

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
АРТЕМОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2

Согласовано  Председатель профкома Жибинова О.В.	Утверждаю  Директор школы: Глухенко Н.М. Приказ № 136 от 15.12.2011г.
---	---

**ИНСТРУКЦИЯ № 106 р
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА**

Артемовск

2011

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. К самостоятельной работе поваром допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, имеющие соответствующую подготовку, усвоившие безопасные приемы и методы выполнения работ; прошедшие инструктаж по охране труда, предварительный при поступлении на работу медицинский осмотр, сдавшие экзамен по курсу санитарного минимума, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья. Медицинское освидетельствование повар должен проходить 2 раза в год, повторный инструктаж по безопасности труда проводится 1 раз в квартал, в первые 3 рабочих дня начала квартала.

1.2. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные или при подозрении на заболевание работники, а также работники, не прошедшие профилактический медицинский осмотр в установленные сроки.

1.3. При работе работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха, санитарные правила, требования инструкций по мерам безопасности и охране жизни и здоровья детей, выполнять работу, предусмотренную должностными обязанностями либо порученную администрацией Учреждения.

1.4. При работе в Учреждении возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- подвижные части электромеханического оборудования, повышенная температура поверхности оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические, нервно-психические перегрузки;
- поражение электрическим током;
- поражение глаз и кожи вследствие термических ожогов;
- повреждения вследствие механических воздействий;
- поражение глаз при попадании твердых частиц, пыли, брызг моющих и дезинфицирующих веществ, растворов;
- травмирование рук острыми предметами;
- химические ожоги при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств без резиновых перчаток;
- травмы при падении на скользком и влажном полу.

1.5. Работники пищеблока должны пользоваться следующей спецодеждой:

- куртка хлопчатобумажная (4 на 24 месяца);
- брюки или юбка (4 на 24 месяца);
- нарукавники (4 на 24 месяца);
- колпак или косынка (3 на 24 месяца);
- фартук хлопчатобумажный (2 на 12 месяцев);
- тапочки на резиновой основе (1 на 6 месяцев);
- полотенце для лица. (4 на 24 месяца).

1.6. Работники пищеблока должны знать и соблюдать санитарные правила содержания пищеблока, правила личной гигиены, санитарные требования и технологию

приготовления блюд, меры предупреждения пищевых отравлений, правила раздачи пищи детям.

1.7. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- при проявлении признаков простого заболевания или кишечной инфекции, а также нагноении, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

• сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

1.8. Работникам пищеблока **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ**:

- при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застегивать спецодежду булавками, закалывать иголками;

- принимать пищу, курить на рабочем месте; прием пищи разрешается в специально отведенном для этого месте или помещении.

1.9. С момента установления беременности женщины, работающие у плит, кондитерских печей, жарочных шкафов, должны переводиться по заключению врача на работу, не связанную с интенсивным тепловым излучением (воздействием) и переноской тяжести вручную.

1.10. При обнаружении неисправности оборудования, инвентаря и приспособлений, а также каких-либо опасностей следует поставить в известность администрацию и без ее указаний к работе не приступать.

1.11. Работники пищеблока должны знать место хранения медицинской аптечки с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах и уметь оказать доврачебную помощь.

1.12. Работающие должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, уметь правильно ими пользоваться, знать направления эвакуации при пожаре. При возникновении пожара или аварийных ситуациях должны сообщить об этом администрации Учреждения и в ближайшую пожарную часть, принять меры для ликвидации очагов возгорания. Нельзя касаться находящихся в движении частей механизмов. Прикасаться к токоведущим частям, электрическим проводам (даже изолированным), кабелям, клеймам, патронам освещения. Наступать на лежащие на полу переносные электропровода, так как при плохой их изоляции может произойти травма электрическим током. Не хранить на рабочем месте горюче-смазочные и лакокрасочные материалы

1.13. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить об этом администрации Учреждения и медицинскому работнику, оказать пострадавшему первую помощь.

1.14. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место. Раз в шесть месяцев проходить профилактический медицинский осмотр.

1.15. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

1.16. Работники пищеблока обязаны соблюдать требования настоящей инструкции, правила санитарии и гигиены. Несут ответственность за нарушение указанных требований в соответствии с законодательством.

II. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Надеть спецодежду, рабочую обувь, другие необходимые средства индивидуальной защиты. Тщательно вымыть руки щеткой с мылом. Одежда должна быть застегнута, свисающие концы убраны.

