

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома



О.П. Трегубова
2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ
«Краевой политехнический колледж»
М.В. Азанов
2017 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при работе в столовой**

ИОТ-019

Данная инструкция разработана для заведующей столовой, повара, кондитера, кухонного работника и других сотрудников, занятых в процессе приготовлении пищи в столовой.

1. Общие требования охраны труда

1.1 К самостоятельной работе в столовой допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское освидетельствование, вводный инструктаж, первичный инструктаж, обучение и стажировку на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда.

1.2 При работе в столовой работник обязан:

1.2.1 Выполнять только ту работу, которая определена рабочей инструкцией.

1.2.2 Выполнять правила внутреннего трудового распорядка.

1.2.3 Правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты.

1.2.4 Соблюдать требования охраны труда.

1.2.5 Немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления).

1.2.6 Проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ и оказанию первой помощи, пострадавшим на производстве, инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда.

1.2.7 Проходить обязательные периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры (обследования), а также проходить внеочередные медицинские осмотры (обследования) по направлению работодателя в случаях, предусмотренных Трудовым кодексом и иными федеральными законами.

1.2.8 Уметь оказывать первую помощь пострадавшим от электрического тока и при других несчастных случаях.

1.2.9 Уметь применять первичные средства пожаротушения.

1.3 При работе в столовой возможны воздействия следующих опасных и вредных производственных факторов:

-подвижные части механического оборудования;

-перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара;

-повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей;

-повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;

-повышенная температура воздуха рабочей зоны;

-повышенная подвижность воздуха;

-повышенная влажность воздуха;

- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструментов и оборудования;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки.

1.4 При работе в столовой работник должен быть обеспечен спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с Типовыми отраслевыми нормами бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты и Коллективным договором.

1.5 При работе в столовой работнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу в производственных и подсобных помещениях.

1.6 В случаях травмирования или недомогания необходимо прекратить работу, известить об этом руководителя работ и обратиться в медицинское учреждение.

1.7 За невыполнение данной инструкции виновные привлекаются к ответственности согласно законодательства Российской Федерации.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1 Надеть спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

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

- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых не огражденных люков, колодцев);
- наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов, тележек-медведок и др.;
- наличие и исправность применяемых погрузочно-разгрузочных механизмов;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;
- отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в котлах;
- наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит.

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

2.5 Проверить наличие воды в водопроводной сети.

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

2.7 Проверить работу реле давления марmita для вторых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа «нет воды». Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы.

2.8 Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.9 Перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы и др.:

-проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды — механизм опрокидывания;

-убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы и др.) соответствует типу, указанному в паспорте;

-при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 минут при температуре 250°C для удаления влаги.

2.10 Перед включением пищеварочного электрического котла:

-открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному краннику;

-нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительно седла);

-правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;

-варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10—15 см ниже верхней кромки;

-после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, повернув его ручку 2—3 раза вокруг оси;

-открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии — кран наполнительной воронки и держать открытым до появления пара. После разогрева рубашки котла воздушный клапан (кран воронки) закрыть;

-закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

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

3. Требования охраны труда во время работы

3.1 Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен непосредственным руководителем.

3.2 Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя оборудования.

3.3 Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.4 Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.5 Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации; пользоваться только установленными проходами.

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

3.7 Не загромождать проходы и проезды между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией.

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

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

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

3.11 Переносить продукты в жесткой.

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

3.13 Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на три четверти его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.

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

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

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

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

3.18 Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

3.19 Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

3.20 Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.21 Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

3.22 Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.

3.23 В процессе работы электрокипятильника не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

3.24 Перед включением в работу электрокипятильника:

-открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипятильника водой;

-определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;

-слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);

-проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипятильника с проводом защитного заземления.

3.25 Во время эксплуатации электрического пищеварочного котла:

-следить за показаниями манометра включенного пищеварочного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 0,5 кгс/см²;

-не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку нагретого котла;

-не допускать работу котла без загрузки;

-после каждого удаления с поверхности бульона жира и пены закрывать крышку всеми накидными рычагами;

-по окончании варки нажать кнопку «Стоп» и отключить котел от сети. Затем повернуть ручку клапана на крышке котла, поднять деревянным стержнем за кольцо клапан-турбинку и выпустить избыточный пар из варочного сосуда. В два приема ослабить болты (в обратном порядке) и, соблюдая осторожность, открыть крышку. Котел разгрузить, промыть водой варочный сосуд и трубы выхода пара. Для этого открыть вентиль с надписью «промывка». Промывку производить при закрытой крышке, воду слить через смывной кран. Клапан-турбинку вынуть из гнезда, потянув стопор на себя, тщательно очистить, промыть, просушить и установить на место.

3.26 При эксплуатации электрофритюрницы, сковороды, электроЖаровни:

-заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170–180°C до прекращения выделения из него пузырьков пара;

-загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150—180°C; после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;

-при работе сковороды следить за тем, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения;

-во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;
-своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность. Немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира;
Не допускается:

-включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды), при неисправном датчике реле температуры и др.;
-опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;
-оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;
-сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии; охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

3.27 При эксплуатации холодильного оборудования:

-загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

-количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;

-двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;

-при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;

-при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение — проветрить;

Не допускается:

-включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

-работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;

-загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

-хранить продукты на испарителях;

-удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;

-размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

-загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;

-самовольно передвигать холодильный агрегат.

3.28 Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

-токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;

-холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;

-истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;

-сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;

-обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

3.28 Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.29 Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм необходимо максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность, не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.30 Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.31 Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.32 Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.33 Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.34 Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

3.35 Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.36 Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.37 Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербины.

3.38 Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.

3.39 Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.40 Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.41 Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.42 Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

3.43 В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

3.44 При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой

«стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

3.45. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Неходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра.

3.46. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1 При возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к авариям и несчастным случаям, необходимо:

4.1.1 Немедленно прекратить работы и известить руководителя работ.

4.1.2 Под руководством руководителя работ оперативно принять меры по устранению причин аварий или ситуаций, которые могут привести к авариям или несчастным случаям.

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

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

4.1.5 В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

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

4.2 При возникновении пожара, задымлении:

4.2.1 Немедленно сообщить по телефону «01» в пожарную охрану, оповестить работающих, поставить в известность руководителя, сообщить о возгорании на пост охраны.

4.2.2 Открыть запасные выходы из здания, обесточить электропитание, закрыть окна и прикрыть двери.

4.2.3 Приступить к тушению пожара первичными средствами пожаротушения, если это не сопряжено с риском для жизни.

4.2.4 Организовать встречу пожарной команды.

4.2.5 Покинуть здание и находиться в зоне эвакуации.

4.3 При несчастном случае:

4.3.1 Немедленно организовать первую помощь пострадавшему и при необходимости доставку его в медицинскую организацию.

4.3.2 Принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной или иной чрезвычайной ситуации и воздействия травмирующих факторов на других лиц.

4.3.3 Сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку, какой она была на момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью других лиц и не ведет к катастрофе, аварии или возникновению иных чрезвычайных обстоятельств, а в случае невозможности ее сохранения — зафиксировать сложившуюся обстановку (составить схемы, провести другие мероприятия).

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1 Привести в порядок рабочее место, инструменты и приспособления.

5.2 Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

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

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

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

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

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

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

5.9 Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.

5.10 Сообщить непосредственному руководителю обо всех недостатках, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Специалист по охране труда

Р.Г. Исламов