

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ГОЛОВАНОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИНЯТО

на заседании
педагогического совета
МБОУ «Головановская ОШ»
Протокол № 4
от «28» 02 2020г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор
«Головановская ОШ»
М.Г. Колобова
Приказ № 45
от «28» 02 2020г.

ИНСТРУКЦИЯ № 14

по охране труда при работе в пищеблоке

1. Общие требования безопасности

- 1.1. К работе в пищеблоке допускаются лица, достигшие 18 лет, прошедшие специальную подготовку, прошедшие вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте.
- 1.2. Работники пищеблоков обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка учреждения.
- 1.3. Работники пищеблоков обязаны знать и соблюдать правила пожарной безопасности.
- 1.4. Работники пищеблоков должны быть обеспечены санитарно-гигиенической спецодеждой и обязаны соблюдать правила личной гигиены и санитарии.
- 1.5. Для мытья рук в умывальниках должны быть в достаточном количестве мыло и чистые полотенца.
- 1.6. В помещениях пищеблоков должны соблюдаться правила пожарной безопасности. Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается.
- 1.7. О каждом несчастном случае, связанном с производством или работой, пострадавший или очевидец несчастного случая немедленно должен известить соответствующего руководителя. Администратор столовой должен:
 - организовать первую помощь пострадавшему или его доставку в больницу;
 - сообщить руководителю учреждения или инженеру по охране труда о случившемся;
 - сохранить для расследования обстановку на рабочем месте;
 - сохранить состояние оборудования таким, каким оно было в момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих работников и не приведет к аварии.
- 1.8. Работники пищеблоков обязаны выполнять инструкции по охране труда и своевременно проверять исправность действия арматуры, контрольно-измерительных приборов, предохранительных устройств.
- 1.9. Все технологические процессы, связанные с доставкой сырья, полуфабрикатов, готовых изделий должны осуществляться способами, максимально устраняющими ручные операции, исключаяющими опасность травматизма.
- 1.10. Производственное оборудование должно быть безопасным в эксплуатации при использовании отдельно или в составе комплексов и технологических систем в течение всего срока эксплуатации.
- 1.11. Все виды торгово-технологического оборудования, приводимые в действие электроэнергией, а также металлические конструкции, несущие на себе электроустановки, подлежат обязательному заземлению. Эксплуатация оборудования без заземления запрещается.
- 1.12. Чистка, регулировка и ремонт всех видов оборудования допускается только при отключенных электродвигателях.
- 1.13. Все движущиеся части машин и механизмов (валы, ролики и пр.) должны быть ограждены. Работать на машинах без соответствующих ограждений запрещается.
- 1.14. Для вскрытия и распаковки тары необходимо использовать соответствующие исправные инструменты (гвоздодеры, клещи).

- 1.15. Для открывания консервных банок необходимо пользоваться специальными приспособлениями и ключами.
- 1.16. Тара для внутрицехового перемещения должна иметь соответствующую маркировку: «крупя», «молоко» и т.д.
- 1.17. Ведра, тазы для мытья полов и уборки помещений должны быть окрашены в особый цвет, иметь надпись или пластмассовую бирку «для полов» и т.д.
- 1.18. Приточно-вытяжная вентиляция должна обеспечивать нормальные условия работы.
- 1.19. Полы должны быть гладкими, нескользкими, удовлетворять гигиеническим и эксплуатационным требованиям данного помещения.
- 1.20. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, подвергаются дисциплинарному воздействию в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости внеочередной проверке знаний вопросов охраны труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Перед началом работы необходимо правильно надеть санитарно-гигиеническую одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.
- 2.2. Необходимо осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности. При обнаружении непригодного инвентаря и посуды, необходимо потребовать от администрации его изъятия и замены.
- 2.3. При осмотре оборудования необходимо проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособлений.
- 2.4. При обнаружении неисправностей оборудования необходимо немедленно сообщить о них администрации и до их устранения к работе не приступать. Не разрешается самовольно производить какой-либо ремонт оборудования.
- 2.5. Необходимо проверить наличие диэлектрических ковриков в зоне обслуживания электрооборудования и деревянных решеток на полу в посудомоечном помещении.

3. Требования безопасности при ручной обработке пищевых продуктов:

- При работе с ножом рабочий должен держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусениц, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.
- Править нож о мусат следует в стороне от рабочих, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.
- Ручную мойку рыбы необходимо производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки рабочих от травмы.
- Для выемки рыбы из ванн должны использоваться проволочные черпаки.
- При разделке рыбы должны использоваться разделочные ножи, головорубы, скребки.
- Мясо при ручной обработке должно обваливаться только в размороженном виде.
- Укладывать полуфабрикаты на сковороды и противни для жарения необходимо с наклоном от себя. Противни должны быть легкими, изготовленными из нержавеющей материала, без заусениц, острых углов.
- Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухое полотенце. При этом необходимо помнить, что предельная норма переноски грузов вручную установлена для женщин - 15 кг, для мужчин - 50 кг.
- Наплитные котлы, кастрюли, сотейники и другая кухонная посуда должны иметь прочно прикрепленные ручки, ровное дно и хорошо пригнанные крышки.

- Установка наплитных котлов с пищей должна производиться на устойчивые подставки-табуреты.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. Необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появлении запаха гари, прекращении подачи электроэнергии.

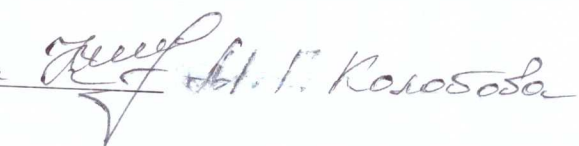
4.2. При внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование и сообщить администрации.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. После окончания работы (смены) необходимо проверить и привести в порядок свое рабочее место, оборудование, уходя закрыть общий газовый кран, выключить общий силовой электрорубильник, вентиляцию и свет.

5.2. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных во время работы, персонал обязан сделать соответствующие записи в журнале технического обслуживания и сообщить администрации.

Инструкцию разработала

 Г. И. Колобова