

КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

Общество с ограниченной ответственностью

г. Мытищи, ул. Силикатная, д.37а,
ИНН – 5038110971 КПП - 502901001, в Пушкинском филиале Банка «Возрождение» (ПАО)
г. Пушкино р/с 40702810104100142120, БИК 044525181, к/с 30101810900000000181
тел. 993-41-70, E-mail: info@mosoblkp.ru

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «Комбинат питания»

В.Е. Клоков

«09» ЯНВАРЯ 2019 г.



Инструкция по охране труда для работника кухни школьной столовой

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе работником кухни школьной столовой допускаются лица не моложе 18 лет, которые ознакомились с инструкцией по охране труда для работника кухни школьной столовой, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж по охране труда, усвоившие безопасные методы и приемы выполнения работ, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работник кухни школьной столовой должен изучить данную инструкцию по охране труда для работника кухни школьной столовой, а также инструкции по безопасности эксплуатации оборудования пищеблока.

1.3. Во время работы на работника кухни школьной столовой могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- перемещаемые товары, сырье, тара;
- не закрытые ограждения вращающиеся части оборудования;
- отсутствие защитного заземления на оборудовании, которые могут оказаться под напряжением, вследствие нарушения изоляции;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- высокая температура воздуха рабочей зоны;
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- влажность воздуха, превышающая нормы;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- низкий уровень освещенности в рабочей зоне;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.4. На пищеблоке школы не разрешается работать на неисправном оборудовании, пользоваться неисправными инструментами, кухонными принадлежностями. Обо всех неисправностях необходимо сообщать Заведующему производством.

1.5. Следует выполнять работу согласно настоящей инструкции по охране труда для работника кухни школьной столовой и только в положенной по санитарным нормам спецодежде, обуви, которая должна всегда быть чистой, удобной и находиться в исправном состоянии. Санитарную

одежды и обувь хранить в предусмотренных для этого местах, ювелирные украшения необходимо снять.

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и иных заболеваний работнику необходимо знать и соблюдать нормы и правила личной гигиены:

- коротко подстригать ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёной), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.7. Работник кухни школьной столовой в целях соблюдения всех требований охраны труда должен:

- соблюдать требования внутреннего трудового распорядка общеобразовательного учреждения;
- знать и соблюдать свои должностные обязанности, инструкцию по охране жизни и здоровья детей, инструкции по охране труда и пожарной безопасности;
- не прикасаться к находящимся в движении частям механизмов оборудования пищеблока школы;
- не дотрагиваться до токоведущих частей, электрических проводов (даже изолированных), кабелей, клемм, патронов освещения, устройств заземления;
- не наступать на лежащие электропровода, так как при недостаточной или поврежденной изоляции может произойти поражение электрическим током;
- не оставлять на рабочем месте любые легковоспламеняющиеся жидкости и материалы;
- знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь пользоваться ими.

1.8. Лица, которые нарушили требования настоящей инструкции по охране труда для работника кухни школьной столовой несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы Работнику кухни школьной столовой следует надеть установленную нормами спецодежду, обувь, головной убор, спецодежду, застегнуть на пуговицы, не допуская свисающих концов одежды;

2.2. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы;

2.3. Привести в порядок рабочее место, не загромождать проходы.

2.4. Осмотреть инвентарь, удостовериться в его исправности. В случае непригодности инвентаря и посуды сообщить Заведующему производством.

2.5. Внимательно осмотреть рабочее место и подготовить его таким образом, чтобы исключить возможность прикосновения к горячим или переохлажденным частям оборудования и коммуникаций и нахождение в непосредственной близости от таких частей, для предотвращения ожогов, перегрева или переохлаждения.

2.6. При осмотре Работнику кухни школьной столовой необходимо:

- обратить внимание на исправность оборудования школьной столовой, на наличие и исправность защитных ограждений и заземления у электрооборудования;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов в соответствии с частотой их использования и расходования;
- проверить наличие и исправность деревянного решетчатого настила под ногами, диэлектрических ковриков возле электроустановок;

- проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования, убрать лишние и мешающие предметы;
- проверить работу вытяжной вентиляции на пищеблоке школьной столовой, воздушного душирования, достаточность освещения рабочей поверхности и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами;
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов и т.д.);
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- оценить исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений оборудования, инвентаря.

