

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ
от 24 мая 2002 г. N 36**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ МЕЖОТРАСЛЕВЫХ ТИПОВЫХ ИНСТРУКЦИЙ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКОВ СИСТЕМЫ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Министерство труда и социального развития Российской Федерации постановляет:

1. Утвердить Межотраслевые типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания.
2. Ввести в действие Межотраслевые типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания, утвержденные настоящим Постановлением, с 1 сентября 2002 года.
3. Департаменту условий и охраны труда Министерства труда и социального развития Российской Федерации организовать издание и распространение Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников системы общественного питания.

Министр труда
и социального развития
Российской Федерации
А.ПОЧИНОК

Утверждены
Постановлением
Министерства труда
и социального развития
Российской Федерации
от 24 мая 2002 г. N 36

Вводятся в действие
с 1 сентября 2002 года

**МЕЖОТРАСЛЕВЫЕ ТИПОВЫЕ ИНСТРУКЦИИ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКОВ СИСТЕМЫ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Межотраслевые типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания (далее - Типовые инструкции по охране труда) разработаны Санкт - Петербургским научно - исследовательским и маркетинговым центром по заказу Минтруда России в соответствии с Федеральной целевой программой улучшения условий и охраны труда на 1998 - 2000 годы на основе Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании, утвержденных Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 24 декабря 1999 г. N 52 (по заключению Минюста России в государственной регистрации не нуждаются, письмо Минюста России от 1 июня 2000 г. N 4322-ЭР).

Типовые инструкции по охране труда содержат требования по охране труда для: бармена; буфетчика; изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей; кассира зала; кладовщика; кондитера; кулинара мучных изделий; кухонного рабочего; машиниста моечной машины (мойщика посуды); официанта; пекаря; повара; продавца магазина (отдела) кулинарии; подсобного рабочего; уборщика производственных и служебных помещений; швейцара; работника, выполняющего следующие работы: по обвалке мяса и птицы, жилровке мяса и субпродуктов; по очистке корнеплодов и картофеля; по нарезке хлеба; по сбору посуды со столов.

Типовые инструкции по охране труда для каждой указанной профессии имеют следующие разделы: "Общие требования безопасности", "Требования безопасности перед началом работы", "Требования безопасности во время работы", "Требования безопасности в аварийных ситуациях", "Требования

безопасности по окончании работы".

Типовые инструкции по охране труда носят межотраслевой характер, распространяются на организации независимо от организационно - правовых форм и форм собственности, а также на работодателей - физических лиц и предназначены для разработки в установленном порядке на их основе инструкций по охране труда для работников системы общественного питания.

Типовые инструкции по охране труда согласованы с ФНПР письмом от 3 апреля 2002 г. N 109/56.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ БАРМЕНА

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции по охране труда (далее - Типовая инструкция) разрабатывается инструкция по охране труда для бармена с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На бармена могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, пищевого льда; повышенная температура поверхностей оборудования, блюд; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень электромагнитных излучений; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, посуды подачи напитков; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.3. Бармен извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Бармену следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы надевать чистую форменную, санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения;

перед началом работы и после посещения туалета мыть руки с мылом;

не принимать пищу на рабочем месте.

1.5. При эксплуатации контрольно - кассовой машины, холодильного оборудования, электрогриля, выполнении функций по сбору и мытью использованной посуды соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно - кассовой машины, электрогриля, видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры и другого оборудования;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств используемого оборудования;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления);

исправность оборудования для приготовления холодных и горячих напитков, для охлаждения и розлива пива, контрольно - кассовой машины, СВЧ-аппарата и другого оборудования;

наличие и исправность приспособлений, инвентаря (шейкер, щипцы, ложки, вилки), целостность посуды подачи. Расставить удобно и безопасно запасы посуды подачи напитков. Высокая посуда размещается дальше от края барной стойки, низкая - ближе;

наличие воды в водопроводной сети, исправность (нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла) и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий из котла (бойлера) кофеварки, настройку выключателя насоса гидрофора на давление не выше допустимого. Перед началом работы экспресс - кофеварки открыть верхний и нижний краны у водомерного стекла, один из душевых кранов для выпуска воздуха и вентиль на водопроводной трубе. По водомерному стеклу проверить уровень воды в водогрейном котле (он должен находиться примерно на 2 см выше нижней отметки и не достигать верхней) и включить кофеварку в электрическую сеть. Готовность аппарата к работе определяется по манометру и сигнальной лампе (последняя гаснет);

исправность блокировочных устройств, приборов автоматики и сигнализации, герметичность системы

водяного охлаждения магнетрона, наличие кожуха и других съемных деталей сверхвысокочастотного (СВЧ) аппарата.

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

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

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

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, напитки и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы между оборудованием, барными стойками, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой из-под напитков, кулинарной продукции.

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

3.8. Использовать для откупоривания бутылок специально предназначенный инструмент (пробочники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;

использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по их эксплуатации;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, устанавливать (снимать) приспособления, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход, и остывания горячих поверхностей.

3.10. При работе кофеварки:

следить за уровнем воды и давлением в котле (бойлере), насосе (помпе), температурой воды, идущей для приготовления напитка. Если она не достигает заданного уровня, прекратить подачу кофе до тех пор, пока вода не нагреется до 100 °С;

открывать краны подачи пара и горячей воды плавно, без рывков и больших усилий.

3.11. При работе кофеварки не допускается: подставлять руки в рабочее пространство для розлива кофе и трубок для подачи пара и горячей воды; дотрагиваться до горячих частей раздаточного устройства; направлять пар и горячую воду на лицо и тело; засорять вентиляционные или рассеивающие решетки.

3.12. При заполнении фильтра порцией свежемолотого кофе следить, чтобы порошок не попал на кромку держателя (во избежание нарушения плотности соединения во фланце блок - крана) при закреплении быстросъемной рукоятки в корпусе кофеварки. Перед тем как вставить фильтр в устройство подачи, очистить салфеткой край фильтра для удаления остатков кофе. После каждой операции протирать трубку подачи пара влажной тряпкой.

3.13. Не эксплуатировать кофеварку при отсутствии воды в котле, неисправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла.

3.14. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о ее готовности к работе. Если печь не включается (продукт, помещенный в рабочую камеру, не нагревается), проверить предохранитель, плотнее прижать дверцу и, при необходимости, подогнуть язычок замка, нажимающего на микровыключатель в защелке.

Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этих целей.

3.15. Во время приготовления или подогрева пищи, находящейся в емкостях из пластика, бумаги или

других воспламеняющихся материалов, вести постоянное наблюдение за СВЧ-печью. Если наблюдается дым, то при запертой дверце рабочей камеры отключить печь от источника питания.

3.16. Не пользоваться СВЧ-печью при: повреждении дверных уплотнителей и прилегающих частей; механическом повреждении углов дверцы, экрана или стекла; не осуществлять самостоятельно ремонт печи; не использовать фольгу, металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием. Открывать дверцу рабочей камеры после отключения нагрева.

3.17. При эксплуатации оборудования для охлаждения и розлива пива выполнять требования безопасности для работников, обслуживающих сосуды, работающие под давлением, и инструкции завода - изготовителя.

3.18. Баллон с углекислым газом устанавливать на место вертикально и прикреплять к стене или стойке с помощью металлической цепи (хомута) для предотвращения падения.

3.19. При использовании электрооборудования:

не переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть контрольно - кассовую машину, кофемолку и другое нестационарное оборудование;

не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить (выключить) его кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций или неисправности оборудования (приборов безопасности, регулирования и автоматики - манометра, предохранительного клапана и др.): выключить и отсоединить его от электрической сети с помощью рубильника (при возгорании использовать для тушения углекислотные огнетушители); оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.2. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

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

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Кофеварку отключить от электрической сети и закрыть вентиль на водопроводной трубе. Открыть сливной вентиль и удалить из водогрейного котла воду. Сетку - фильтр и чашедержатель очистить и поместить в горячий раствор со специальным моющим средством или оставить на ночь в холодной воде. Мельничный механизм кофемолки очистить кистью или сухой тканью. Наружные поверхности кофемолки протереть сухой тканью.

5.4. После окончания работы произвести промывку пиворазливочной линии чистой водой с помощью адаптера.

На весь период промывки охладитель должен быть выключен из электрической сети.

Если промывка ведется нециркуляционным насосом, следует периодически прокачивать раствор по пивопроводу. Не допускается превышать концентрацию моющих растворов, указанных в паспорте завода - изготовителя.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ БУФЕТЧИКА

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для буфетчика с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На буфетчика могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура поверхностей оборудования, товаров; повышенная температура поверхностей оборудования, продукции; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень электромагнитных излучений; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.3. Буфетчик извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Буфетчику следует:

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

1.5. При эксплуатации СВЧ-печи и кофеварки, контрольно - кассовой машины, холодильного оборудования, при выполнении функций по сбору и мытью использованной посуды соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую форменную, санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов;
проверить устойчивость прилавка, производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к подставкам;
надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
удобно и устойчиво разместить запасы кулинарных изделий, закусок, продуктов, товаров, инструмент, приспособления, посуду подачи и упаковочный материал в соответствии с частотой использования и расходами.

2.4. Перед началом работы проверить внешним осмотром:

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно - кассовой машины, кофеварки и другого оборудования;
надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроков клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов);

отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в водогрейном оборудовании;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц).

2.5. Проверить наличие воды в водопроводной сети, исправность сосисковарки, другого оборудования.

2.6. Перед началом эксплуатации электрогриля проверить работу кнопочного выключателя и двигателя привода вертела электрогриля, эффективность работы вентиляции. Для подключения

электрогриля к электрической сети не использовать переходники и удлинители.

2.7. При протыкании штырями вертела продуктов, подлежащих жарке, не направлять их острыми концами в направлении на себя, остерегаться ранения глаз, рук и других частей тела.

2.8. Перед включением электрогриля:

открыть дверь и вставить нагруженные продуктами вертела в специальные отверстия вращающихся дисков;

при нажатой кнопке выключателя двигателя привода вертела повернуть диски и вставить следующие вертела с продуктом, и так до полной загрузки рабочей камеры;

закрыть дверь и запереть ее ключом;

включить гриль сначала на максимальную температуру (250 °С), затем задать нужную температуру путем нажатия соответствующих кнопок.

2.9. Перед началом работы сосисковарки варочный сосуд заполнить горячей водой и закрыть крышками.

2.10. Включить тэны на сильный нагрев, а после закипания воды - на слабый.

Настольные циферблатные, настольные гирные и электронные весы установить на ровную горизонтальную поверхность.

2.11. Прежде чем подключить электронные весы к электросети, проверить надежность их заземления.

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

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы и проезды к нему, проходы между оборудованием, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами товаров, кулинарной продукцией.

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

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

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования.

3.10. При использовании электрооборудования:

не переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть контрольно - кассовые машины, хлеборезки, кофемолки и другое нестационарное оборудование;

не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

не складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;

при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить (выключить) его кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

3.11. Доставать готовые продукты из электрогриля после появления на индикаторе электрогриля мигающего сигнала и срабатывания звукового сигнала. Вынимать их, соблюдая осторожность, после выключения электрогриля и полной остановки вертелов. Во избежание ожогов работать в специальной одежде с длинными рукавами и перчатках, а внутреннюю поверхность стекла открытой горячей двери

накрывать чистым куском плотной ткани. После повторной загрузки печи снять защитную ткань с двери, закрыть ее и запереть ключом.

