

Согласовано  
с председателем ПО  
\_\_\_\_\_ Магомедова Б.Х.

Утверждаю  
директор ГКОУ РД  
«Шавинская СОШ»  
\_\_\_\_\_ Хасбулаев М.З.

## Инструкция по охране труда повара в школе

### 1. Общие требования охраны труда повара в школе

1.1. К работе поваром пищеблока допускаются лица не моложе 18 лет, которые ознакомились с *инструкцией по охране труда для повара школы*, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж по охране труда, проверку знаний по основной профессии, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Повар пищеблока школы в своей работе должен:

- знать и соблюдать свои должностные обязанности, инструкцию по охране жизни и здоровья детей, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школы;
- получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.
- выполнять требования должностной инструкции повара в школе.

1.3. Во время выполнения работы на повара школы могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части электромеханического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарных продуктов;
- слишком низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- слишком высокая температура воздуха рабочей зоны;
- влажность воздуха, превышающая нормы;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- низкий уровень освещенности в рабочей зоне;
- завышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.4. Повар в общеобразовательном учреждении обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, строго соблюдает инструкцию по охране труда для повара пищеблока школьной столовой.

1.5. В здании пищеблока школы должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Повар должен незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

#### 1.7. Повару школы необходимо:

- сдавать верхнюю одежду, личные вещи в гардероб;
- перед началом и в процессе работы тщательно мыть руки с мылом, менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения;
- собирать волосы под колпак;
- после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- во время соблюдения требований должностной инструкции не надевать ювелирные украшения, часы; коротко обрезать ногти;
- не оставлять рабочее место без присмотра во время приготовления блюд.

1.8. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке, положений инструкции по охране труда для повара школы, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу РФ, Уставу школы и трудовому договору.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Перед началом работы повару школьной столовой следует:

- тщательно вымыть руки с мылом;
- надеть головной убор, спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свивающихся концов одежды;
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;

- сверить наличие и оценить исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
- визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
- проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;
- включить вытяжную вентиляцию;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
- проверить путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- не приступать к работе при отсутствии или сомнении в надежности выполненного заземления;
- проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла ит. д.);
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей следует содержать чистыми, гладкими, без трещин и заусенец; рукоятки ножей – плотно насаженными.

2.4. Качественно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.

2.5. Выполнить необходимую обработку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Перед включением электроплиты убедиться в наличии поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, защищающего тэны, оценить состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом состоянии.

### 2.7. Перед включением пищеварочного электрического котла:

- открыть крышку котла и убедиться в чистоте варочного сосуда, наличии установленного фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;
- нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительного седла);
- правильно выставить 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 следует оценить исправную работу клапана на крышке, повернув его ручку два-три раза вокруг оси;
- открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии – кран наполнительной воронки, и держать открытым до момента появления пара; после разогрева рубашки котла воздушный клапан следует закрыть (кран воронки);
- закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

### 2.8. Перед началом эксплуатации электросковороды:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки, а также её фиксацию в любом положении;
- убедиться в том, что поверхность электрической сковороды чистая и не мокрая, в противном случае следует обязательно вытереть её насухо;
- масло на поверхность сковороды следует осторожно вливать при небольшой температуре разогрева – в противном случае, возможно, его возгорание;
- проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.9. При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих

типовых инструкциях по охране труда. 2.10. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их устранения.

### **3. Требования по охране труда во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой успешно 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. Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврик.

3.4. Соблюдать особую осторожность при работе с ножом. Пользоваться острыми ножами на маркировочных разделочных досках.

3.5. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.

3.6. Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.

3.7. Быть осторожными при работе с горячей пищей, пользоваться прихватками, крышку открывать на себя. Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории пищеблока школы, пользоваться только установленными проходами.

3.8. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола случайно рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т. д.

3.9. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т. д.

3.10. Использовать в работе средства для защиты рук (прихватки) для защиты от соприкосновения с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни).

3.11. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.

3.12. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.

3.13. Перемещать емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на  $\frac{3}{4}$  его объема вдвоём с использованием сухих полотенец. Крышка ёмкости при этом должна быть снята.

3.14. Применять специальные инвентарные подставки при необходимости установки противней и других ёмкостей, не допускается применять случайные предметы и неисправные подставки.

3.15. Перемещать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.