2.7. При эксплуатации посудомоечной машины перед началом работы работнику кухни школьной столовой необходимо проверить:

- отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
- наличие воды в моечных ваннах, водонагревателе;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг машины;
- исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений).

2.8. Подготовить посудомоечную машину к работе: перед подачей напряжения заполнить бочок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.

2.9. Перед началом эксплуатации оборудования работнику кухни школьной столовой необходимо:

- перед включением машин для измельчения сырья убедиться в правильности сборки исполнительных механизмов и надежности их крепления к приводу;
- перед включением электроплиты следует проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего нагревательные элементы;
- убедиться, что выключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
- следует произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы;
- проверить также исправность другого применяемого оборудования.

2.10. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадок следует незамедлительно сообщать заведующему производством и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы необученным или посторонним лицам;

3.2. Оборудование, инструменты, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. При выполнении работы необходимо строго соблюдать инструкцию по охране труда для Работника кухни школьной столовой, содержать в чистоте и порядке рабочее место, не загромождать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами и к пультам управления и рубильникам. Не загромождать пути эвакуации и другие проходы посторонними предметами, порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, продукцией. Порожнюю тару необходимо своевременно убирать в отведенное для этого место.

3.4. Для снижения физической перегрузки и утомляемости работник кухни школьной столовой не должен допускать подъем и перемещение вручную тяжестей, превышающих установленные

предельно допустимые нормы. При проведении работ следует применять средства малой механизации, а также равномерно распределять физические нагрузки в течение рабочего дня.

3.5. При использовании работником кухни школьной столовой следует убедиться в исправности колес, ручки и ограждений тележки. Загрузить тележку следует таким образом, чтобы груз не выступал за габариты ограждения тележки, и исключалась возможность его самопроизвольного выпадения в процессе транспортирования.

3.6. Передвигать тележки, передвижные стеллажи необходимо в направлении «от себя». Во избежание падения при передвижении следует своевременно принимать меры по уборке случайно пролитых жидкостей, жира, упавших на пол продуктов.

3.7. Снимать с рабочих поверхностей и перемещать кастрюли следует вдвоем. При этом кастрюля должна быть не закрыта крышкой и заполнена не более чем на $\frac{3}{4}$ объема.

3.8. Передвигать посуду по поверхности осторожно, без рывков и больших усилий. Крышки посуды с горячей водой открывать осторожно, движением «от себя». Посуду с горячей водой ставить на специальные устойчивые подставки, поверхность которых должна быть больше площади дна устанавливаемой посуды.

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

3.10. Не допускается нарушать инструкцию по охране труда для Работника кухни школьной столовой, использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.11. При мытье посуды ручным способом работнику кухни школьной столовой следует:

- освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой;
- использовать перчатки резиновые;
- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
- не нажимать сильно на стенки посуды;
- мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога;
- кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать водой с добавлением кальцинированной соды, не очищать ее ножами или другими металлическими предметами;
- чистые тарелки необходимо укладывать в стопы: глубокие – не более 12-15 штук, мелкие – 15-20 штук;
- стаканы устанавливать на поднос в один ряд, не допускается ставить стаканы один в другой;
- руководствоваться инструкцией по охране труда при мытье посуды.

3.12. Санитарную обработку, чистку и мойку кухонного оборудования производить только после отключения его от электрической сети (автоматическим выключателем) и остывания теплового оборудования.

3.13. Не допускается пользоваться посудой, имеющей сколы, трещины. Следует немедленно убирать осколки случайно разбитой посуды, пользоваться при этом совком, веником (или щеткой). Сбирать осколки незащищенными руками не допускается.