2.2. Подобрать под головной убор волосы, снять с себя предметы и украшения, которые случайно могут попасть в пищу. Запрещено закалывать иголками, булавками одежду. Не держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

2.3. Освободить рабочие места и проходы от посторонних предметов. Проверить наличие и комплектность аптечки, а также готовность и доступность средств пожаротушения.

2.4. Подготовить необходимые для предстоящей работы инструменты, приспособления, инвентарь и проверить их исправность:

- рабочие столы, обитые металлом, не должны иметь каких-либо острых углов, заусениц, поверхность их должна быть ровной, без трещин и других дефектов;
- все кухонные инструменты, инвентарь, посуда должны быть промаркированы по назначению;
- режущие инструменты, топоры должны быть правильно заточены, ручки их исправны и прочно закреплены;
- кухонная посуда не должна иметь прогнутых днищ, поврежденной эмали, неисправных ручек; деревянный инвентарь должен быть с ровной, гладкой и без дефектов поверхностью; приспособления должны быть без повреждений и использоваться по назначению.

2.5. Убедиться в полной исправности и безопасности помещений, вытяжной вентиляции, рабочего оборудования, вспомогательных устройств, электрооборудования и электроустановок:

- корпуса выключателей, электророзеток, штепсельных вилок, изоляция проводов и шнуров, а также пусковые устройства не должны иметь видимых повреждений;
- токоведущие части, движущиеся части оборудования должны быть закрыты исправными ограждениями;
- электрооборудование должно быть заземлено; при проверке заземления необходимо путем осмотра убедиться в целостности заземляющих проводов и плотном креплении их концов: болтами к заземляемым частям оборудования, сваркой - к контуру;
- поверхность нагревательных элементов электрооборудования должна быть без деформаций и трещин;
- прижимные пружины дверок жарочных и пекарских шкафов должны обеспечивать фиксирование дверок в рабочих положениях.

2.6. Перед использованием пищеварочных котлов проверить наличие воды в водопроводной сети и котле, уровень воды в котле по контрольному кранику в пароводяной рубашке котла, правильность установки пределов регулирования в пароводяной рубашке котла по электроконтактному манометру. Не приступать к работе, если не исправен манометр или у него просрочен срок испытания.

2.7. Своевременно поставить в известность администрацию Учреждения (заместителя по АХЧ) об установленных нарушениях, неисправностях и получить необходимые указания. Запрещается использовать неисправное оборудование и инвентарь.

III. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. В течение дня не отлучаться с рабочего места без разрешения администрации.

3.2. Не допускать в помещение пищеблока посторонних лиц без разрешения администрации.

3.3. Содержать помещения пищеблока в чистоте и порядке.

3.4. Не загромождать рабочие места и проходы, световые проемы.

3.5. Не прикармливать животных на территории детского учреждения.

3.6. Запрещается оставлять рабочее место и используемое оборудование без присмотра, отвлекаться при выполнении работ.

3.7. При подъеме и перемещении тяжестей вручную соблюдать предельно допустимые нормы: для женщин не более 10 кг, для мужчин не более 30 кг.

3.8. В течение дня следить за состоянием пола: пол в пищеблоке должен быть чистым, сухим и нескользким, без неровностей и выбоин. Попавшие на пол жидкости, продукты необходимо немедленно убрать и вытереть пол насухо. На рабочих местах с цементными полами должны быть деревянные решетки.

3.9. Не допускать наличие в пищеблоке мух, тараканов и грызунов. Применять средства и способы для борьбы с насекомыми, грызунами по согласованию с медицинским работником учреждения, органами Госсанэпиднадзора. Применение для этой цели химико-бактериологических препаратов категорически запрещается.

3.10. Не посещать туалетную комнату в спецодежде. После посещения туалета тщательно вымыть руки с мылом.

3.11. Пищевые отходы собирать в специальную промаркированную тару с крышками.

3.12. Выдачу готовой пищи детям следует проводить только после снятия пробы и записи медицинским работником в специальном бракеражном журнале готовых блюд, оценки блюд и разрешения их к выдаче. Запрещается выдавать горячую пищу (выше 70°C) детям.