3.12. Во время работы электрогриля следить за наполнением поддона для сбора жира, не допуская его переполнения. Надеть защитные перчатки, вытащить поддон, слить жир в специальную посуду, используя большую воронку.

3.13. При эксплуатации электрогриля:

не ставить на гриль и не класть внутрь любые сосуды с воспламеняющимися веществами (спирт, чистящие средства и т.п.);

не применять для приготовления пластиковую или стеклянную посуду;

не использовать для промывки жарочной камеры открытую струю воды;

не применять для очистки внутренних поверхностей шпатель или другие острые предметы;

не оставлять двойной вертел без специальных защитных колпачков.

3.14. При эксплуатации контактных грилей и тостеров:

не печь или не подогревать на них замороженные продукты;

не разливать воду на рабочую поверхность;

не чистить поверхность металлическими скребками.

3.15. Варку продуктов в сосисковарке производить с закрытой крышкой. Уровень воды в ней не должен превышать контрольной отметки.

3.16. В процессе варки сосисок в варочный сосуд следует доливать воду до уровня контрольной отметки.

3.17. При взвешивании товара:

не укладывать на весы грузы, превышающие по массе наибольший предел взвешивания;

не укладывать пищевые продукты на весы без оберточной бумаги или других упаковочных материалов.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. Отключить немедленно оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

4.2. При возникновении поломок оборудования, угрожающих аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.3. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или пролитыми жидкостями, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50 °С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

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

5.2. Чистку и санобработку электрогриля выполнять при выключенном (кнопкой) и отключенном от электрической сети гриле. На пусковом устройстве (рубильнике) должна быть вывешена предупреждающая табличка: "Не включать! Работают люди!". Не приступать к чистке, пока горячие поверхности не остынут минимум до 40 °С.

Во время чистки осторожно обращаться с острыми концами вертела. Двойной вертел или корзину для жарки охладить под струей холодной воды.

5.3. Во время чистки и санобработки верхней панели гриля (2 раза в месяц) открыть дверь, открутить два винтовых держателя, снять верхнюю панель, не касаясь кварцевых ламп рукой и не допуская попадания на них жидкости и жира. (Чистить: кварцевые лампы - ватой, смоченной спиртом; камеру, верхнюю панель, вентилятор и потолок камеры - специальным аэрозолем.)

5.4. Отключить сосисковарку от электрической сети, слить воду из аппарата и, после полного

остывания, вымыть варочный сосуд.

5.5. По окончании работ по взвешиванию товаров:

осмотреть весы, очистить их от загрязнений сухой тканью;

платформы и чаши весов, загрязненные гири вымыть, соблюдая установленные температуру и концентрацию моющих растворов;

обыкновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик.

5.6. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.7. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей (далее - изготовитель пищевых полуфабрикатов) с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На изготовителя пищевых полуфабрикатов могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, подвижные части электромеханического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; физические перегрузки).

1.3. Изготовитель пищевых полуфабрикатов извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Изготовителю пищевых полуфабрикатов следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

после посещения туалета мыть руки с мылом;

при изготовлении полуфабрикатов снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти;

не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов;

проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность 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, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещенности рабочей поверхности;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетокведущими частями машины и заземляющим проводом);
наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.);
отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
комплектность и целостность деталей применяемых машин;
исправность деревянной решетки под ногами;
состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, колодцев (на пути перемещения работника));
отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить степень натяжения ремня и плотность натяжки гаек на валах фрез машины для рыхления мяса; надежность крепления к сменным дискам овощерезательной машины ножей и гребенок; исправность пускорегулирующей аппаратуры используемого оборудования (пускателей, выключателей, аварийных кнопок, переключателя скоростей и т.п.).

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы в соответствии с эксплуатационной документацией заводов - изготовителей.

2.6. Проверить работу лопастей фаршемешалки попеременным включением кнопок "направо", "налево"; исправность блокировок, исключающих возможность работы при открытых крышках куттера, фаршемешалки.

2.7. Перед эксплуатацией мясорубки изготовитель полуфабрикатов должен:

убедиться в надежности крепления ее к фундаменту;

произвести сборку частей мясорубки. Шнек вставить в корпус мясорубки так, чтобы хвостовик его вошел в зацепление с валом привода, и установить соответствующий набор режущих инструментов (ножей, решеток) в порядке, указанном в инструкции по эксплуатации;

проверить наличие загрузочного устройства в форме лотка или воронки, а у мясорубки с диаметром загрузочного отверстия более 45 мм - предохранительного кольца, не допускающего попадания рук к подвижным частям (шнеку);

устанавливая режущий инструмент, соблюдать осторожность, оберегать руки от порезов;

опробовать работу мясорубки на холостом ходу.

2.8. Перед началом работы с приспособлением для очистки рыбы от чешуи:

прочно укрепить приспособление на производственном столе;

включить электродвигатель на холостом ходу и убедиться в правильности вращения рабочего инструмента.

2.9. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщать своему непосредственному руководителю и приступать к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду и пр.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.7. Использовать средства защиты рук при переносе груза в жесткой таре и замороженных продуктов.

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

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

нарезать сырье и продукты на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

оставлять нож во время перерыва в работе в нарезанном продукте или на столе без футляра;

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

3.10. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

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

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

3.13. Перед обработкой замороженные продукты подвергать дефростации. Способы дефростации применять в зависимости от видов сырья и производственных условий.

3.14. Вынимать рыбу из ванны проволочным черпаком.

3.15. При ручной мойке рыбы пользоваться травяными щетками, мочалками.

3.16. Производить обработку рыбы на производственном столе, имеющем желоб и бортик.

3.17. При обработке рыбы надевать на левую руку брезентовую рукавицу, пользоваться разделочными ножами, головорубами, скребками.

3.18. Во время работы с приспособлением для очистки рыбы от чешуи:

не нажимать сильно на рукоятку, перемещая скребок при очистке рыбы;

не прикасаться к фрезе руками;

постоянно следить за положением гибкого вала, не допускать его большого провисания.

3.19. Производить нарезку лука в вытяжном шкафу.

3.20. При эксплуатации мясорубки:

производить загрузку продуктом через загрузочное устройство, подавая продукт равномерно, при включенном электродвигателе;

соблюдать нормы загрузки, не допускать работы вхолостую;

проталкивать продукты в загрузочную чашу только специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

при остановке электродвигателя или возникновении повышенного шума в редукторе ослабить зажимную гайку.

3.21. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;

использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

выгружать фарш из куттера при отсутствии саморазгружающих приспособлений специальным ковшем;

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

не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки, не работать без предохранительного ограждения в загрузочной воронке;

сырье из фаршемешалки разгружать при закрытой решетчатой крышке;

удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, устанавливать (снимать) рабочие органы, менять ножи и гребенки, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование

только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.22. Во время работы с использованием электромеханического оборудования не допускается:

работать со снятыми ограждающими и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать предохранительные крышки, решетки и другие ограждения во время работы оборудования;

превышать допустимые скорости работы оборудования;

извлекать руками застрявший продукт;

эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства, предохранительного кольца и т.п.;

проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;

переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть стационарное оборудование;

оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;

при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить (выключить) его кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении:

предупредить работников, находящихся в помещении, о недопустимости пользования открытым огнем, курения, включения и выключения электрического освещения и электроприборов;

открыть окна (форточки, фрамуги) и проветрить помещение;

сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

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

5.2. Не останавливать движущиеся части оборудования руками или каким-либо предметом после выключения электродвигателя.

5.3. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования после остановки движущихся частей с инерционным ходом.

5.4. При разборке машин (куттера, овощерезки, мясорубки и др.) и извлечении режущего инструмента (ножей, гребенок, решеток) беречь руки от порезов. Соблюдать последовательность разборки машин; для извлечения из рабочей камеры мясорубки режущего инструмента и шнека применять выталкиватель или специальный крючок. Не использовать для этой цели кратковременный пуск машины.

5.5. Не очищать рабочую камеру, съемные части оборудования от остатков продукта руками, пользоваться деревянными лопатками, скребками, щетками.

5.6. Во время очистки от остатков продукта овощерезательной машины поднятую шинковку надежно закрепить.

5.7. Приспособление для очистки рыбы от чешуи протереть ветошью, смоченной сначала в содовом или мыльном растворе, а затем в чистой теплой воде, соблюдая установленные температуру воды и концентрацию моющего раствора.

Окунуть рабочий инструмент по рукоятку в горячую воду, промыть, вынуть и очистить от чешуи. Операцию повторить несколько раз.

5.8. После работы по очистке рыбы вымыть руки теплой водой, смазать глицериновым кремом.

5.9. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.10. Для уборки мусора и отходов использовать щетки, совки и другие приспособления.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КАССИРА ЗАЛА

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для кассира зала с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На кассира зала могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; пониженная контрастность; прямая и отраженная блескость; нервно - психологические перегрузки).

1.3. Кассир зала извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Кассиру зала следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы надевать чистую форменную одежду, менять ее по мере загрязнения;

после посещения туалета мыть руки с мылом;

не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Перед работой на контрольно - кассовой машине проверить внешним осмотром:

устойчивость машины на столе, отсутствие внешних повреждений и посторонних предметов вокруг машины;

исправность кабеля (шнура) электропитания, вилки, розетки;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

отсутствие загрязнения снаружи и внутри машины;

исправность и устойчивость подъемно - поворотного стула;

достаточность освещения рабочей поверхности;

отсутствие слепящего действия света.

2.2. До включения контрольно - кассовой машины в электрическую сеть проверить исправность блокирующих устройств.

2.3. Включить контрольно - кассовую машину в электрическую сеть и получением нулевого чека проверить ее работу.

2.4. Убедиться в исправной работе устройства вызова охраны (администрации), детектора банкнот, рабочего и аварийного освещения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

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

3.4. Соблюдать правила перемещения, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, не хранить в кассовой кабине посторонние предметы, личные вещи.

3.6. Во время работы на контрольно - кассовой машине:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода -

изготовителя;

включать машину в электрическую сеть через специальную розетку, которая должна быть заземлена; заправку (замену) чековой и контрольной лент, добавление краски в красящий механизм производить только после отключения машины от электрической сети;

помнить, что у машин с автоматическим открыванием денежного ящика во время выдачи первого чека под действием пружины происходит выталкивание денежного ящика не менее чем на одну треть его длины;

при остановке машины по неизвестной причине, а также при внезапном стопорении (остановка машины при незаконченном рабочем цикле) отключить ее от сети электропитания;

удалять застрявшие обрывки чековой ленты пинцетом.

3.7. Отключить контрольно - кассовую машину от электрической сети при пробое электрического тока на корпус машины.

3.8. При эксплуатации контрольно - кассовой машины:

не приступать к работе при отсутствии или неисправности заземления (зануления);

не применять предохранители, не рассчитанные на ток, предусмотренный технической характеристикой данной машины, не включать машину в электрическую сеть без предохранителя (заменять предохранитель "жучком");

не соприкасаться с токоведущими устройствами, шинами заземления, батареями отопления, водопроводными трубами;

не вмешиваться в работу машины после ее включения до окончания рабочего цикла;

не работать на машине при снятой крышке или открытой дверце чекопечатающего механизма.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.2. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Произвести обслуживание контрольно - кассовой машины и подготовить ее к следующему рабочему дню в соответствии с требованиями руководства по ее эксплуатации. Отключить контрольно - кассовую машину от электрической сети.