3.14. При работе с ножом работнику кухни школьной столовой необходимо соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Хранить ножи следует в специальных кассетах, при перерывах в работе вкладывать нож в кассету, пенал (футляр).

3.15. Во время работы с ножом работнику кухни школьной столовой не разрешается:

- ходить и наклоняться с ножом и переносить нож, не вложенный в футляр (пенал);
- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- выполнять резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- выполнять проверку остроты лезвия рукой;
- оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;
- переносить и передавать острые и режущие инструменты острием вперед;

- опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.16. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием машин для резки овощей (овощерезок):

- при работе на овощечистки и протирачных машинах работнику кухни школьной столовой необходимо использовать предохранительную крышку или решетку в загрузочной воронке;
- запрещается на шинковальных машинах проталкивать овощи руками на ходу;
- перед установкой сменных дисков овощерезательной машины необходимо проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок;
- не допускается снимать диск с овощерезательной машины до полной остановки привода;
- ножи овощерезательной машины должны быть прикреплены к диску, выступающие винты должны быть подвернуты;
- овощерезательные машины должны иметь направляющие воронки такой длины, чтобы предотвратить попадание рук в зону действия ножей;
- подачу овощей в машину необходимо производить только при включенном двигателе и установленном загрузочном бункере;
- во время работы овощерезательной машины не допускается открывать предохранительные крышки, снимать диски. Менять ножи и гребенки можно только после полной остановки машины и при выключенном двигателе;
- при заклинивании вращающегося диска овощерезательную машину следует остановить и только после этого извлечь продукт.

3.17. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием водонагревателя:

- при эксплуатации водонагревателя работнику кухни школьной столовой необходимо регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
- сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);
- немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана;
- в процессе работы электрокипятильника не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника во избежание ожога паром и кипятком.

3.18. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием посудомоечных машин:

- во время работы с использованием посудомоечной машины необходимо соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, постоянно следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины, проверять наличие моющего раствора в бачке (3-4 раза в смену), пополнять машину моющим средством по мере необходимости;
- для пополнения машины моющим средством отключить ее кнопкой «стоп», открыть правую дверцу, снять крышку с бачка и залить моющее средство;
- замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения, для этого машину остановить, нажав на кнопку «стоп», вынуть перфорированные сетки и сливные пробки;
- после слива воды и ванн сливные пробки установить на место и повторить операцию «Подготовка к работе»;
- предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работников пищеблока школьной столовой, находящихся рядом;
- включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, извлекать застрявшие предметы, остатки пищи, очищать души и сетки у посудомоечной машины можно только после того, как она остановлена с помощью кнопки «стоп»;
- удалять остатки пищевых продуктов, очищать моечную камеру машины при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.19. Во время работы посудомоечной машины не допускается:

- снимать предохранительные щитки и кожухи;
- открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер;
- вынимать для очистки лотки-фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей;
- сливать загрязненную воду из ванн.

3.20. необходимо прекратить эксплуатацию посудомоечной машины в случае:

- прекращена подача воды, электроэнергии;
- при включении автоматического выключателя лампочка «сеть» не загорается;
- при нажатии на кнопку «пуск» машина (программный механизм) не включается;
- не подается ополаскивающая вода;
- затруднен подъем кожуха;
- уменьшилось поступление воды через форсунки;
- моющие души при мытье посуды не вращаются;
- не работает вентиляция.

3.21. При эксплуатации электромеханического оборудования работнику кухни школьной столовой необходимо соблюдать общие требования безопасности:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены руководством (инструкцией) по его эксплуатации;
- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования находящихся рядом работников школьной столовой;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструменты;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочные устройства (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации организации-изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальными приспособлениями (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продуктов, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «Стоп» и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.22. Для разбора мяса необходимо применять колоду с ровной поверхностью. Разделку замороженного мяса производить только после его полного размораживания. Разделочные доски класть только на ровную поверхность стола.

3.23. Посуду с пищей после её тепловой обработки нужно ставить на устойчивую подставку. Поверхность подставки должна быть больше поверхности для устанавливаемой посуды.