3.13. При работе с оборудованием, инвентарем, инструментами, приспособлениями:

3.13.1. соблюдать требования безопасности, условия и режим работы, указанные в руководствах по эксплуатации используемого оборудования;

3.13.2. ремонт, наладку оборудования и механизмов должен производить персонал, специально обученный и имеющий необходимую квалификацию;

3.13.3. при включении оборудования в сеть необходимо установить управляющие ручки и кнопки в выключенное положение; при подключении оборудования к сети, а также при его отключении не брать за вилки шнуров влажными руками; при отключении вымыть вилку, держа ее за корпус; не отключать электроприборы, выдергивая вилку из розетки, держа за шнур;

3.13.4. производить наладку, устранять неисправности, чистить, мыть оборудование разрешается только после отключения его от сети (вынуть вилку из розетки);

3.13.5. в случае обнаружения действия тока при прикосновении к частям включенного оборудования, а также при других неисправностях и неполадках в работе оборудования немедленно отключить его от сети и сообщить о происшедшем администрации;

3.13.6. использовать кухонные посуду; инструменты, инвентарь в полном соответствии с их маркировкой и назначением;

3.13.7. по окончании пользования инструментами, приспособлениями с острыми поверхностями убрать их в места хранения; запрещается держать их в руках и на рабочем месте во время других работ;

3.13.8. разделочные доски использовать на ровной поверхности стола; при работе с ножом правильно держать левую руку на продукте и нож, не проверять остроту ножа рукой; при работе терками плотно держать продукты, не обрабатывать мелкие кусочки;

3.13.9. при использовании ручных ломтерезок продвижение продуктов к ножу-пиле производить осторожно, не допускать опасной близости рук к инструменту, в целях безопасности использовать толкатели для продвижения продукта;

3.13.10. во время работы оборудования запрещается вводить и проталкивать продукт непосредственно руками в рабочую зону; для этой цели следует использовать деревянные пестики, лопатки и другие приспособления; нельзя во время работы оборудования очищать рабочую зону от продуктов, посторонних предметов и частиц;

3.13.11.перед тем, как перемещать горячую посуду или посуду с горячей пищей или жидкостью, предупредить об этом других работников;

3.13.12.поднимать и перемещать наплитные котлы и кастрюли с пищей весом свыше установленных норм следует только вдвоем, в противном случае нужно переложить пищу в посуду меньшей емкости;

3.13.13.при подъеме и перемещении посуды с горячей жидкостью или пищей, держать ее за ручки сухими полотенцами, прихватками, в это время крышки с посуды должны быть сняты; запрещается прижимать посуду к себе;

3.13.14.использовать специальные подставки при установке посуды с горячей пищей или жидкостью, не применять для этой цели случайные предметы, а также подставки с поверхностью меньшей посуды;

3.13.15.крышки с горячей посуды снимать, сдвигая на себя, приподнимая их от себя, не наклоняться над посудой с горячей пищей, жидкостью, чтобы не обжечься паром;

3.13.16.закладку продуктов в горячую жидкость производить медленно и осторожно, чтобы не было брызг;

3.13.17.класть в кипящий жир продукты, не допуская попадания воды;

3.13.18.при пользовании машинами универсального привода насадку и крепление их производить только при выключенном двигателе;

3.13.19.для разруба мяса использовать колоды с ровной поверхностью;

3.13.20.разделку замороженных продуктов производить после их оттаивания.

3.14.При использовании электрических котлов дополнительно:

3.14.1.не использовать котел при неисправности заземления, двойного предохранительного клапана, пропуска пара из рубашки, трещин стенок котла, неисправности манометра и систем автоматики;

3.14.2.заливать в рубашку котла только дистиллированную воду;

3.14.3.не допускать работу стационарных пищеварочных котлов без нагрузки, остерегаться ожогов паром;

3.14.4.следить за показаниями манометра; не допускать превышения давления в паровой рубашке котла выше допустимого (0,7 атм.);

3.14.5.не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку нагретого пищеварочного котла;

3.14.6.отключить немедленно оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении или подтекании воды;

3.14.7.перед открыванием крышки отключить автокран от сети, выпустить пар через паро-воздушный кран в крышке, вначале ослабить и отвинтить задние откидные болты, потом средние и передние.

3.15.При использовании электрокипятильных установок дополнительно:

3.15.1.перед включением кипяtilьника убедиться в наполнении его водой, беспрепятственном поступлении в него воды, нормальной работе поплавкового устройства;

3.15.2.немедленно выключить кипяtilьник в случае прекращения подачи в него холодной воды;

3.15.3.не открывать крышку сборника кипятка при работающем кипяtilьнике во избежание ожогом паром или кипятком;

3.15.4.запрещается пользоваться кипяtilьником с неисправным краном; открывать кран следует медленно и осторожно, чтобы избежать ожогов;

3.15.5.запрещается при отборе кипятка вешать емкость на кран кипяtilьника;

3.15.6.при появлении ударов, парения, сильного шума немедленно отключить кипяtilьник и прекратить работу на нем до устранения неисправности.