5.2. Не производить уборку мусора на рабочем месте непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КЛАДОВЩИКА

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для кладовщика с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На кладовщика могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, подвижные части подъемно - транспортного оборудования, перемещаемые продукты, тара, обрушивающиеся штабели складированных и взвешиваемых товаров; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, продуктов; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; отсутствие или недостаток естественного света; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря).

1.3. Кладовщик извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Кладовщику следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы с продуктами мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
после посещения туалета мыть руки с мылом;
не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать волосы под головной убор.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Подготовить рабочую зону для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов и проездов к местам складирования продуктов, товаров и тары;

проверить состояние полов (отсутствие щелей, выбоин, набитых планок, неровностей, скользкости и открытых неогражденных люков, колодцев), достаточность освещения в проходах, проездах на местах производства складских работ;

перед началом погрузочно - разгрузочных работ в зимнее время проверить пути транспортирования грузов (рампы, пандусы, переходные мостики, сходни и др.) и, при необходимости, посыпать противоскользящим материалом (песком, шлаком, золой).

2.3. Проверить внешним осмотром:

наличие и исправность необходимых для безопасной работы ограждений эстакад, отбойного бруса, охранного борта, а также деревянных покатов с крюками, тормозных колодок, роликовых ломов и других приспособлений для подъема и перемещения грузов;

отсутствие в кладовых свисающих и оголенных концов электропроводки.

2.4. Перед эксплуатацией подъемно - транспортного оборудования проверить:

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

наличие и надежность заземления оборудования. Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.);

отсутствие посторонних предметов вокруг оборудования;

исправность пускорегулирующей аппаратуры (пускателей, концевых выключателей и т.п.) и работу оборудования на холостом ходу.

2.5. При подготовке к работе товарных весов проверить внешним осмотром: горизонтальность их установки с помощью отвеса; наличие и исправность наклонного мостика.

Прежде чем подключить товарные электронные весы к электросети, проверить надежность их заземления.

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

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Следить за соблюдением правил перемещения в кладовых и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место и помещение в чистоте, обеспечивать своевременную уборку рассыпанных (разлитых) продуктов, жиров и др.

3.6. Следить за тем, чтобы не загромождались проходы и проезды между стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, разгружаемым товаром.

3.7. Не находиться на опасном расстоянии от маневрирующей автомашины, внутри автомашины при разгрузке (погрузке), между бортом автомашины и эстакадой при движении автомашины задним ходом.

3.8. Следить за чистотой поверхности рампы, своевременно принимать меры к очистке ее зимой от снега и льда, посыпке песком или золой.

3.9. Принимать меры к устранению появившихся во время работы выбоин, щелей и других неисправностей полов в проходах и проездах.

3.10. Следить за равномерным и устойчивым размещением грузов на платформе тележки, за исправностью стеллажей, не допускать их перегрузки.

3.11. При формировании пакетов с грузом на плоских поддонах следить, чтобы:

вес груза был распределен симметрично относительно продольной и поперечной осей поддона;

верхняя плоскость пакета была ровной;

груз на поддоне не выступал за его края более чем на 50 мм;

вес пакета не превышал грузоподъемности погрузочно - разгрузочного механизма;

груз укладывался только в исправной таре.

3.12. В случае обнаружения неправильно сложенного штабеля принять меры к его разборке и укладке вновь с устранением замеченного недостатка.

3.13. Следить за креплением покатов при разгрузке бочек с автомашины, а также за тем, чтобы скатываемые бочки удерживались веревкой работником, находящимся в кузове автомашины. Не допускать сбрасывания бочек с платформы автомашины.

3.14. При взвешивании бочек и других тяжеловесных грузов использовать товарные весы, установленные заподлицо с полом, или наклонный мостик.

3.15. Следить за тем, чтобы подсобные рабочие (грузчики):

тележки, передвижные стеллажи передвигали в направлении "от себя";

переносили продукты, сырье только в исправной таре. Не загружали тару более номинальной массы брутто;

при складировании бочек, уложенных "лежа", не применяли в качестве опорной стенки соседние штабели;

не использовали для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование;

во время работы с использованием подъемно - транспортного оборудования соблюдали требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;

для вскрытия тары использовали специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производили эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.16. Взвешиваемый товар класть на весы осторожно, без толчков, по возможности в центре платформы, без выступов за габариты весов.

3.17. Нетарированный (навалый) груз располагать равномерно по всей площадке платформы весов.

3.18. После каждого взвешивания проверять равновесие ненагруженных весов. При необходимости очищать платформу весов от загрязнения.

3.19. Не эксплуатировать загрузочные люки, проемы без ограждения; не переносить грузы в неисправной таре, таре, имеющей задиры, заусенцы, с торчащими гвоздями, окантовочной проволокой; не переносить грузы в жесткой таре без рукавиц; не перемещать грузы волоком, не загружать тару больше номинальной массы брутто; не укладывать грузы в штабель в слабой упаковке, не ходить по штабелям.

3.20. Следить за тем, чтобы спуск товаров (продуктов) по загрузочному лотку производился поодиночке, а спускаемый груз убирался до начала спуска следующего груза.

3.21. Предупреждать находящихся рядом людей о предстоящем пуске оборудования (конвейера, подъемника и т.п.).

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При поломке подъемно - транспортного оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии; доложить непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной ситуации: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение места складирования жирами, прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50 °С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Исползованную ветошь убрать в металлическую емкость с плотной крышкой.

4.5. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор.

Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Проверить противопожарное состояние кладовой.

5.2. Убедиться в том, что погрузочно - разгрузочные механизмы выключены, надежно обесточены при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск, установлены на места, отведенные для их хранения.

5.3. Проконтролировать, чтобы:

очистка оборудования производилась после полной остановки движущихся частей с инерционным ходом с использованием щетки, совка и других приспособлений;

отходы и обтирочный материал были вынесены из помещения кладовой в установленные места хранения.

5.4. По окончании работ по взвешиванию товаров:

осмотреть весы, при необходимости очистить платформу от загрязнений;

установить условные гири на скобу весов.

5.5. Закрыть загрузочные люки, проемы, запереть их на замок изнутри помещения, выключить освещение.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КОНДИТЕРА

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для кондитера с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.3. Кондитер извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Кондитеру следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

после посещения туалета мыть руки с мылом;

при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;

не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требование безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов;

проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность 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, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей поверхности;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетокведущими частями оборудования и заземляющим проводом);

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей;

отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов);

отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном и водогрейном оборудовании;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотно ножей должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Перед эксплуатацией газоиспользующего оборудования:

проветрить помещение, где установлены газовые приборы;

перед зажиганием горелок в течение 5 - 10 минут проветрить при открытом шибере газогорелочную камеру;

проверить наличие тяги в топках и дымоходах по тягомеру или отклонению полоски тонкой бумаги, подносимой к смотровому окну газового котла, пекарного шкафа, плиты и т.п. Если тяга отсутствует, то до прочистки дымохода аппарат разжигать запрещается.

2.6. Открыть краны и вентили на газовых трубопроводах и воздуховодах плавно, без рывков и больших усилий.

2.7. Зажечь газовые горелки от переносного запальника через специальный лючок. Открыть газовый кран перед горелкой только после поднесения к горелке зажженного переносного запальника.

2.8. Своевременно регулировать подачу воздуха к горелке, обеспечивать полное сгорание топлива, не допускать копоти, отрыва, проскока и выбивания пламени из топки газового прибора.

2.9. При обнаружении проскока пламени выключить горелку, дать ей остыть, уменьшить подачу воздуха и вновь зажечь.

2.10. Для ликвидации отрыва пламени уменьшить подачу газа или первичного воздуха.

2.11. При возникновении хлопков при зажигании или самопроизвольном угасании газовой горелки прекратить ее эксплуатацию, закрыв кран горелки и кран на подводящем газопроводе. Проветрить топку и, при необходимости, помещение.

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

2.13. При эксплуатации тестомесильных и взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

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

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

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

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

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

При перерывах в работе складывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

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

3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".

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

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

3.14. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;

использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;

соблюдать нормы загрузки оборудования;

проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

удалять остатки продукта, 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 только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.15. При использовании электромеханического оборудования:

не работать со снятыми с оборудования ограждениями и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

не поправлять ремни, цепи привода, не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;

не превышать допустимые скорости работы;

не извлекать руками застрявший продукт;

не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);

не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

не складывать на оборудование инструмент, продукцию.

3.16. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.17. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;

операции по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;

прокаливать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.18. Не проталкивать тесто руками, не подсовывать руки под ограждения и не протирать вальцы во время работы тестораскаточной машины.

3.19. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

3.20. При использовании механизма для дробления орехов не перемешивать орехи руками.

3.21. Во время работы бисквиторезательной машины не поправлять руками бисквитные заготовки и не собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства. Зачищать ножи от остатков продукта скребками только после остановки машины.

3.22. Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в перчатках. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на три четверти.

3.23. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.24. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов для обработки яиц не должна превышать: кальцинированной соды - 1 - 2%; хлорамина - 0,5%.

3.25. Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте.

3.26. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоем.

3.27. Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

3.28. При эксплуатации газоиспользующего оборудования:

вести постоянное наблюдение за наличием тяги в камере сгорания газового прибора;

периодически проверять герметичность крана газовой горелки. Для этого закрыть кран у работающей горелки, если после этого пламя будет гореть, значит кран пропускает газ;

проверять герметичность газопровода, смазывая эмульсией места соединения труб и других частей газовой аппаратуры, где возможна утечка газа.

3.29. При эксплуатации пищеварочных котлов соблюдать требования безопасности, изложенные в Типовой инструкции по охране труда для повара.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении:

открыть окна и двери, проветрить помещение;

перекрыть вентили на подводных газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными

порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

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

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

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

4.8. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковом устройстве вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность жарочного шкафа, плиты и другого теплового оборудования водой.

5.5. Перед окончанием работы газового прибора закрыть:

регулятор первичного воздуха у горелки;

кран основной горелки;

кран на подводящем газопроводе перед прибором.

5.6. В конце рабочего дня закрыть кран на подводящем газопроводе перед счетчиком или на вводе газа в цех или помещение, где установлены газовые приборы. Кран закрыт, если риска на его пробке расположена поперек трубы.

5.7. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

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

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КУЛИНАРА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для кулинара мучных изделий с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На кулинара мучных изделий могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся механизмы, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара; повышенная запыленность воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; физические перегрузки).

1.3. Кулинар мучных изделий извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Кулинару мучных изделий следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

после посещения туалета мыть руки с мылом;

при изготовлении кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов;

проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность 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, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расхождения;

проверить наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочном бункере просеивателя, работу блокирующего устройства;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей поверхности;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

наличие и надежность заземляющих соединений (не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления оборудования);

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей;

отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

наличие и исправное состояние приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов);

отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;

исправное состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогороженных люков);

отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Перед включением в работу тестомесильной машины:

поднять защитный колпак (крышку, ограждающие щитки) и, вращением штурвала вручную, перевести месильный рычаг в верхнее положение;

нажать ногой на педаль и вкатить дежу на фундаментную плиту машины. Проверить надежность крепления дежи с помощью запирающего устройства;

убедиться в надежности крепления лопастей и наличии зазора между лопастями, стенками и дном дежи;

проверить исправность блокировочного устройства, выключающего электропривод при поднятии крышки (щитка) машины;

опустить защитное устройство и проверить работу машины на холостом ходу.

2.6. При замесе жидкого теста дежу следует загружать на 80 - 90%, а крутого - на 50% емкости дежи.

