасности:

не использовать котлы, кастрюли и иную посуду с деформированным дном или краями, с отсутствующими или плохо закрепленными ручками;

пользоваться средствами индивидуальной защиты рук и не допускать касания голыми руками к пекарским и жарочным шкафам, горячей кухонной посуде и горячим поверхностям инвентаря (рукоятки наплиточных котлов, противни);

наплитная посуда и котлы с горячей пищей при их переноске должны быть заполнены не более чем на 3/4 части емкости;

перемещать без резких движений, при этом, не прижимая к своему телу;

открывать крышки посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя»;
класть полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя»;
убирать с плиты котел с горячей пищей вдвоем, без рывков, осторожно, пользуясь сухими полотенцами или СИЗ рук (рукавицы и т.п.);
емкости с горячей пищей располагать на специальные устойчивые подставки, поверхность которых больше площади дна устанавливаемой кастрюли, котла и пр.

3.20. Постоянно контролировать, чтобы жиры, поставленные на плиту для разогрева, не вспыхнули от воздействия высокой температуры.

3.21. Недопустимо попадание воды в кипящий жир во время погружения в него полуфабрикатов, картофеля и прочих овощей.

3.22. С целью предотвращения ожогов при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата необходимо находиться на безопасном расстоянии от него.

3.23. Работая с электрическим кипятильником с целью избегания получения ожогов паром или кипятком не открывать крышку сборника кипятка, быть осторожным при открытии крана для слива кипятка.

3.24. При работе с машинами для измельчения пищевого сырья соблюдать требования безопасности:

- не снимать и не устанавливать исполнительные механизмы при включенном электродвигателе;
- санитарную обработку, чистку, отладку и проверку рабочих частей делать при выключенном электродвигателе и после полной остановки машины;
- при работе овощерезки категорически запрещено направлять и проталкивать продукт руками, помещать руки в рабочую камеру;
- при работе с электромясорубкой для продвижения мяса в горловину чаши пользоваться специальными толкателями;
- не проталкивать мясо руками;
- не выполнять работу со снятой загрузочной чашей;

3.25. С целью избегания искрообразования во время укладки пищи в камеру микроволновой печи необходимо соблюдать расстояние не меньше 2 см от стенок.

3.26. В процессе использования микроволновой печи недопустимо:

- включение микроволновой печи с незагруженной рабочей камерой;
- работать с открытой дверцей;
- подогревать продукты в герметичной упаковке и плотно закрытой посуде во избежание разрушения этой посуды под напором пара;
- подогревать жиры и растительные масла, варить яйца;
- пользоваться для разогрева посудой с орнаментом, стаканами и посудой из хрусталя, посудой с термостойкостью до 140° С, кухонной утварью из металла, а также посудой, имеющей любого вида металлическую отделку;

3.27. При открывании крышки герметичного котла следует предварительно стравить пар.

3.28. При эксплуатации электрического пищеварочного котла не допускается:

- заполнять котел более его номинального объема;
- эксплуатация без загрузки;
- эксплуатация при неисправном предохранительном клапане;
- эксплуатация при избыточном давлении более 0,05 МПа (0,5 кгс/см²);
- эксплуатация с закрытым предохранительным клапаном на крышке;

- открывать во время работы котла пробно-спускной кран, кран наливной воронки, пробку для слива воды из парогенератора;
- открывать сливной кран пароводяной «рубашки» во время работы;

3.29. При эксплуатации холодильного оборудования соблюдать требования безопасности:

- загружать охлаждаемую емкость после запуска холодильной машины и достижения температуры, требуемой для хранения продуктов;
- объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как возможно реже;
- если на охлаждаемых приборах (испарителях) образуется иней (снеговой шубы) толщиной больше 0,5 см следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры чтобы иней растаял;
- обнаружив утечку хладона холодильное оборудование незамедлительно выключить, помещение – проветрить;

3.30. С целью предотвращения попадания в воздух производственных помещений пищеблока (кухни) вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции, просеивание муки, крахмала и др., выполнять на специально оборудованных рабочих местах.

3.31. Следить за тем, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема, температура не была выше допустимых пределов, указанных в инструкции по эксплуатации.