3.16. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.17. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять строго только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
- не допустимо превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 градусов по C);
- не допускать произведения распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.18. При выполнении работ с ножом повару пищеблока школы необходимо соблюдать крайнюю осторожность, оберегая руки от возможных порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе. Во время работы с ножом повару школы не разрешается:

- применять ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- выполнять резкие движения;
- нарезать сырьё и продукты на весу;
- выполнять проверку остроты лезвия рукой;
- оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;
- опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников;
- при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за сторону руками.

3.19. В целях недопущения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения пищеблока общеобразовательного учреждения необходимо соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально приспособленных местах. 3.20. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повару школы следует:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит во время выключать секции или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность нагрузки.

3.21. Избегать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду следует заполнять не более чем на 80% объема. 3.22. Недопустимо превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации. 3.23. Располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов. 3.24. Ставить и снимать противни с полуфабрикатами строго в рукавицах или с помощью прихваток. 3.25. Устанавливать емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждение поручни. 3.26. Выкладывать полуфабрикаты на горячие сковороды и противни движением от себя, выполнять передвижение посуды по поверхности плиты осторожно, без резких движений, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя. 3.27. Повару пищеблока школы не допускается применение кастрюль и другой кухонной утвари, имеющей какую-либо деформацию, непрочные закрепленные ручки, трещины, сколы. 3.28. Перед началом перемещения емкости с горячей пищей следует убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути её транспортирования; при необходимости необходимо потребовать уборку пола. Сообщать о начале перемещения емкости всех окружающих. Недопустимо заполнять тару более чем на  $\frac{3}{4}$  объема, прижимать емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент. 3.29. Снимать котел с плиты следует без рывков, вдвоем, применяя сухое полотенце или рукавицы. 3.30. Повару в школе применять в работе специальные устойчивые и прочные подставки для противней и ёмкостей. 3.31. Выполнять нарезку репчатого лука при включенной вентиляции. 3.32. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку. 3.33. Контролировать своевременную утилизацию отходов в соответствии с санитарными нормами. 3.34. При эксплуатации электромеханического оборудования повару в школе необходимо:

- использовать его только для выполнения тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед началом загрузки следует убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- включать с помощью нажатия кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;
- не допустимо прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенными и с поврежденной изоляцией проводам;
- следует соблюдать нормы загрузки оборудования;
- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п.;
- осматривать и устранять обнаруженную неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»), вывешивания плаката «Не включать! Работают люди!»).

### 3.35. Категорически не допускается:

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать уровень допустимых скоростей;
- извлекать или проталкивать с помощью рук застрявший продукт;
- передвигать включенное в сеть нестандартное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к работе на нем посторонних или необученных лиц;
- складировать на оборудовании инструмент, продукцию, тару.

3.36. Во время проведения работ повар столовой школы обязан строго соблюдать требования производственной санитарии, правила и нормы охраны труда, а также следующие инструкции:

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

3.37. В процессе работы в соответствии данной инструкции по охране труда для повара школы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности при обращении с оборудованием пищеблока школьной столовой.

## 4. Требования безопасности в аварийных ситуациях



4.1. При обнаружении неисправности технологического оборудования на пищеблоке школы: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозу), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.2. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом заведующего производством (шеф-повара), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.3. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить заведующему производством (шеф-повару), заместителю директора по АХР о случившемся и действовать в соответствии с инструкцией по охране труда для повара пищеблока школьной столовой и планом ликвидации аварии.

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

4.5. При получении травмы следует безотлагательно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника школы или транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь», сообщить о случившемся директору общеобразовательного учреждения (при отсутствии – иному должностному лицу).

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

4.7. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством и заместителю директора по административно-хозяйственной работе общеобразовательного учреждения.

## 5. Требования безопасности по окончании работы

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

5.2. Недопустимо повару пищеблока школы охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплого оборудования водой.

5.3. 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 следует применять щетки, совки и другие приспособления.

5.4. Тщательно очистить рабочий стол, вымыть кухонный инвентарь.

5.5. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.6. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.

5.7. При наличии каких-либо недочетов, замечаний в работе оборудования сообщить заведующему производством пищеблока школьной столовой (шеф-повару).

С инструкцией ознакомлен(а) «\_\_\_»\_\_\_20\_\_\_г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Согласовано  
с председателем ПО  
\_\_\_\_\_Магомедова БХ..

Утверждаю  
директор ГКОУ РД  
«Шавинская СОШ»  
\_\_\_\_\_Хасбулаев М.З.