3.24. Запрещено работнику кухни школьной столовой братья голыми руками за нагретую кухонную посуду, используйте при этом полотенце.

3.25. Обязательно принимать меры для уборки жидкости, пролитой на пол, в так же жира, уроненных на пол продуктов или отходов.

3.26. Открывать банки с консервами с применением предназначенного для этого ключа. Запрещается вскрывать банки ножами и другим кухонным инвентарем.

3.27. Для вскрытия тары следует применять гвоздодер, клещи, молоток или другие инструменты предназначенные для этого.

3.28. При приготовлении и использовании в работе моющих и дезинфицирующих растворов работнику кухни школьной столовой следует:

- использовать очки защитные, не допускать попадания их в глаза;
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания на кожу и слизистые оболочки, попадания их в глаза;
- для защиты рук надевать резиновые перчатки;
- пользоваться специальными щетками, мочалками, ершами;
- следует применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не допускается превышать установленную концентрацию и температуру (выше 50С) моющих растворов.

3.29. Не выходить вспотевшим на улицу, к открытому окну или в прохладное помещение.

3.30. В процессе выполнения работ соблюдать данную инструкцию по охране труда для работника кухни школьной столовой, инструкцию о мерах пожарной безопасности.

3.31. Для выполнения работы на высоте использовать исправную стремянку или приставную лестницу, имеющие необходимые приспособления от скольжения (шины, резиновая прокладка). Не пользоваться для работы на высоте бочками, ящиками или другими предметами.

3.32. О любых обнаруженных и возникших в процессе работы неполадках следует вовремя доложить своему прямому руководителю – Заведующему производством.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. К аварии или несчастному случаю на школьном пищеблоке могут привести следующие ситуации:

- выполнение работы с нарушением требований настоящей инструкции по охране труда работника кухни школьной столовой;
- неисправность используемых в работе оборудования, инструмента, приспособлений и инвентаря;
- эксплуатация оборудования, не соответствующего требованиям по охране труда;
- нарушение требований по охране труда при эксплуатации электрооборудования;
- несоблюдение мер пожарной безопасности.

4.2. Обязательно останавливать работу любого кухонного электрооборудования, выключив рубильник в следующих случаях:

- при прерывании подачи электроэнергии;
- в случае возгорания обшивки электродвигателя и наличия запаха горелой резины;
- если были обнаружены неисправности в электрооборудовании, пробивание током корпуса;
- при появлении нестандартного шума, вибрации;
- в случае неисправности манометра, варочного котла;
- о всех неисправностях доложить Заведующему производством.

4.3. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на пол жир необходимо удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих

Материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым (не более 50С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованная ветошь должна быть убрана в металлический ящик с плотной крышкой.

4.5. Просыпанные порошкообразные вещества необходимо осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.6. При попадании в глаза соды, моющих средств (или растворов) следует немедленно промыть глаза большим количеством проточной воды и обратиться за медицинской помощью.

4.7. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока школьной столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, вызвать пожарную службу по телефону 01 (101), сообщить Заведующему производством и, при отсутствии явной угрозы жизни, организовать тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.8. При получении травм, отравлении или внезапном заболевании, немедленно принять меры по оказанию первой доврачебной помощи пострадавшему, в случае необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить все электроприборы, технологическое электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.

5.2. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов применять щетки, совки и другие приспособления.

5.3. В процессе разборки, очистки, мойки, санитарной обработки и сборки исполнительных механизмов во избежание порезов рук следует соблюдать осторожность.

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

5.5. Привести в порядок рабочее место, инструмент, приспособления, инвентарь убрать в отведенные для этого места. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Снять санитарную одежду и убрать её в установленное место хранения.

5.7. Проветрить помещение пищеблока школьной столовой, а затем закрыть все окна.

5.8. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом, принять душ (при наличии).

5.9. При наличии каких-либо замечаний, недочетов в работе оборудования сообщить заведующему производством.