3.32. При работе с машиной для нарезки гастрономических продуктов соблюдать требования безопасности:

- не пользоваться машиной для нарезки замороженных продуктов, мяса или рыбы с неотделенными костями;
- не опускать машину в воду при ее чистке или санитарной обработке;
- соблюдать осторожность, не подносить руки близко к дисковому ножу;
- быть предельно осторожным при проведении работ по обслуживанию и санитарной обработке машины при снятых защитных приспособлениях;

3.33. При загрузке продукта в чашу электросковороды соблюдать осторожность, чашу опрокидывать при помощи маховика, равномерно, без резких движений, при этом находиться следует с боковой стороны. Сливать жир из чаши следует исключительно после отключения питания электрической сковороды.

3.34. Настольные рычажные циферблатные весы должны быть в устойчивом положении и обязательно должны выставляться по уровню. Работая с рычажными весами, гири с целью избегания их падения следует располагать ближе к середине гиревой площадки. Не нужно брать гири мокрыми или замасленными руками, гири также должны быть сухими.

3.35. При эксплуатации мармита следует:

- контролировать наличие и уровень воды в ванне электрического мармита для вторых блюд;
- вынимать рабочие емкости из гнезд осторожно, без рывков и чрезмерных усилий;
- не допускать пролив на горячую поверхность конфорок мармита первых блюд, жира и других жидкостей;
- не допускать эксплуатацию конфорок с трещинами;

3.36. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.37. При эксплуатации фаршемешалки соблюдать следующие меры безопасности:

- не менять направление вращения лопастей до полной их остановки;
- не перегружать смесительный барабан продуктом;
- не превышать допустимую скорость работы;
- не извлекать руками застрявший продукт, не просовывать руки в опасные зоны;
- не проталкивать продукт руками или посторонними предметами;

3.38. При эксплуатации картофелечистки следует:

- загружать через воронку в рабочий объем вымытый картофель;
- не включать неукomплектованную картофелечистку;
- не перегружать загрузочную горловину картофелем;
- не проталкивать в воронку картофель руками или предметами;
- не допускать загрузку в машину очищаемого картофеля массой более чем указано в технических характеристиках;
- не работать при открытой крышке загрузочной воронки;
- не работать со снятой загрузочной воронкой;
- не прикасаться к вращающему рабочему диску;

3.39. Использовать миксер только в полностью собранном и исправном виде со всеми защитными приспособлениями.

3.40. При эксплуатации миксера соблюдать следующие меры безопасности:

- соблюдать нормы загрузки дежи при взбивании или перемешивании различных продуктов;
- смешивать тесто только на низкой (первой) скорости;
- располагаться на безопасном расстоянии от миксера, не наклоняться над ним.
- не прикасаться руками к вращающимся миксерным насадкам;
- не опускать руки и другие предметы в дежу, не проталкивать продукты руками;
- не добавлять ингредиенты в дежу при работающем миксере;

3.41. Перед мойкой посуды освобождать ее от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.42. При мытье посуды в моечных ваннах соблюдать следующие требования безопасности:

- посуду укладывать осторожно, не ронять и не бросать, не допускать ее повреждения;
- мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
- мытье столовой посуды производить отдельно от кухонной посуды и инвентаря;
- не перегружать моечную ванну посудой;
- во избежание получения ожогов при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки;
- не допускать переливания воды из моечных ванн;
- не опираться и не облакачиваться на ванны;

3.43. С целью избегания поражения электротоком соблюдать меры электробезопасности:

- включение и выключение электрооборудования выполнять сухими руками;
- выполнять работу стоя на диэлектрических ковриках (деревянной решетке);

- не касаться открытых и не огражденных (не защищенных) токоведущих частей оборудования, поврежденных или неисправных выключателей, штепсельных вилок, оголенных и с поврежденной изоляцией проводов и кабелей питания;
- не допускать резких перегибов и заземления кабелей (шнуров) питания;
- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные кожухи, крышки и не допускать работу при их отсутствии;
- не мыть включенное в сеть кухонное электрооборудование;
- не мыть кухонное электрооборудование струей воды;
- не оставлять без контроля включенное электрооборудование, обесточивать при перерывах в работе, при завершении работы, во время санитарной обработки, чистки, сборки.

3.44. При использовании моющих и дезинфицирующих средств:

- применять исключительно разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не допускать их распыления, попадания на кожу и слизистые оболочки;
- применять средства индивидуальной защиты рук (резиновые перчатки).

3.45. Недопустимо пользоваться для сидения случайными предметами (ящиками, бочками и т.п.) и оборудованием.