## **Инструкция по охране труда при мытье посуды**

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

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

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

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

а) физические факторы:

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

б) химические факторы:

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

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

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

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

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

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

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

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

## **2. Требования охраны труда перед началом работы по мытью посуды**

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

2.2. Проверить наличие, целостность и надежность присоединения к корпусам моечных ванн защитного заземления.

2.3. Убедиться в целостности и отсутствии видимых повреждений моечных ванн и столовой посуды.

2.4. При использовании посудомоечных машин убедиться в целостности подводящего кабеля и заземления.

2.5. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

### **3. Требования охраны труда во время мытья посуды**

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

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

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

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

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

3.6. При использовании посудомоечных машин руководствоваться инструкциями по эксплуатации завода изготовителя.

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

3.8. При выполнении работ строго соблюдать данную инструкцию по охране труда при мытье посуды на пищеблоке столовой школы, кухне доу, ресторана, кафе и в иных организациях.

### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях при мытье посуды**

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

4.2. При получении травмы сообщить об этом непосредственному руководителю, оказать пострадавшему первую доврачебную помощь, при необходимости,

отправить в ближайшее лечебное учреждение или вызвать «скорую медицинскую помощь».

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

4.4. При возникновении пожара эвакуировать людей из помещения, вызвать пожарную службу по телефону 01 (101), сообщить руководителю и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

4.5. При аварии в водопроводной системе, перекрыть вентиль подачи воды, сообщить непосредственному руководителю.

## **5. Требования охраны труда по окончании мытья посуды**

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

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

5.3. При использовании посудомоечных машин отключить их от питания и привести в порядок.

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

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

С инструкцией ознакомлен(а), второй экземпляр получил (а) «\_\_\_»\_\_\_20\_\_\_г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Согласовано  
с председателем ПО  
\_\_\_\_\_Магомедова БХ..

Утверждаю  
директор ГКОУ РД  
«Шавинская СОШ»  
\_\_\_\_\_Хасбулаев М.З.

## **Инструкция по охране труда при работе с водонагревателем**

### **1. Общие требования охраны труда.**

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

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

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

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

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

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

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

1.7. Сотрудники пищеблока образовательного учреждения обязаны строго соблюдать правила противопожарной безопасности, знать и уметь быстро

находить места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть оборудован всеми первичными средствами пожаротушения.

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

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

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

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

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

2.2. Следует проверить отсутствие на рабочем месте посторонних предметов.

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

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

## **3. Требования охраны труда во время работы**

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

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

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

3.4. Следует соблюдать инструкцию по охране труда при мытье посуды, предельную осторожность при наливании горячей воды из электрического титана в посуду.



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

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

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

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

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

4.2. При возникновении короткого замыкания и возгорании водонагревателя следует незамедлительно отключить его от электросети, оповестить о возникшем пожаре ближайшую пожарную часть по телефону 01 (101) и администрацию образовательного учреждения, при отсутствии явной угрозы жизни, приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя.

4.3. В случае получения травмы следует немедленно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение, доложить о случившемся администрации образовательного учреждения.

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

4.5. При возникновении аварии в водопроводной системе, перекрыть главный вентиль подачи воды и сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

#### **5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Необходимо отключить водонагреватель от электросети.

5.2. Привести в надлежащий порядок свое рабочее место.

5.3. Снять спецодежду, привести себя в порядок.

5.4. Тщательно вымыть руки с мылом.

С \_\_\_\_\_ инструкцией ознакомлен (а) «\_\_\_»\_\_\_20\_\_\_г. \_\_\_\_\_  
/\_\_\_\_\_/

Согласовано  
с председателем ПО  
\_\_\_\_\_Магомедова БХ..

Утверждаю  
директор ГКОУ РД  
«Шавинская СОШ»  
\_\_\_\_\_Хасбулаев М.З.

## **Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой**

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

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

1.2. Работающие с электроплитой должны неукоснительно соблюдать *инструкцию по охране труда при работе с кухонной электроплитой*, правила эксплуатации оборудования завода-изготовителя, правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и отдыха учреждения.

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

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также ожоги при соприкосновении с горячей жидкостью или паром;

- поражение электрическим током при неисправном или поврежденном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии специального диэлектрического коврика на полу.

1.4. При работе с кухонной электроплитой работающими должна использоваться следующая специальная одежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, проверенный диэлектрический коврик. 1.5. Помещение должно быть обязательно оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электрической плитой.

1.6. В помещении должна быть медицинская аптечка с полным набором необходимых медикаментов и перевязочных средств оказания первой доврачебной помощи при травмах.