2.7. Перед включением в работу взбивальной машины:

установить и надежно закрепить сначала бачок, а затем взбиватель;

установить скорость вращения взбивателя;

провернуть вручную крышку планетарного редуктора и убедиться, что взбиватель не касается дна и стенок бачка.

2.8. На холостом ходу проверить направление вращения крыльчатки просеивателя.

2.9. Перед началом работы тесторазделочного оборудования проверить:

исправность оборудования и пусковой аппаратуры;

наличие и исправность: ограждений вращающихся и движущихся частей оборудования; механизмов нагнетания теста (шнековых, лопастных, валковых) в тестовых камерах; делительной головки и режущего устройства тесторазделочных машин; раскатывающих валков закаточных машин; рабочих органов формующих машин; приводов электродвигателей;

исправность действия блокировочных устройств, выключающих электропривод при открывании крышки тестовой камеры, щитка делительной головки, ограждения привода тестоделительных машин;

исправность электроблокировки на ограждениях раскатывающих валков тестозакаточных машин, рабочих органов делительно - закаточных и формующих машин;

правильность фиксации спирали, чистоту поверхности чаши и спирали тестоокруглительной машины;

правильность натяжения ленты на приемных, закатывающих и передаточных транспортерах, тестозакаточных, тестоформующих и тестоделительных машинах;

наличие и исправность необходимого инвентаря (скребков, щеток, лопаток для проталкивания теста).

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

2.11. При эксплуатации электрических пекарных шкафов, газового оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

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

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы и подъезды к нему, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой продукцией.

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

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

3.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент. Не производить эти работы инструментом с заусенцами. При вспарывании мягкой тары направлять нож в направлении "от себя".

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

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

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

3.12. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".

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

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

3.15. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.16. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;

использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его

эксплуатации;

перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;

соблюдать нормы загрузки оборудования;

удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

осматривать, регулировать, устранять неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.17. При использовании электромеханического оборудования не допускается:

работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

превышать допустимые скорости работы оборудования;

извлекать руками застрявший продукт;

проталкивать продукт руками или посторонними предметами;

переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;

при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

3.18. При эксплуатации тестомесильной машины:

не загружать в дежу продукт, не производить замеры температуры, не брать пробу теста и не наклоняться над дежой во время работы машины;

накатывание дежи на платформу машины производить при верхнем положении месильного рычага и при выключенном электродвигателе;

включать машину при надежной фиксации дежи на станине и опущенных щитках ограждения;

после окончания замеса выключить электродвигатель, привести месильный рычаг в верхнее положение, очистить его от теста, поднять защитное устройство и выкатить дежу;

при перемещении дежи соблюдать осторожность, предупреждать окружающих о начале ее перемещения, передвигать дежу только впереди себя;

дежи ставить так, чтобы они не загоразживали проходы и не преграждали доступ к тестомесильным машинам;

при работе с подкатными дежами периодически очищать направляющие канавки для колес.

3.19. При эксплуатации взбивальной машины:

соблюдать осторожность, находясь вблизи движущихся элементов машины;

определять готовность взбитых продуктов, снимать сменные механизмы только при выключенном электродвигателе и после полной остановки движущихся частей;

не допускается:

изменять частоту вращения взбивателя (если иное не указано в инструкции завода - изготовителя);

добавлять продукт в бачок (кроме машин, где предусмотрен загрузочный лоток).

3.20. Во время работы просеивателя следить за тем, чтобы бункер был постоянно заполнен во избежание распыления продукта.

3.21. Не открывать защитные ограждения просеивателя, конвейеров тестоприготовительных машин.

3.22. Производить выгрузку теста из машин "Микс" после остановки лопастей мешалки. Не пользоваться для этого кратковременным включением машины.

3.23. Закрывать крышкой емкость для хранения аммония.

3.24. Для разбивания яиц использовать специальное приспособление. Не разбивать яйца ножом.

3.25. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором для яиц вдвоем.

3.26. Дезинфицирующий раствор для яиц хранить в закрытой емкости в строго определенном месте.

3.27. Во время эксплуатации тесторазделочного оборудования:

при загрузке теста в тестоделители следить за его равномерным распределением в воронке, не допускать ее переполнения;

следить за исправностью блокировочных устройств оборудования;

при необходимости проталкивать тесто в рабочую камеру тестоделителя и других формующих машин при отключенном электродвигателе, используя специально предназначенные для этого деревянные лопаточки;

соблюдать осторожность при удалении кусков теста с поддона тестоделителей, убирать их, а также регулировать производительность оборудования и развес кусков теста на тестоделителе только во время его остановки;

подачу кусков теста в закаточную машину производить только посредством транспортера. Не брать на ходу куски теста из спирали тестоокруглителя.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломок оборудования, угрожающих аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором не установлено газовое оборудование:

предупредить работников, находящихся в помещении, о недопустимости пользования открытым огнем, курения, включения и выключения электрического освещения и электроприборов;

открыть окна (форточки, фрамуги) и проветрить помещение;

сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

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

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

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

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

4.8. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Перед очисткой от теста рабочих органов тестомесильной машины и тестоделителя, тестоформирующей и тестозакаточной машин, тестоокруглителя (чаши, спирали), транспортеров выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск, вывесить на пусковое устройство плакат "Не включать! Работают люди!".

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

5.3. Очистку оборудования от мучной пыли производить щеткой или пылесосом. Не применять для этой цели металлические предметы.

5.4. В конце работы дежу и месильный рычаг с лопастью тестомесильной машины промыть горячей водой (не превышающей разрешенную температуру) и вытереть насухо. Станину и другие части очистить

щеткой от мучной пыли и протереть влажной тканью.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для кухонного рабочего с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На кухонного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.3. Кухонный рабочий извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Кухонному рабочему следует:

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

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

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

- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогражденных люков, колодцев);
- наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов, тележек - медведок и др.;

наличие и исправность применяемых погрузочно - разгрузочных механизмов;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;

отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в котлах;

наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит.

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

2.5. Проверить работу подъемно - транспортного оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.6. Проверить наличие воды в водопроводной сети.

2.7. Проветрить газовые горелки, камеры сгорания и помещение цеха для безопасного включения газоиспользующих установок. Произвести безопасный розжиг горелок.

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

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

2.10. При эксплуатации конвейера и при выполнении погрузочно - разгрузочных работ, при розжиге газовых горелок, при выполнении работ на высоте соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

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

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

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

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

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

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

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

3.10. Деревянные бочки следует вскрывать путем снятия упорного (верхнего) обруча и последующего освобождения остова от шейного (второго) обруча с одной стороны бочки. При снятии обруча использовать специальную набойку и молоток. Слегка ударяя молотком по клепкам (вверх) следует освободить дно и вынуть его с помощью стального клепа. Не допускается извлекать дно бочки ударами молотка или топора.

При вскрытии металлических бочек, имеющих пробки, применять специальный гаечный ключ. Не допускается отвинчивать пробку ударами молотка.

3.11. Переносить продукты в жесткой таре и лед в рукавицах.

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

3.13. Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на 3/4 его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.

3.14. При перевозке и установке котлов с пищей пользоваться тележкой с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".

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

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

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

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

3.19. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.20. Во время работы с использованием подъемно - транспортного оборудования следует:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов -

изготовителей оборудования;

использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

соблюдать нормы загрузки оборудования;

осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность конвейера, извлекать застрявший предмет, очищать ленту конвейера только после того, как он остановлен с помощью кнопки "стоп", отключен пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.21. При использовании подъемно - транспортного оборудования не допускается:

поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

превышать допустимые скорости работы оборудования;

оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц.

3.22. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

открыть окна и двери, проветрить помещение;

перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

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

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

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

4.7. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

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

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

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

5.4. Закрывать загрузочные люки, проемы и запирать их на замок изнутри помещения.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

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

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ МАШИНИСТА МОЕЧНОЙ МАШИНЫ (МОЙЩИКА ПОСУДЫ)

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для машиниста моечной машины (мойщика посуды) (далее - мойщик посуды) с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На мойщика посуды могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части оборудования (конвейера); повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря; химические факторы; физические перегрузки).

1.3. Мойщик посуды извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Мойщику посуды следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

после посещения туалета мыть руки с мылом;

не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иглками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов в помещении;

проверить устойчивость производственных столов, стеллажей;

проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей зоны;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

исправность применяемого инвентаря и приспособлений.

2.4. Проверить работу приточно - вытяжной вентиляции.

2.5. При эксплуатации посудомоечной машины проверить:

исправность вентиля на подводящих магистралях;

отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;

наличие воды в моечных ваннах, водонагревателе;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений (щитков, облицовок, кожухов и т.п.), закрывающих подвижные узлы и нагреваемые поверхности машины;

отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг машины;
исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;

исправность концевого выключателя, конечного микропереключателя;

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, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов).

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

2.7. Перед включением в работу электрокипятильника:

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

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

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

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

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

2.9. При эксплуатации газового водонагревательного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в Типовой инструкции по охране труда для кондитера.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное посудомоечное оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, моечными ваннами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.

3.7. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

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

3.9. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.10. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

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

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

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

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

3.15. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.16. Во время работы с использованием посудомоечной машины 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 из ванн сливные пробки установить на место и повторить операцию "Подготовка к работе".

3.17. Устанавливать столовую посуду на ленту конвейера устойчиво, столовые приборы укладывать только в лотке.

3.18. Предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работников, находящихся рядом.

3.19. Включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

3.20. 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", отключена пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!".

3.21. Удалять остатки пищевых продуктов, очищать моечную камеру машины при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.22. Во время работы посудомоечной машины не допускается:

снимать предохранительные щитки и кожухи;

открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;

вынимать для очистки лотки - фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей;

сливать загрязненную воду из ванны.

3.23. Прекратить эксплуатацию посудомоечной машины, если:

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.

3.24. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить травяными щетками или мочалками.

3.25. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;

не нажимать сильно на стенки посуды;

мытьё стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;

при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.26. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие - не более 12 - 15 штук, мелкие - 15 - 20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд. Не допускается ставить стаканы один в другой.

3.27. При эксплуатации электрокипятильника:

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.

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

3.29. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих работников; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

открыть окна и двери, проветрить помещение;

перекрыть вентили на подводящем газопроводе к кипятильнику;

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на входе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с применением химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

4.5. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Отключить посудомоечную машину от электрической сети (отключить автоматический выключатель).

5.2. Перекрыть вентили подвода воды к водонагревателю, ванне и душам струйной очистки.

5.3. Слить воду из ванн, для чего вынуть пробки (в посудомоечных машинах непрерывного действия) или переливную трубу (в посудомоечных машинах периодического действия). Снять фартуки (шторки) и промыть их в моющем растворе.

5.4. Открыть и закрепить в верхнем положении фиксаторами дверцы посудомоечной машины. Остатки пищи из моечной камеры машины удалить с помощью щетки. Промыть ванны и внутреннюю часть рабочей камеры машины моющим раствором. Снять и промыть фильтры насосов, в случае засорения снять и прочистить форсунки. Водой из шланга промыть ванны и кожух. После санитарной обработки все узлы и детали установить на место.

5.5. После мытья столовой посуды ручным способом произвести санитарную обработку двухсекционных ванн. Провести дезинфекцию всей столовой посуды и приборов (в соответствии с инструкцией по приготовлению дезинфицирующих средств). Закрыть краны холодной и горячей воды.

5.6. Устойчиво разместить на места хранения чистую продезинфицированную столовую посуду и приборы.

5.7. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.

5.8. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ОФИЦИАНТА

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для официанта с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На официанта могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, инвентаря, посуды, приборов; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.3. Официант извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Официанту следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую форменную одежду;

работать в чистой форменной одежде, менять ее по мере загрязнения;

после посещения туалета мыть руки с мылом;
не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

осмотреть рабочую зону и обеспечить наличие свободных проходов в обеденном зале и возле раздачи;

проверить устойчивость контрольно - кассовой машины;

проверить исправность тележки для официантов, подносов;

удобно и устойчиво разместить запасы посуды, инструмент, приспособления на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.

2.3. Проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей зоны;

отсутствие слепящего действия света возле контрольно - кассовой машины;

исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

отсутствие внешних повреждений льдогенератора;

состояние поверхности пола на всем рабочем маршруте (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости). При наличии скользкости пола потребовать его уборки;

целостность фарфоро - фаянсовой и стеклянной посуды;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом контрольно - кассовой машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

отсутствие посторонних предметов вокруг оборудования.

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

2.5. При эксплуатации контрольно - кассовой машины соблюдать требования безопасности, изложенные в Типовой инструкции по охране труда для кассира зала.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

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

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Требовать своевременной уборки пола на всем рабочем маршруте.

3.6. Не загромождать проходы между столами, пути эвакуации и другие проходы инвентарем, излишними запасами готовых блюд, кулинарной продукции.

3.7. Пользоваться при откупоривании бутылок специально предназначенным инструментом (пробочником, штопором, консервным ножом и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами. Открывая бутылки с газированными винами, накрывать салфеткой горлышко бутылки.

3.8. Устанавливать блюда на поднос или в тележку в один ряд. Подавать десерт, мелкие (штучные) заказы и т.п. на облегченных подносах.

3.9. Не переносить в руках ножи и вилки.

3.10. Соблюдать осторожность при получении и подаче блюд, движении с ними в дверях и проходах.

3.11. Содержать свое рабочее место в чистоте, не загромождать его посудой и готовыми блюдами, при обнаружении столовой и стеклянной посуды со сколами и трещинами немедленно изымать ее из пользования.

3.12. Передвигать тележку для официантов в направлении "от себя".

3.13. При эксплуатации контрольно - кассового оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение пола на рабочем маршруте жирами или просыпанными порошкообразными веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить применяемое оборудование.

5.2. Произвести уборку рабочего места.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.4. Отсортировать битую посуду и сдать ее в инвентарную.

5.5. Установить тележку для официанта (поднос) на специально отведенное место.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПЕКАРЯ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для пекаря с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На пекаря могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.3. Пекарь извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Пекарю следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

после посещения туалета мыть руки с мылом;

при изготовлении мучных кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием;

проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам;

удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.

2.4. Проверить внешним осмотром:

надежность закрытия токоведущей и пускорегулирующей аппаратуры пекарного шкафа;

отсутствие посторонних предметов в пекарной камере и вокруг оборудования;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.5. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно - измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.

2.6. Перед включением в работу электрического пекарного шкафа проверить:

исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;

наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательные элементы.

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

2.8. При эксплуатации газоиспользующего оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующей типовой инструкции по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

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

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых мучных кулинарных изделий.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.

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

3.9. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".

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

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

3.12. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных кулинарных изделий.

3.13. Следить за показаниями контрольно - измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.

3.14. Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.

3.15. Укладывать кондитерские листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.

3.16. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц и приготовлении льезона.

3.17. При использовании пекарных шкафов соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя.

3.18. При эксплуатации электрического шкафа с вкатным стеллажом перемещение стеллажей с продукцией в рабочую камеру и из нее осуществлять с помощью приспособлений (съемной ручки),

предохраняющих от получения ожогов.

3.19. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

3.20. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.

3.21. Не допускается:

использовать для выпечки формы и листы неисправные, деформированные или с нагаром;

включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;

переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;

производить очистку включенного шкафа;

эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении;

оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.22. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горячей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства, его заменяющего. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

открыть окна и двери, проветрить помещение;

перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

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

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50 °С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.

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

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

4.7. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

5.2. Не охлаждать нагретую поверхность пекарного шкафа водой.

5.3. По окончании работы пекарного шкафа:

выключить шкаф и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают"

люди!";

после полного остывания шкафа произвести уборку;

очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью).

5.4. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для повара с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части электромеханического оборудования; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.3. Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Повару следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

после посещения туалета мыть руки с мылом;

при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов;

проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность 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, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей поверхности;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;

отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов);

отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

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

2.7. Перед включением пищеварочного электрического котла:

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

нажатием на рукоятку рычага произвести "подрыв" предохранительного клапана (смещение его относительно седла);

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

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

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

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

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

2.8. Перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы и др.:

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

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

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

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

2.10. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

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

устранения неисправностей.

2.12. При эксплуатации газоиспользующего оборудования, электрических жарочных и пекарных шкафов, весов и электрогриля, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

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

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

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

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

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

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

нарезать сырье и продукты на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

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

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

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

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

3.14. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

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

3.16. Во время эксплуатации электрического пищеварочного котла:

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

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

не допускать работу котла без загрузки;

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

по окончании варки нажать кнопку "стоп" и отключить котел от сети. Затем повернуть ручку клапана на крышке котла, поднять деревянным стержнем за кольцо клапан - турбинку и выпустить избыточный пар из варочного сосуда. В два приема ослабить болты (в обратном порядке) и, соблюдая осторожность, открыть крышку. Котел разгрузить, промыть водой варочный сосуд и трубки выхода пара. Для этого открыть вентиль

с надписью "промывка". Промывку производить при закрытой крышке, воду слить через смывной кран. Клапан - турбинку вынуть из гнезда, потянув стопор на себя, тщательно очистить, промыть, просушить и установить на место.

3.17. При эксплуатации электрофритюрницы, электросковороды, электрожаровни:

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

загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150 - 180 °С;

после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;

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

во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;

своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность.

Немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира;

не допускается:

включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды), при неисправном датчике реле температуры и др.;

опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;

оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;

сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;

охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

3.18. При эксплуатации холодильного оборудования:

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

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

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

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

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

не допускается:

включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;

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

прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

хранить продукты на испарителях;

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

размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

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

самовольно передвигать холодильный агрегат.

Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

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

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

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

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

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

3.19. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию

муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.20. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

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

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

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

3.24. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

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

3.26. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

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

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

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

3.30. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.

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

3.32. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

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

3.34. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

заполнять его более чем на три четверти емкости;

прижимать котел к себе;

держат в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

3.35. При перевозке, установке (снятии) котлов с пищей на плиту пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

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

3.37. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

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

3.39. При работе на раздаче необходимо:

производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;

следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;

производить выемку рабочих емкостей (мармитниц) из гнезд осторожно, без рывков и больших усилий;

включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;

сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

3.40. При эксплуатации электромеханического оборудования:

использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены 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 работников, находящихся рядом;
включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
соблюдать нормы загрузки оборудования;
проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
удалять остатки продукта, 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 используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;
не допускается:
работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
превышать допустимые скорости работы оборудования;
извлекать руками застрявший продукт;
эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:
закрыть нос и рот мокрой салфеткой;
открыть окна и двери, проветрить помещение;
перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на входе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными

порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

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

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

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

4.8. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

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

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

5.5. По окончании работы электросковороды:

выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;

после остывания сковороды слить жир;

пригоревшие к поду частички продуктов соскоблить деревянным скребком;

вымыть чашу горячей (не выше 50 °С) водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;

стол и эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо протереть ветошью.

5.6. Мармиты для вторых блюд выключить из сети и, при вынужденном поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавковое устройство на место, парогенератор заполнить водой.

5.7. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.

После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

5.8. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПРОДАВЦА МАГАЗИНА (ОТДЕЛА) КУЛИНАРИИ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для продавца магазина (отдела) кулинарии (далее - продавец) с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На продавца могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура поверхностей холодильного оборудования; повышенная температура кулинарной продукции; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.3. Продавец извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Продавцу следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

после посещения туалета мыть руки с мылом;
при отпуске кулинарной продукции, мучных кулинарных и кондитерских изделий не носить ювелирные украшения, часы, не покрывать ногти лаком;
не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов;

проверить устойчивость прилавка, производственного стола, стеллажа, контрольно - кассовой машины, весов;

убедиться в исправности применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток, щипцов, вилок и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенцев; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин);

удобно и устойчиво разместить запасы кулинарных, мучных и кондитерских изделий, полуфабрикатов, товаров, инвентарь, инструмент, приспособления, упаковочные материалы в соответствии с частотой использования и расходования;

убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей поверхности;

отсутствие слепящего действия света;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно - кассовой машины, электронных весов;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств используемого оборудования;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом контрольно - кассовой машины, электронных весов и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования.

2.4. Весы (настольные гирные, циферблатные и электронные) установить на ровную горизонтальную поверхность так, чтобы станина весов прочно опиралась на все четыре опоры.

2.5. Прежде чем подключить электронные весы к электросети, надежно заземлить корпус весов изолированным проводом.

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

2.7. При эксплуатации контрольно - кассовой машины соблюдать требования безопасности, изложенные в Типовой инструкции по охране труда для кассира зала.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

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

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры, воду и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы между оборудованием, прилавками,

стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами товаров, кулинарной продукцией.

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

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

Не допускается:

использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

нарезать продукты на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

оставлять нож во время перерыва в работе в нарезанном продукте или на прилавке без футляра;

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

3.8. При обвязке упаковочных коробок пользоваться шпагатом, толщина которого исключает порез рук.

3.9. При взвешивании товара не допускается:

укладывать на весы груз, превышающий по массе наибольший предел взвешивания;

взвешивать кулинарную продукцию непосредственно на весах, без оберточной бумаги или другой упаковки.

3.10. При эксплуатации холодильного оборудования:

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

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

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

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

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

не допускается:

включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;

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

прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

хранить продукты на испарителях;

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

размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

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

самовольно передвигать холодильный агрегат.

3.11. Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

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

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

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

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

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

3.12. Во время работы с использованием электрооборудования:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".

3.13. При использовании электрооборудования не допускается:

переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

складывать на оборудование инструмент, продукцию, упаковочные материалы, посуду.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электрооборудование.

5.2. Убрать инструмент, инвентарь в отведенные места хранения.

5.3. По окончании работ по взвешиванию кулинарной продукции: платформы и чаши весов, загрязненные гири вымыть щелочным раствором, затем горячей водой, соблюдая установленные температуру и концентрацию моющего раствора; обыкновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик.

5.4. Уборку полок, прилавков производить с помощью щетки - сметки.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОДСОБНОГО РАБОЧЕГО

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для подсобного рабочего с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На подсобного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, перемещаемые грузы, продукты, тара, обрушивающиеся штабели складированных продуктов; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, инвентаря, продуктов и тары; физические перегрузки).

1.3. Подсобный рабочий извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Подсобному рабочему следует:

оставлять личные вещи, верхнюю одежду, обувь, головной убор в гардеробной;
перед началом работы надевать чистую санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения;
снимать санитарную одежду при выходе из организации на территорию;
мыть руки с мылом перед началом работы с пищевыми продуктами, после посещения туалета, а также после соприкосновения с загрязненными предметами;
не принимать пищу в кладовых и подсобных помещениях.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить наличие необходимого для работы оборудования, инвентаря, приспособлений и инструмента.

- 2.3. Подготовить рабочую зону для безопасной работы:
освободить проходы, проезды и места складирования грузов от посторонних предметов;
проверить достаточность освещения проходов и мест складирования продуктов, сырья;
удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инвентарь, приспособления на рабочих местах поваров, кондитеров и других работников;
проверить внешним осмотром:
отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств используемого оборудования;
наличие и надежность заземления конвейера и другого оборудования. Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления);
наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей (соединительных муфт, цепных, клиноременных и других передач) и нагревательных поверхностей оборудования;
отсутствие посторонних предметов на ленте конвейера и вокруг оборудования;
состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогражденных люков, колодцев на пути перемещения грузов);
наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов, тележек - медведок и др.;
- исправность инвентаря, приспособлений и инструмента.
- 2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры (пускателей, концевых выключателей и т.п.) и работу конвейера на холостом ходу.
- 2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях конвейера и другого используемого оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
- 3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
- 3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.
- 3.5. Содержать рабочую зону в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- 3.6. Не загромождать проходы между оборудованием, производственными столами, стеллажами, штабелями товаров, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой кулинарной продукцией.
- 3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.), при переноске пищевого льда, замороженных продуктов, грузов в жесткой таре.
- 3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.9. При перемещении катно - бочковых грузов по горизонтальной поверхности соблюдать следующие требования:
при перекатывании бочек находиться за перемещаемым грузом;
не перекатывать бочки, толкая их за края, во избежание ушиба рук о другие предметы, находящиеся на пути перекатывания груза;
не переносить катно - бочковые грузы на спине независимо от их массы.
- 3.10. Дештабелирование грузов производить только сверху вниз.
- 3.11. При взятии сыпучих грузов из штабеля не допускать образования подкопа.
- 3.12. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, ножи для вспарывания мягкой тары и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.
- 3.13. Вскрытие верха ящиков производить от торцевой стороны соответствующим инструментом (гвоздодером, клещами). Торчащие гвозди удалять, металлическую обивку загнать внутрь ящика.

3.14. Деревянные бочки вскрывать путем снятия упорного (верхнего) обруча и последующего освобождения остова от шейного (второго) обруча с одной стороны бочки. При снятии обруча использовать специальную набойку и молоток. Слегка ударяя молотком по клепкам (вверх), освободить дно и вынуть его с помощью стального клепа. Не допускается извлекать дно бочки ударами молотка или топора.

При вскрытии металлических бочек, имеющих пробки, применять специальный гаечный ключ. Не допускается отвинчивать пробку ударами молотка.

3.15. Для вскрытия консервных банок, бутылок использовать специально предназначенный для этого инструмент (консервный нож).

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

направлять специальный нож для вспарывания мягкой тары в направлении "на себя";

проверять остроту лезвия рукой;

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

3.17. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".

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

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

3.20. Работы на высоте производить с исправных стационарных лесов, механизированных подъемных площадок, приставных лестниц или раздвижных лестниц - стремянок, испытанных в установленном порядке.

3.21. При перемещении лестницы вдвоем нести ее наконечниками назад, предупреждая встречных об осторожности. При переноске лестницы одним подсобным рабочим она должна находиться в наклонном положении так, чтобы передний конец ее был приподнят над полом (землей) не менее чем на 2 м.

3.22. Перед началом работы на приставной лестнице (стремянке) проверить:

наличие на нижних концах оковок с острыми наконечниками для установки лестниц на грунте или башмаков из нескользящего материала при использовании лестниц на гладких поверхностях (паркет, металл, плитке, бетоне);

наличие и исправность у стремянок противораздвижных приспособлений (крюков, цепей), а также верхних площадок, огражденных перилами;

устойчивость лестницы. Путем осмотра и опробования следует убедиться в том, что она не может соскользнуть с места или быть случайно сдвинута.

3.23. Для предотвращения смещения верхнего конца приставной лестницы его следует надежно закрепить за устойчивую конструкцию.

При невозможности закрепления лестницы при установке ее на гладком полу у ее основания должен стоять подсобный рабочий в каске и удерживать лестницу в устойчивом положении.

3.24. При работе с приставной лестницы в местах с оживленным движением транспортных средств или людей (для предупреждения ее падения от случайных толчков) место ее установки следует ограждать или охранять.

3.25. При работе с приставных и раздвижных лестниц на высоте более 1,3 м следует применять предохранительный пояс, который закрепляется за конструкцию сооружения или за лестницу, при условии надежного крепления ее к конструкции.

3.26. Во время работы на приставной лестнице или стремянке не допускается:

работать с двух верхних ступенек стремянок, не имеющих перил или упоров;

работать с приставной лестницы, стоя на ступеньке, находящейся на расстоянии менее 1 м от верхнего ее конца;

находиться на ступеньках приставной лестницы или стремянки более чем одному подсобному рабочему;

работать около или над вращающимися механизмами, конвейерами, машинами и т.д.;

поднимать и опускать груз по приставной лестнице, оставлять на ней инструмент;

устанавливать лестницу на ступени маршей лестничной клетки (при необходимости там должны быть сооружены подмости);

работать на неисправных или не испытанных в установленном порядке приставных лестницах и стремянках.

3.27. Во время работы конвейера:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода -

изготовителя оборудования;

предупреждать о предстоящем пуске конвейера работников, находящихся рядом;

включать и выключать конвейер сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

соблюдать нормы загрузки конвейера;

осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, пробуксовку ленты конвейера, извлекать застрявший предмет, продукт, убирать просыпь под лентой конвейера можно только после того, как он остановлен с помощью кнопки "стоп", отключен пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.28. При использовании конвейера не допускается:

работать со снятыми огражденными и предохранительными устройствами;

поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы конвейера;

превышать допустимые скорости работы конвейера;

оставлять без надзора включенный конвейер, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц.

3.29. При наличии напряжения (бьет током) на раме конвейера, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов конвейера остановить кнопку "стоп" (выключателя) и надежно обесточить с помощью рубильника или устройства, его заменяющего. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

3.30. При уборке производственных и бытовых помещений:

производить уборку мест, расположенных в непосредственной близости от электромеханического оборудования, при полной его остановке;

в помещениях и местах, где производится погрузка и выгрузка грузов, уборку производить только после окончания погрузочно - разгрузочных работ;

отходы обтирочных материалов складировать в металлические ящики с плотно закрывающимися крышками;

в случае применения воды для удаления пыли со стен, окон и металлоконструкций потребовать отключения смонтированных на них электрических устройств.

3.31. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.32. Не сметать мусор и отходы в люки, колодцы и т.п.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Для предотвращения аварийных ситуаций:

при загрузке (выгрузке) холодильных камер соблюдать меры предосторожности, исключающие возможность случайной изоляции в них работников;

не находиться и не производить работы под поднятым грузом, на путях движения транспорта.

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

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

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

4.7. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение

здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. Освободить конвейер от груза и очистить от загрязнений. Очистку конвейера производить щеткой, сухой ветошью и т.п. только после полной остановки движущихся частей и механизмов; закрыть запорное приспособление пускового устройства; наклонный конвейер опустить в крайнее нижнее положение.

5.3. Убрать в отведенные места хранения использованные приспособления и инструмент.

5.4. Грузовую тележку установить на ровную поверхность, рама гидравлической тележки должна быть опущена в нижнее положение.

5.5. Удалить из помещения использованный обтирочный материал в специально отведенное место.

5.6. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ УБОРЩИКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СЛУЖЕБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для уборщика производственных и служебных помещений (далее - уборщик помещений) с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На уборщика помещений могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, подвижные части торгово - технологического оборудования, перемещаемые продукты, тара, обрушивающиеся штабели складированных товаров; повышенная запыленность воздуха рабочей зоны; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования; повышенная температура поверхностей оборудования, воды; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, инструмента и приспособлений; химические факторы; физические перегрузки).

1.3. Уборщик помещений извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Уборщику помещений следует:

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

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Для безопасного выполнения уборочных работ проверить внешним осмотром:

- достаточность освещенности мест уборки;
- состояние полов и других убираемых поверхностей, отсутствие на них неогражденных проемов, открытых люков, трапов и т.п. При наличии на убираемых поверхностях опасных и вредных веществ (пролитых жиров, осколков стекла и т.п.) убрать их, соблюдая меры безопасности;
- устойчивость штабелей товаров и тары;
- наличие ограждений движущихся (вращающихся) частей и нагреваемых поверхностей оборудования;

исправность вентилях, кранов горячей и холодной воды.

2.3. Проверить наличие уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, отсутствие в обтирочном материале и тряпках для мытья полов колющих и режущих предметов.

2.4. Перед включением водонагревателей и кипятильников убедиться в их исправности.

2.5. Перед применением уборочных машин проверить:

отсутствие внешних повреждений электрического шнура, вилки и розетки;

соответствие величин напряжения сети и электроприбора;

затяжку винтов, крепящих узлы, и исправность съемных деталей;

отсутствие оголенных токоведущих жил кабеля.

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

2.7. Перед выполнением уборочных работ на высоте выполнять требования безопасности, изложенные в Типовой инструкции по охране труда для подсобного рабочего.

2.8. Уборщик помещений должен знать и соблюдать следующие правила производственной санитарии:

уборочный инвентарь производственных, складских и других помещений (тазы, ведра, щетки и т.п.) должен быть маркирован, закреплен за отдельными помещениями, храниться отдельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах;

для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, охлаждаемых витрин, прилавков, и др. должен быть специально предназначенный для этого маркированный инвентарь;

уборочный инвентарь (тазы, тряпки) для уборки рабочих мест, производственных столов, шкафов для продуктов и др. не должен смешиваться с инвентарем для уборки помещений. Ведра, тазы для мытья полов и др. должны быть окрашены в особый цвет, иметь надпись или бирку с надписью "для пола" и т.д.;

уборочный инвентарь для туалетов должен храниться в специально выделенном месте, изолированно от уборочного инвентаря других помещений, иметь четкую маркировку и сигнальную окраску.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу посторонним лицам.

3.3. Применять исправное уборочное оборудование и инструмент, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещениях и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Производить уборку в помещениях и местах, где производится погрузка и выгрузка грузов, после окончания этих работ. Соблюдать особую осторожность при уборке возле люков, спусков, лестниц и дверей.

3.6. Для уменьшения выделения пыли при подметании полов производить опрыскивание их водой или производить уборку влажным веником или щеткой; перед мытьем полов подмести их и удалить травмоопасные предметы: гвозди, битое стекло, иголки и другие острые (колющие и режущие) предметы, используя щетку и совок.

3.7. Производить дезинфекцию бачков для пищевых отходов, туалетов, душевых и гардеробных только в резиновых перчатках.

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

3.9. Наполняя ведро, сначала нужно заливать холодную, а затем горячую воду.

3.10. Переносить горячую воду для уборки в закрытой посуде, а если для этой цели применяется ведро без крышки, то наполнять его не более чем на три четверти вместимости.

3.11. Мытье полов производить ветошью с применением швабры; выжимать разрешается только промытую ветошь. Вымытые полы следует вытирать насухо.

3.12. При применении воды для удаления пыли со стен, окон и конструкций электрические устройства во время уборки должны быть отключены от электрической сети.

3.13. При уборке окон проверить прочность крепления рам и стекол; работы вести, стоя на прочных широких подоконниках с применением предохранительного пояса и страховочного каната, который своим свободным концом должен закрепляться за прочные конструкции здания. При узких или непрочных подоконниках следует работать с передвижных столиков - подмостей или лестниц - стремянок, имеющих площадку с ограждением.

3.14. Уборочные работы на высоте производить со стационарных лесов, механизированных

подъемных площадок, приставных лестниц, раздвижных лестниц - стремянок, испытанных в установленном порядке, при надетом предохранительном поясе со страховочным канатом, свободный конец которого должен быть закреплен за прочную конструкцию внутри помещения. Пользоваться на высоте инструментом и инвентарем таким образом, чтобы исключить их падение.

3.15. Уборку мест, расположенных в непосредственной близости от электромеханического оборудования, производить после полной остановки движущихся частей оборудования.

3.16. Избегать соприкосновения с горячим технологическим оборудованием, помнить о том, что металл, имеющий температуру 400 - 500 °С, по внешнему виду ничем не отличается от холодного.

3.17. Во время работы с использованием уборочных машин соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя, использовать машины только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по их эксплуатации.

3.18. Присоединение электроприборов (пылесоса, полотера и т.п.) к электрической сети осуществлять гибким шланговым кабелем, который не должен находиться под ногами или прикасаться к металлическим, горячим, влажным предметам (батареям отопления, водопроводным, газовым трубам и др.).

3.19. Отключать от электрической сети используемое уборочное оборудование и электроприборы при: перерывах в работе или в подаче электроэнергии;

снятии с пылесоса пылевого сборника;

извлечении посторонних предметов или питающего провода из-под щеток полотерной и поломоечной машин;

заполнении водой бака поломоечной машины.

3.20. Скорость передвижения подметальной, поломоечной и других уборочных машин не должна превышать 1,0 м/с (3 км/ч).

3.21. Прежде чем передвигать столы и другую мебель, убрать с их поверхности предметы, которые могут упасть.

3.22. Поверхность столов предварительно обработать ручной щеткой, после чего протереть слегка влажной тряпкой. Перед уборкой столов убедиться, что на них нет острых предметов (иголок, кнопок, бритвенных лезвий, шила, осколков стекла и т.п.), при наличии таких предметов собрать их, а осколки стекла смести щеткой в совок. При переходе от стола к столу следить за тем, чтобы не зацепить ногами свисающие электрические и телефонные провода.

3.23. Протирать настольные электрические лампы, вентиляторы, каминные и другие электроприборы следует, отключив их от электросети (вынув вилку из розетки); расположенные в помещении закрытые электрощиты, розетки, выключатели протирать только сухой ветошью.

3.24. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки;

во время приготовления холодного раствора хлорной извести пользоваться респиратором и защитными очками;

не превышать концентрацию дезинфицирующих средств. Хранить исходный раствор хлорной извести в емкости с плотно закрытой крышкой (пробкой) в специально выделенном месте.

3.25. При уборке помещений не допускается:

сметать мусор и отходы производства в люки, проемы, колодцы и т.п.;

производить уборку мусора и уплотнять его в урне (ящике, бачке и т.п.) непосредственно руками;

класть тряпки и какие-либо другие предметы на оборудование;

прикасаться тряпкой или руками к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, подвижным контактам (ножам) рубильника, а также к оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

производить влажную уборку электродвигателей, электропроводки, электропусковой аппаратуры;

пользоваться неисправными вентилями и кранами;

применять для уборки воду с температурой выше 50 °С, а также сильнодействующие ядовитые и горючие вещества (кислоты, растворители, каустическую соду, бензин и т.п.);

мыть руки в масле, бензине, эмульсиях, керосине;

мыть и протирать окна при наличии битых стекол, непрочных и неисправных переплетов или стоя на отливе подоконника.

3.26. Не оставлять без присмотра включенные в сеть уборочные машины и электроприборы, а также не пользоваться ими при возникновении хотя бы одной из следующих неисправностей:

повреждение штепсельного соединения, изоляции кабеля (шланга);

нечеткая работа выключателя;

появление дыма и запаха, характерного для горячей изоляции;

поломка или появление трещин в корпусе машины (прибора).

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломок уборочной машины, водонагревательного оборудования: прекратить их эксплуатацию, а также подачу электроэнергии, газа, воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении:

предупредить людей, находящихся в помещении, о недопустимости пользования открытым огнем, курения, включения и выключения электрического освещения и электроприборов;

открыть окна (форточки, фрамуги) и проветрить помещение;

сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Если произошло загрязнение пола большим количеством пролитых жиров или просыпанных порошкообразных веществ (мука, крахмал и т.п.):

пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо;

использованную ветошь сложить в металлическую тару с плотно закрывающейся крышкой;

для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор.

Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.5. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Отключить от электросети, очистить от пыли и грязи используемое уборочное оборудование и переместить на места хранения.

5.2. Уборочный инвентарь и ветошь промыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств, соблюдая установленные концентрацию и температуру, просушить и убрать на место.

5.3. Собрать и вынести в установленное место мусор, загрязненную ветошь.

5.4. Моющие и дезинфицирующие средства убрать под замок.

5.5. Вымыть руки в резиновых перчатках с мылом, вытереть досуха и снять перчатки.

5.6. Смазать руки питающим и регенерирующим кожу кремом.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ШВЕЙЦАРА

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для швейцара с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На швейцара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи при включении и выключении рекламного освещения и тепловых завес).

1.3. Швейцар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Швейцару следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы надевать чистую форменную одежду;

не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Проверить внешним осмотром:
состояние полов (отсутствие скользкости, просыпанных пылящих веществ, пролитой воды и других жидкостей; прочность крепления ковровых и напольных покрытий к полу);
достаточность освещения вестибюля, исправность входных дверей.
- 2.2. Проверить работу рекламного освещения и (в холодное время года) исправность тепловых завес.
- 2.3. Осмотреть тротуар перед входом в здание, ступени лестниц и потребовать (при необходимости) уборки мусора, а в зимнее время снега и льда.
- 2.4. Об обнаружении неисправности входных дверей, тепловых завес, рекламного и общего освещения, электропроводки сообщить непосредственному руководителю.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
- 3.2. Не поручать свою работу посторонним лицам.
- 3.3. При возникновении подозрения на наличие у посетителя оружия или других опасных для окружающих предметов, потребовать предъявить для осмотра подозрительный предмет или вызвать наряд милиции (охрану).
- 3.4. Следить за: исправностью входных дверей; чистотой и порядком в вестибюле; исправностью и своевременностью включения и выключения тепловых завес, общего, местного и рекламного освещения.
При необходимости потребовать: уборки пола (закрепления напольного покрытия); чистки светильников; своевременной замены перегоревших ламп; ремонта тепловых завес.
- 3.5. В холодное время года своевременно принимать меры к тому, чтобы тротуар и ступеньки при входе были очищены от снега и льда, посыпаны материалами, предотвращающими скольжение.
Требовать своевременного скалывания образовавшихся сосулек над входом в здание.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При аварии электроснабжения, прорыве трубопроводов отопления вызвать по телефону соответствующую специализированную аварийную бригаду.
- 4.2. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

Выключить электрическое освещение и надежно обесточить вестибюль при помощи рубильника или устройства, его заменяющего.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКА, ВЫПОЛНЯЮЩЕГО РАБОТУ ПО ОБВАЛКЕ МЯСА И ПТИЦЫ, ЖИЛОВКЕ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

1. Общие требования безопасности

- 1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов, с учетом условий работы в конкретной организации.
- 1.2. На работника, выполняющего работу по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, перемещаемое сырье; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья, полуфабрикатов; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, инвентаря, сырья и тары; химические факторы (продукты полного (неполного) сгорания газа в опалочном горне); физические перегрузки).
- 1.3. Работник, выполняющий работу по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего

здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Работнику, выполняющему работу по обвалке мяса и птицы, жилровке мяса и субпродуктов, следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных полуфабрикатов не носить ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иглами, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Обеспечить наличие свободных проходов на всем пути транспортирования мясных туш по подвесным путям, на грузовой тележке.

2.4. Проверить внешним осмотром:
устойчивость производственного стола, стеллажа;
отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
целостность металлического защитного фартука, трехпалой перчатки из кольчужного металлического полотна и одеть их;

прочность установки разрубочного стула на крестовине или специальной подставке. Его высота не должна быть менее 800 мм;

наличие и исправность деревянной решетки под ногами;
достаточность освещения рабочей поверхности;
надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
отсутствие посторонних предметов вокруг опалочного горна;
состояние полов (отсутствие выбоин, набитых планок, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогражденных люков, колодцев (на всем пути перемещения туш));
исправность ножей и мусатов. Рукоятки обвалочных ножей должны иметь предохранительные выступы, предупреждающие соскальзывание и порезы рук.

2.5. Убрать соль с разрубочного стула, вымыть его и протереть насухо.

2.6. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры тали, тельфера (пускателей, концевых выключателей и т.п.) и работу их на холостом ходу.

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

2.8. При производстве работ с электроталью, при эксплуатации холодильного оборудования, использовании опалочного горна выполнять требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола упавшие обрезки мяса, кости.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы и проезды к нему, проходы между столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья.

3.7. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

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

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

3.10. Надежно закреплять тушу на крюке при подъеме и перемещении ее электроталью, установленной на монорельсе.

3.11. Перед разделкой (разрубом, обвалкой, жиловкой) туша должна быть обмыта проточной водой при помощи щетки (применение ветоши вместо щетки не допускается) и обсушена с помощью вентиляторов или на воздухе в течение двух часов.

3.12. Устойчиво укладывать тушу (полутушу) на разрубочный стул. Приступать к разделке только дефростированного мяса, птицы.

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

3.14. Нож при обвалке и жиловке вести плавно, без рывков и больших усилий. Не направлять нож "к себе", держать его все время "от себя", не производить резких движений.

3.15. Использовать для крупнокусковых полуфабрикатов исправную тару, ставить ее на устойчивые подставки.

3.16. Прекратить обвалку и жиловку мяса, если рядом находятся другие работники.

3.17. При перерыве в работе вкладывать нож в пенал (футляр).

3.18. Во время работы не допускается:

работать без применения средств индивидуальной защиты (кольчужной перчатки, металлического фартука);

обваливать мясо, имеющее температуру внутри мышц ниже 5 °С;

применять ножи с узким лезвием, которое может пройти через ячейки металлического защитного фартука;

пользоваться ножом, имеющим скользкую, грязную рукоятку;

оставлять нож в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

с ножом в руках перемещать и переворачивать туши, ходить по цеху, наклоняться;

подтягивать к себе туши и перемещать обваленное мясо при помощи ножа;

переносить нож, не вложенный в футляр (пенал);

использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

проверять остроту лезвия рукой;

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

накапливать излишние запасы мяса, кости, полуфабрикатов и др. на рабочем месте;

пользоваться для опаливания птицы паяльными лампами и другими подобными горелками. Опалку птицы следует производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.19. Во время работы с использованием грузоподъемного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя.

3.20. При использовании тали, тельфера:

использовать машины только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по их эксплуатации;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

соблюдать нормы загрузки оборудования.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении в помещении утечки хладона сообщить о случившемся непосредственному руководителю и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.2. При поражении хладоном (отравлении, попадании его на кожу, в глаза), порезах рук и т.п. прекратить работу и обратиться за медицинской помощью.

4.3. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение

здоровоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Выключить и надежно обесточить электроталь, тельфер при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.
- 5.2. Вымыть, просушить и убрать ножи в футляры, отнести их в установленное место хранения.
- 5.3. Разрубочный стул зачистить ножом, вымыть, вытереть насухо и посыпать солью.
- 5.4. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.
- 5.5. Не производить уборку отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКА, ВЫПОЛНЯЮЩЕГО РАБОТУ ПО ОЧИСТКЕ КОРНЕПЛОДОВ И КАРТОФЕЛЯ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля, с учетом условий работы в конкретной организации.

1.2. На работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; физические перегрузки).

1.3. Работник, выполняющий работу по очистке корнеплодов и картофеля, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Работнику, выполняющему работу по очистке корнеплодов и картофеля, следует:
оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
после посещения туалета мыть руки с мылом;
не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
обеспечить наличие свободных проходов;
проверить прочность крепления картофелеочистительной машины к фундаменту;
удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами.

2.4. Проверить внешним осмотром:
достаточность освещения рабочей зоны;
отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования (клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.);

целостность абразивов и наличие загрузочной воронки в картофелеочистительных машинах;

отсутствие посторонних предметов в рабочей камере и вокруг оборудования;

исправность резиновой уплотняющей прокладки на дверце разгрузочного люка и запирающего устройства;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогражденных люков, колодцев);

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (рукоятки ножей должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц, плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотно ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу картофелеочистительной машины на холостом ходу.

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

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, отходы, разлитую воду.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, стеллажами, штабелями с картофелем и овощами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой продукцией.

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

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусеницы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

проверять остроту лезвия рукой;

оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;

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

3.9. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.10. Переносить сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

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

3.12. Использовать при ручной очистке лука вытяжной шкаф.

3.13. Во время работы на картофелеочистительной машине:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя, использовать машину только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по эксплуатации;

предупреждать о предстоящем пуске машины работников, находящихся рядом;
включать и выключать машину сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям машины, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
устанавливать (снимать) терочные рабочие органы с помощью специального крючка при выключенном электродвигателе машины;
надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы;
загрузку картофеля или корнеплодов производить через бункер равномерно, при включенном электродвигателе и после подачи воды в рабочую камеру;
соблюдать нормы загрузки машины продукцией;
не опускать руки в рабочую камеру картофелеочистительной машины во время ее работы;
не удалять застрявшие клубни руками, использовать для этой цели специальные приспособления;
осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность машины, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено от источника питания и на пусковом устройстве вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", а также после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.14. При использовании картофелеочистительной машины не допускается:

работать со снятыми заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, окнами и т.п.;

превышать допустимые скорости работы машины;

эксплуатировать машину без загрузочного окна с крышкой, бункера, загрузочной воронки со шторками, препятствующих выбросу клубней, и разгрузочных устройств;

проталкивать продукт руками или посторонними предметами;

работать на машине с дефектными абразивами (сколы, трещины);

оставлять без надзора работающую машину, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц;

складывать на машину инструмент, продукцию, тару.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении:

предупредить людей, находящихся в помещении, о недопустимости пользования открытым огнем, курения, включения и выключения электрического освещения и электроприборов;

открыть окна (форточки, фрамуги) и проветрить помещение;

сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. Снять загрузочную воронку, очистить от отходов и промыть рабочую камеру машины водой из шланга.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.4. При мойке помещения из шланга следить, чтобы вода не попадала в электродвигатель и электропусковое устройство машины.

5.5. Закрыть вентили (краны) на подводящих трубопроводах холодной воды.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКА, ВЫПОЛНЯЮЩЕГО РАБОТУ ПО НАРЕЗКЕ ХЛЕБА

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда работника, выполняющего работу по нарезке хлеба, с учетом условий работы в конкретной организации.

1.2. На работника, выполняющего работу по нарезке хлеба, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; физические перегрузки; монотонность труда (при ручной нарезке хлеба)).

1.3. Работник, выполняющий работу по нарезке хлеба, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Работнику, выполняющему работу по нарезке хлеба, следует:
оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
после посещения туалета мыть руки с мылом;
при нарезке хлеба не носить ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
обеспечить наличие свободных проходов между стеллажами, столами;
проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления хлебoreзки к подставке, передвижной тележке, столу;

удобно и устойчиво разместить запасы хлеба, ножи, лотки, подносы;
проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;
проверить внешним осмотром:
достаточность освещения рабочей поверхности;
отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки хлебoreзки;
надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств хлебoreзки;
наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом хлебoreзки и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

отсутствие посторонних предметов вокруг оборудования;
исправность инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Перед включением хлебoreзки:

проверить правильность ее сборки, работу регулятора толщины нарезаемых ломтиков, надежность крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении;

на холостом ходу проверить исправность концевого выключателя, отключающего электродвигатель в конце цикла нарезки;

убедиться в том, что нож вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе хлеборезки, и в отсутствии посторонних стуков.

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

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять исправную хлеборезку, инструмент, инвентарь; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола упавшие куски хлеба.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами хлеба.

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

нарезать хлеб на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;

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

3.8. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.9. Переносить хлеб только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

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

3.11. При нарезке хлеба вручную использовать разделочные доски и специально предназначенные простые (калачные) и рычажные ножи, облегчающие нарезку.

3.12. Во время перерыва в работе калачный нож убирать в специально отведенное место.

3.13. Во время работы хлеборезки:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя;

использовать хлеборезку только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по ее эксплуатации;

предупреждать о предстоящем пуске хлеборезки работников, находящихся рядом;

включать и выключать хлеборезку сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям хлеборезки, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

включать хлеборезку только при надетом верхнем кожухе и исправном концевого выключателе электродвигателя;

укладывать хлеб только при неподвижной каретке, при этом он не должен быть горячим;

перед включением электродвигателя хлеборезки закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку;

регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить при выключенном электродвигателе;

застрявшие ломтики хлеба удалять при выключенном двигателе, предварительно застопорив противовес винтом в таком положении, при котором нож оказывается внизу;

производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на хлеборезке.

Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукояткой), повернуть диск и осуществить заточку. Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли; повернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками;

очищать дисковый нож от налипшего хлеба специальными скребками;
осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность хлеборезки, извлекать застрявший продукт, очищать нож только после того, как она остановлена с помощью кнопки "стоп", отключена от источника питания, на пусковом устройстве вывешен плакат "Не включать! Работают люди!" и только после полной остановки дискового ножа.

3.14. При использовании хлеборезки не допускается:

работать со снятым с хлеборезки ограждающим кожухом, при неисправности какого-либо узла (особенно электроблокировки);
превышать допустимую скорость работы;
извлекать руками застрявший продукт, просовывать руки в опасные зоны;
проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
переносить (передвигать) включенную в электрическую сеть хлеборезку;
оставлять без надзора работающую хлеборезку, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении на корпусе хлеборезки напряжения, самопроизвольной остановке, неисправности блокировок и ограждений: хлеборезку выключить; доложить об этом непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Хлеборезку выключить кнопкой "стоп", отключить электродвигатель от источника питания и на пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. Очистку хлеборезки от хлебных крошек производить только щеткой - сметкой после полной остановки дискового ножа и установки его и противовеса в крайнем нижнем положении.

5.3. Дисковый нож очистить от приставшего к нему хлеба специальными скребками.

5.4. Не производить уборку мусора, крошек непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКА, ВЫПОЛНЯЮЩЕГО РАБОТУ ПО СБОРУ ПОСУДЫ СО СТОЛОВ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда работника, выполняющего работу по сбору посуды со столов, с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На работника, выполняющего работу по сбору посуды со столов, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части конвейера; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки битой посуды, приборов; заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; физические перегрузки).

1.3. Работник, выполняющий работу по сбору посуды со столов, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Работнику, выполняющему работы по сбору посуды со столов, следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

после посещения туалета мыть руки с мылом;
не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями.

2.3. Обеспечить наличие свободных проходов в залах и местах транспортирования посуды.

2.4. Проверить внешним осмотром:

достаточность освещения залов и проходов;

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей ленточного конвейера для транспортирования посуды, подающего и приемного столиков;

отсутствие посторонних предметов на ленте конвейера для транспортирования посуды и вокруг него;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогражденных люков, колодцев и посторонних предметов на пути транспортирования посуды);

исправность применяемого инвентаря, приспособлений (подносов, тележек для сбора посуды).

2.5. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры ленточного конвейера для транспортирования посуды (пускателей, аварийных кнопок) и работу конвейера на холостом ходу.

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

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать полы на путях следования в чистоте, требовать своевременной уборки с пола рассыпанных (разлитых) отходов, жиров, жидкостей и др.

3.6. Не загромождать проходы и проезды между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками для сбора посуды.

3.7. Передвигать тележки с посудой в направлении "от себя".

3.8. Переносить (перевозить) посуду только на исправных подносах (тележках).

3.9. Тарелки в тележку для сбора посуды или на приемный столик ленточного конвейера для транспортирования посуды ставить небольшими устойчивыми стопами, не ставить стаканы один в другой.

3.10. Не перегружать тележки и подносы использованной посудой.

3.11. Немедленно изымать из употребления чайную и столовую посуду, имеющую сколы и трещины.

3.12. Бой посуды с пола убирать с помощью щетки и совка, не убирать его непосредственно руками.

3.13. Уборку обеденных столов производить после каждого приема пищи. Столы с гигиеническим покрытием протирать ветошью с применением растворов моющих средств; подносы после каждого использования протирать чистыми салфетками.

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

3.15. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки;

хранить моющие и дезинфицирующие средства в промаркированной посуде в специально выделенных местах.

3.16. Во время работы с использованием ленточного конвейера для транспортирования посуды:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя;

использовать его только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по эксплуатации;

предупреждать о предстоящем пуске конвейера работников, находящихся рядом;

включать и выключать конвейер сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям конвейера, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

соблюдать нормы загрузки конвейера;

осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность конвейера, извлекать застрявший предмет, очищать конвейер только после того, как он остановлен с помощью кнопки "стоп", отключен пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.17. При использовании ленточного конвейера для транспортирования посуды не допускается:

работать со снятыми с него огражденными и предохранительными устройствами, кожухами;

поправлять ремни, снимать и устанавливать ограждения во время его работы;

превышать допустимые скорости работы;

извлекать руками застрявшие предметы;

оставлять без надзора включенный конвейер, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

складывать на ленту посторонние предметы, инструмент;

при наличии напряжения (бьет током) на раме конвейера, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или пробуксовке ленты конвейера его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломки ленточного конвейера для транспортирования посуды, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, посуды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении:

закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

открыть окна и двери, проветрить помещение;

перекрыть запорное устройство на подводящем газопроводе к кипятильнику;

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение пола на пути транспортирования посуды жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

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

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить кнопкой "стоп" и надежно обесточить ленточный конвейер для транспортирования посуды при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. Произвести очистку ленточного конвейера для транспортирования посуды после остановки движущейся ленты.

5.3. Использованный инвентарь (подносы и тележки) промыть горячей водой с добавлением моющих средств, ополоснуть, высушить и убрать в отведенные места хранения.

5.4. Тряпки и ветошь для уборки обеденных столов промыть в горячей воде с добавлением моющих средств, просушить и убрать в специально отведенное место хранения.

5.5. Бачки и ведра после удаления отходов промыть 2-процентным раствором кальцинированной соды, ополоснуть горячей водой и просушить. В организации должно быть выделено место для мытья тары для пищевых отходов. Не превышать установленную температуру и концентрацию моющих растворов.

5.6. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.7. Вынести бой посуды в установленное место.