3.16.При использовании электроплит дополнительно:

3.16.1.максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит,

3.16.2.своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую площадь;

3.16.3.не допускать включения электроконфорок (секций) на максимальную и среднюю мощность без нагрузки;

3.16.4.передвигать посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков и усилий, не допускать попадания жидкости на поверхность плиты;

3.16.5.заливать жир в сковороды, жаровни и другие емкости до установки их на плиту, укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды, противни движением «от себя».

3.17.При использовании электросковороды дополнительно:

3.17.1.не включать сковороду в сеть без заземления;

3.17.2.запрещается заливать в рубашку жаровни масло других марок, а также использовать воду и другие жидкости;

3.17.3.загружать продукт осторожно во избежание брызг жира, укладывать продукты на сковороду движением «от себя»;

3.17.4.не наклонять сковороду на себя во избежание ожогов паром или горячим маслом;

3.17.5.опрокидывание чаш сковород производить плавно, без рывков, при этом запрещается опрокидывать чаши при включенном положении датчика реле температуры;

3.17.6.все работы по техническому обслуживанию и ремонту производить при полном отключении сковороды от сети и в остывшем состоянии.

3.18.При использовании электромясорубки дополнительно:

3.18.1.перед работой проверить наличие и прочность крепления ограждения привода мясорубки, надежность крепления конуса мясорубки в патрубке редуктора;

3.18.2.не работать на мясорубке без загрузочной воронки и предохранительного кольца над отверстием для загрузки диаметром меньше 45 мм, а также без специальных приспособлений, не допускающих ее пуск при открытой крышке загрузочного кольца;

3.18.3.загружать машину сырьем равномерно, небольшими порциями, направлять продукт внутрь рабочей камеры машины специальными приспособлениями: толкачами, лопатками и т.п.;

3.18.4.для извлечения шнека и режущего инструмента из рабочей камеры применять специальные крючки и приспособления.

3.19.При использовании фаршемешалки дополнительно:

3.19.1.не работать на машине без предохранительного ограждения на загрузочной воронке;

3.19.2.убедиться в наличии и прочности крепления ограждения привода фаршемешалки, куттера, исправности блокирующих устройств, а также в целостности лопастей фаршемешалки и отсутствии на них заусениц, трещин;

3.19.3.производить подъем и опускание предохранительной крышки куттера плавно, без рывков;

3.19.4.не оставлять нож в обрабатываемом сырье;

3.19.5.не изменять направления вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки;

3.19.6.выгружать сырье из фаршемешалки лопастями при закрытой решеткой крышке, загрузку фарша из куттера при отсутствии саморазгружающихся устройств производить специальным ковшом; выгрузку фарша из загрузочного окна производить после полной остановки фаршемешалки.

3.20.При использовании картофелеочистительной машины дополнительно:

3.20.1.запрещается работать на машине со снятой загрузочной воронкой;

3.20.2.до начала заботы проверить целостность абразивного диска;

3.20.3.загрузку клубней производить только при включенной машине через загрузочную воронку, при этом соблюдать норму загрузки клубней в соответствии с маркой картолеочистительной машины;

3.20.4.заклинившиеся клубни картофеля следует извлекать только металлическим крючком после выключения электродвигателя;

3.20.5.не опускать руки в камеру работающей машины;

3.20.6.снимать терочный диск специальными крючками и только после остановки электродвигателя.

3.21.При использовании овощерезательной машины дополнительно:

3.21.1.перед пуском машины проверить надежность крепления ножей.

3.21.2.не проверять качество заточки ножей руками; не держать нож в руке при загрузке продуктов в машину, при укладке полуфабрикатов в тару и т.п. операциях;

3.21.3.во время работы запрещается:

- работать на машине при снятом ограждении, а также открывать ограждение до полной остановки электродвигателя;

- снимать диски и менять ножи до полной остановки привода;

- проталкивать руками продукт;

- при установке диска подсовывать под него руки;

3.21.4.загрузку продуктов следует производить только при установленном загрузочном бункере;

3.21.5.при заклинивании продукта необходимо выключить машину, после ее остановки открыть (снять) загрузочное устройство и удалить заклинившие куски продукта;

3.21.6.производить удаление продукта из машины после выключения электродвигателя и полной остановки рабочих органов;

3.21.7.надежно закреплять поднятую шинковку на овощерезательной машине во время ее очистки от остатков продукта, не подсовывать под нее руки.

3.22.При использовании хлебрезательной машины дополнительно:

3.22.1.перед включением двигателя проверить исправность механизмов путем вращения вручную маховиков регулятора толщины резания, а также надежность крепления рукоятки, заточного механизма в верхнем креплении;

3.22.2.запрещается работать на хлебрезке при отсутствии или неисправности концевого выключателя электродвигателя;

3.22.3.не разрешается включать хлебрезку в работу и производить резание продукта при снятом либо открытом ограждении рабочей зоны и неисправном устройстве подачи продукта в рабочую зону;

3.22.4.запрещается резать горячий хлеб, подавать продукт в рабочую зону непосредственно руками, производить укладку хлеба, при движении подающей тарелки, вводить руки в рабочую зону во время работы хлебрезки;

3.22.5.нельзя удалять застрявшие куски хлеба до полной остановки электродвигателя, удалять куски следует деревянной лопаткой;

3.22.6.чистку ножей от налипшего хлеба производить специальным приспособлением, смонтированным на верхнем кожухе, при включенном двигателе;

3.22.7.чистку машины от хлебных крошек можно производить только щетками-сметками при отключенном электродвигателе и только тогда, когда дисковый нож машины находится в крайнем нижнем положении.

3.23.При использовании холодильного оборудования дополнительно:

3.23.1.при работе с холодильным оборудованием запрещается:

- загромождать помещение, в котором установлен холодильный агрегат продуктами, тарой и другими предметами;

- входить в машинное отделение, где установлены аммиачные компрессоры, без обслуживающего персонала;

- входить в помещение, наполненное аммиаком, а также оставаться в помещении при выбросе аммиака;
- эксплуатировать холодильные установки, не имеющие заземления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением вследствие нарушения изоляции;
- эксплуатировать холодильные установки после истечения срока очередного замера сопротивления изоляции и состояния защитного заземления;
- пользоваться холодильными установками, у которых агрегаты не имеют ограждений, защищающих их от повреждений, а также предотвращающих прикосновение людей к движущимся частям;
- снимать ограждения с движущихся и токоведущих частей оборудования, прикасаться к таким частям;
- включать фреоновую холодильную установку в работу принудительно при неисправных приборах автоматики;
- перекрывать воду, поступающую на охлаждение конденсаторов холодильных установок при работе компрессоров;
- хранить продукты на приборах охлаждения (испарителях);
- допускать посторонних лиц к осмотру и ремонту оборудования;
- применять скребки, ножи и другие предметы для удаления инея (снеговой шубы) с металлических трубок и испарителей фреонового холодильника;
- снимать снеговую шубу с батарей аммиачных холодильных установок следует специальными скребками под контролем лица, ответственного за эксплуатацию холодильной установки.

3.24. При мытье посуды и инвентаря, уборке оборудования дополнительно:

3.24.1. производить санитарную обработку оборудования, инвентаря посуды, тары следует в соответствии с руководствами по эксплуатации и санитарными правилами;

3.24.2. освобождать посуду от остатков пищи деревянными лопатками, щетками;

3.24.3. при уборке оборудования, приспособлений, инвентаря с острыми рабочими органами, поверхностями запрещается очищать их руками; для этой цели следует использовать скребки, лопатки, щетки и т. п.;

3.24.4. не нажимать сильно на стенки стеклянной и фарфоровой посуды при ее мытье, немедленно изымать из употребления посуду, имеющую сколы, трещины;

3.24.5. ножи, острые приспособления, снятые с машин, режущие инструменты укладывать в места, исключающие их падение и случайное прикосновение к их поверхностям;

3.24.6. открывать краны с горячей водой медленно и осторожно, не оставлять открытыми водопроводные краны по окончании работ и в случае прекращения подачи воды;

3.24.7. после использования пищеварочного котла тщательно очистить клапан-турбину и паропроводящую трубку от остатков пищи.

3.25. При уборке пищеблока дополнительно:

3.25.1. перед уборкой надеть предназначенную для этой цели спецодежду и другие средства индивидуальной защиты;

3.25.2. производить ежедневную и периодическую уборку помещений пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил;

3.25.3. использовать способы и средства уборки, исключающие повреждение заземления, попадания влаги в электрооборудование, загрязнение посуды, инвентаря, оборудования, продуктов;

3.25.4. не производить очистку установленной электроарматуры;

3.25.5. мусор и отходы, разбитую посуду, стекло убирать с помощью щетки и совка;

3.25.6. работы на высоте производить с исправной и устойчиво установленной стремянкой, запрещается работать с двух верхних ступеней стремянки, а также пользоваться случайными подставками;

3.25.7. при мытье окон не опираться на оконные переплеты, не надавливать сильно на плоскость стекла, не мыть руками без щеток стекла, составленные из нескольких частей;

3.25.8. при уборке пола избегать перемещения по мокрым и скользким участкам;

3.25.9. закрывать крышками мусорные баки для пищевых отходов на хозяйственной площадке после их использования.

3.26. В целях электробезопасности:

- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям, к оголенным и неизолированным проводам, не наступать на провода, лежащие на полу, не перемещать их руками;

- не включать и не прикасаться к включенному электрооборудованию мокрыми руками;

- электроприборы выключать из сети, держась рукой за штепсельную вилку, а не за шнур;

- при обнаружении малейших ударов электрическим током от радиаторов и других металлических конструкций, корпусов электрооборудования, электропроводки прекратить эксплуатацию этих объектов и сообщить администрации;

- не допускать попадания влаги в электрооборудование и приборы;

- немедленно сообщать ответственным лицам об обрыве или ином повреждении заземляющих и соединительных проводов на убираемой площади.

3.27. При мытье окон не следует опираться на оконные переплеты и надавливать сильно на плоскость стекла. Не нужно делать резких движений, особенно осторожно протирать стекла, составленные из отдельных частей, во избежание травмирования рук краями стекол. При очистке окон не следует стоять на подоконнике, эту работу нужно производить со стремянок, подмостей и при необходимости использовать легкие длинные приспособления для мытья окон.

3.28. При осложнении эпидемиологической обстановки ежедневную влажную уборку всех помещений проводить с применением дезинфицирующих средств (1% раствор хлорамина, 1% раствор осветленной хлорной извести).

3.29. Оберегать глаза от попадания моющих и дезинфицирующих растворов и в случае попадания немедленно промыть глаза чистой проточной водой.

3.30. Постоянно следить за тем, чтобы полы в помещениях были всегда чистыми и сухими.

3.31. При открывании окон, фрамуг для проветривания помещений фиксировать открытые рамы крючками, а фрамуги должны иметь ограничители.

3.32. Перед посещением туалета следует снимать специальную одежду, и после посещения тщательно вымыть руки с мылом. Пользоваться детским туалетом запрещается.

IV. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При возникновении пожара сообщить о пожаре администрации Учреждения и в ближайшую пожарную часть и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

4.2. При травмировании, отравлении и внезапном заболевании рядом работающего, немедленно принять меры к оказанию первой медицинской помощи пострадавшему, и в случае необходимости вызвать врача или помощи пострадавшему дойти до здравпункта, о происшествии сообщить администрации

4.3.Обязательно останавливать машину (оборудование), выключив рубильник в следующих случаях:

- при перерыве в подаче электроэнергии;
- в случае воспламенения обшивки электродвигателя и наличия запаха горелой резины;
- если обнаружались неисправности в машине (оборудовании), пробивание током корпуса;
- при появлении постороннего шума, вибрации;
- в случае неисправности манометра, варочного котла;
- если манометр показывает давление более 0, 4 кг/с и предохранительный клапан не работает;

О неисправностях сообщить администрации.

V. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1.Отключить оборудование и вентиляцию пищеблока от электропитания.

5.2.Произвести очистку, мойку оборудования, посуды, приспособлений, инвентаря и убрать их в места хранения.

5.3.Очистить, промыть и высушить бачки для пищевых отходов.

5.4.Произвести уборку пищеблока, убрать в места хранения моющие средства и уборочный инвентарь.

5.5.Привести в порядок рабочее место.

5.6.Снять спецодежду и тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

5.7.Осмотреть помещение, убедиться в отсутствии неисправностей, проверить, закрыты ли окна, фрамуги, краны водоснабжения выключить свет, при необходимости запереть складские помещения.

С инструкцией ознакомлен(а) и согласен(а).

Дата _____ Подпись _____ Расшифровка подписи _____