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

1.8. При возникновении несчастного случая пострадавший или очевидец несчастного случая обязан без промедления сообщить об этом непосредственному руководителю. При неисправности или повреждении электроплиты сразу прекратить выполняемую работу и сообщить об этом руководителю.

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

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

## **2. Требования охраны труда перед началом работы с кухонной электроплитой**

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Проверить наличие на полу около электроплиты специальных диэлектрических ковриков.

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

2.4. Аккуратно включить вытяжную вентиляцию для электроплиты и убедиться в ее бесперебойной работе.

### **3. Требования охраны труда во время работы с кухонной электроплитой**

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

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

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

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

3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты особенно соблюдать осторожность, быть внимательным, брать посуду только за ручки полотенцем или прихваткой.

3.6. Емкости более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее только вдвоем.

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

3.8. Сковородки ставятся или снимаются с электроплиты осторожно и только с помощью сковородников.

3.9. В процессе работы строго соблюдать требования инструкции по охране труда при работе с кухонной электроплитой, а также технику безопасности при выполнении работ, требования пожарной и электробезопасности.

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

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

4.2. При возникновении короткого замыкания, возгорания электрооборудования электроплиты немедленно обесточить ее, эвакуировать людей из помещения и приступить к тушению возгорания с помощью огнетушителя, вызвать пожарную службу по телефону 01 (101) и сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

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

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту от электрической сети, оказать пострадавшему первую доврачебную помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса произвести искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до момента восстановления дыхания и пульса. Вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение. Поставить в известность о случившемся руководителя.

## **5. Требования охраны труда по окончании работы с электроплитой**

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

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

5.3. Снять спецодежду, поместить ее в отведенное место.

5.4. Тщательно вымыть лицо и руки теплой водой с мылом.

Кондитеру при работе с электроплитой соблюдать инструкцию по охране труда пекаря-кондитера.

С инструкцией ознакомлен(а) «\_\_»\_\_20\_\_г. \_\_\_\_\_  
/ \_\_\_\_\_/

Согласовано  
с председателем ПО  
\_\_\_\_\_Магомедова БХ..

Утверждаю  
директор ГКОУ РД  
«Шавинская СОШ»  
\_\_\_\_\_Хасбулаев М.З.

## Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом

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

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

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

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

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

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

1.5. На пищеблоке должна быть в наличии медицинская аптечка, включающая в себя набор необходимых медикаментов и перевязочных средств, для оказания первой доврачебной помощи при возникновении различных травм у сотрудников пищеблока. Срок годности медикаментов в аптечке должен регулярно

проверяться. По истечении срока годности аптечка должна быть своевременно заменена.

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

1.7. При возникновении несчастного случая, пострадавший или очевидец должен сообщить о случившемся администрации учреждения. При неисправности какого-либо оборудования необходимо сразу же прекратить выполнение работ и поставить в известность непосредственного руководителя.

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

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

1.10. Сотрудник пищеблока, допустивший невыполнение или нарушение данной *инструкции по охране труда при выполнении работ с жарочным шкафом*, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Уставом учреждения, трудовым договором, Трудовым кодексом РФ и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний по охране труда.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы с жарочным шкафом**

2.1. Перед началом работы с жарочным шкафом сотрудник пищеблока должен надеть спецодежду, волосы необходимо тщательно спрятать под косынку или колпак.

2.2. Следует включить вытяжную вентиляцию.

2.3. Необходимо убедиться в наличии на полу возле корпуса жарочного шкафа диэлектрического коврика.

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

2.5. Подготовить инвентарь, прихватки, исходные полуфабрикаты.

## **3. Требования охраны труда во время работы с жарочным шкафом**

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

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

3.3. Необходимо довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.

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

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

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

3.7. Сотрудник пищеблока не имеет права оставлять без присмотра включенный жарочный шкаф, а также допускать к работе с ним необученный персонал.

#### **4. Требования охраны труда при возникновении аварийных ситуаций**

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

4.2. При возникновении короткого замыкания и возгорания жарочного шкафа необходимо немедленно отключить его от электросети и приступить к тушению очага пожара, используя при этом огнетушитель, сообщить о возникновении пожара в ближайшую пожарную часть и заведующему производством (шеф-повару).

4.3. При получении какой-либо травмы сотрудником пищеблока необходимо оказать пострадавшему первую доврачебную помощь, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или осуществить транспортировку пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение, сообщить заведующему производством (шеф-повару), администрации учреждения.