3.46. Запрещено допускать к выполнению своей работы не прошедших обучение и посторонних лиц.

3.47. Работникам пищеблока (кухни) соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящей инструкции по охране труда, технической документации и правилах эксплуатации технологического, теплового электрооборудования, бытовых кухонных электроприборов завода-изготовителя.

3.48. При работе на пищеблоке, кухне не отвлекаться посторонними делами, разговорами.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при работе на пищеблоке (кухне), причины их вызывающие:

- поломка ножа, топора и иных кухонных инструментов вследствие износа;
- неполадки в работе (поломка) технологического, теплового электрооборудования, кухонного электроприбора;
- загрязнение рабочего места;
- бой посуды;
- возгорание вследствие неисправности кухонного электрооборудования, воспламенения жира;
- поломка моечной ванны, смесителя, подтекание вследствие износа;
- засорение слива вследствие накопления пищевых отходов, жира в сливном трубопроводе;
- попадание в глаза моющих, дезинфицирующих средств, раздражение кожи рук.

4.2. При возникновении поломки ножа, топора (отломалась, повреждена или не закреплена рукоятка, повреждено полотно) прекратить их использование и передать непосредственному руководителю, соблюдая правила безопасности.

4.3. При возникновении поломок в работе технологического, теплового электрооборудования, кухонных электроприборов (посторонний шум, искрение, ощущение действия тока, запах тлеющей изоляции электропроводки и др., отсутствие

частичного или полного функционирования) прекратить их использование и обесточить, отключив от электросети, сообщить непосредственному руководителю.

4.4. Если во время работы на кухне или пищеблоке произошло загрязнение пола водой, жиром, продуктами или остатками пищи, аккуратно удалить загрязняющие вещества.

4.5. При бое посуды собрать осколки, используя щетку и совок. Не собирать осколки непосредственно руками. При бое посуды в моечной ванне предварительно слить воду.

4.6. При возгорании на пищеблоке (кухне) обесточить с помощью защитного автомата электрооборудование, которое стало причиной возгорания, немедленно сообщить в пожарную охрану по номеру телефона 101 (112), принять меры по эвакуации людей, а при условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей меры по тушению пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. **Тушить**

электрооборудование с помощью воды, заливать горящий жир водой запрещено!

Сообщить о возгорании непосредственному руководителю.

4.7. При поломке моечной ванны, смесителя или наличии подтекания перекрыть вентиль подачи воды на трубопроводе, сообщить непосредственному руководителю.

4.8. При засорении слива прекратить подачу воды в ванну с помощью смесителя и сообщить непосредственному руководителю.

4.9. При попадании в глаза моющих, дезинфицирующих средств обильно промыть глаза проточной водой и обратиться к медицинскому работнику (в лечебное учреждение). При появлении раздражения кожи рук вымыть руки с мылом и смазать питательным кремом.

4.10. В случае получения травмы на пищеблоке (кухне) прекратить работу, позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность непосредственного руководителя. При получении травмы иным работником оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103, сообщить непосредственному руководителю.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. По окончании работы выключить используемое кухонное электрооборудование (кухонные электроприборы), дождаться полной остановки вращающихся (движущихся) механизмов (частей) и обесточить, аккуратно вынув штепсельную вилку из розетки (выключив защитный автомат на оборудование).

5.2. Очистить кухонное электрооборудование, осуществить санитарную обработку и высушить.

5.3. Аккуратно очистить и вымыть кухонный инструмент и кухонный инвентарь. Беречь пальцы от порезов во время промывки ножей.

5.4. Осуществить внешний осмотр кухонного оборудования, кухонных инструментов и инвентаря на отсутствие повреждений и поломок.

5.5. Обеспечить хранение кухонных инструментов и инвентаря, посуды в сухом виде.

5.6. Очистить и привести в порядок рабочее место, производственные столы.

5.7. Закрыть питающий вентиль на водопроводной трубе.

5.8. Выключить приточно-вытяжную (вытяжную) вентиляцию.

5.9. Вымыть лицо теплой водой и руки с мылом.

5.10. Снять с себя спецодежду, осмотреть и убрать в установленное место.

5.11. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы на пищеблоке (кухне).

Инструкцию разработал: _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда _____ / _____ /

«___» _____ 202__ г.

С инструкцией ознакомлен(а)

«___» _____ 202__ г. _____ / _____ /