4.4. При поражении электрическим током, необходимо немедленно отключить жарочный шкаф от электросети, оказать пострадавшему первую доврачебную помощь. Если у пострадавшего наблюдается отсутствие дыхания и пульса,



необходимо выполнить искусственное дыхание и/или непрямой массаж сердца, эти мероприятия необходимо проводить до полного восстановления дыхания и пульса или до приезда бригады скорой помощи. Пострадавшего следует отправить в ближайшее лечебное учреждение.

## **5. Требования охраны труда после завершения работы с жарочным шкафом**

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

5.2. Привести в надлежащий порядок свое рабочее место. Убрать кухонный инвентарь в места хранения.

5.3. Отключить вытяжную вентиляцию.

5.4. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки теплой водой с использованием мыла.

С \_\_\_\_\_ инструкцией \_\_\_\_\_ ознакомлен(а) «\_\_\_»\_\_\_20\_\_\_г. \_\_\_\_\_  
(\_\_\_\_\_)

Согласовано  
с председателем ПО  
\_\_\_\_\_Магомедова БХ..

Утверждаю  
директор ГКОУ РД  
«Шавинская СОШ»  
\_\_\_\_\_Хасбулаев М.З.

## **Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой**

### **1. Общие требования охраны труда при работе с электромясорубкой**

1.1. К работе, связанной с использованием электромясорубки, допускаются лица, которые изучили *инструкцию по охране труда при работе с электромясорубкой*, прошли соответствующую подготовку, медицинский осмотр, получили инструктаж по охране труда и на рабочем месте, при отсутствии каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие с электромясорубкой обязаны соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, правила эксплуатации электромясорубки завода изготовителя, а также правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. Опасные производственные факторы при работе с электромясорубкой:

- возможность травмирования рук при выполнении работ на электромясорубке без специальных толкателей;
- опасность поражения работника электрическим током при отсутствии заземления корпуса электромясорубки или его неисправности и отсутствии диэлектрического коврика.
- возможность поражения электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

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

1.5. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при травмах.

1.6. Работник, выполняющий работы с электромясорубкой, обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного руководителя. В случае обнаружения какой-либо неисправности электромясорубки следует немедленно прекратить выполнение работ и доложить об этом руководителю.

1.8. Работник, допустивший невыполнение или нарушение настоящей *инструкции по охране труда с электромясорубкой* на пищеблоке, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом РФ и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

**2. Общие требования охраны труда перед началом работы с электромясорубкой**

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

2.2. Устанавливать электромясорубку необходимо на ровной, устойчивой поверхности, чтобы корпус ее находился на расстоянии не менее 30 см от стен.

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

2.4. Следует подготовить и проверить на целостность необходимый кухонный инвентарь, толкатели.

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

2.6. Подготовить к последующей обработке на электромясорубке необходимые продукты.

### **3. Общие требования охраны труда во время работы с электромясорубкой**

3.1. Во время работы с электромясорубкой необходимо строго соблюдать правила использования спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте и порядке свое рабочее место.

3.2. Следует встать на диэлектрический коврик и включить электромясорубку, убедиться в ее стабильной работе.

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

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

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

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

3.7. В работе придерживаться и выполнять все требования настоящей инструкции по охране труда при выполнении работ с электромясорубкой на пищеблоке столовой, правил эксплуатации электрической мясорубки.

#### **4. Общие требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении какой-либо неисправности в работе электромясорубки, а также при нарушении защитного заземления ее корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.2. В случае возникновения короткого замыкания и возгорания электрооборудования мясорубки следует немедленно отключить ее от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 01 (101) и сообщить о случившемся непосредственно руководителю.

4.3. При получении травмы во время работы с электромясорубкой на пищеблоке необходимо без промедления оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся руководителя.

4.4. В случае поражения электрическим током следует отключить электромясорубку от электрической сети и оказать пострадавшему первую доврачебную помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся руководителю.

#### **5. Требования охраны труда по окончании работы с электромясорубкой**

5.1. По окончании выполнения работы необходимо отключить электромясорубку, дождаться полной остановки вращающейся ее части и вынуть штепсельную вилку из розетки.

5.2. Следует очистить электромясорубку от остатков продуктов и промыть ее механические элементы горячей водой. При мытье электромясорубки соблюдать инструкцию по охране труда кухонного работника

5.3. Привести в порядок свое рабочее место, убрать все лишнее.

5.4. После выполнения работы с электромясорубкой следует снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

5.5. При наличии замечаний в работе электромясорубки сообщить руководителю.

С инструкцией ознакомлен (а), второй экземпляр получил(а) «\_\_\_»\_\_\_20\_\_\_г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ /