

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы
Средняя общеобразовательная школа № 2103



**Инструкция по охране труда
при работе в пищеблоке
ИОТ – 011- 2015**

1. Общие требования безопасности

- 1.1. К работе в пищеблоке образовательного учреждения допускаются лица, достигшие 18 лет, прошедшие специальную подготовку, обученные охране труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004-90, имеющие 1 группу по электробезопасности, прошедшие вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте.
- 1.2. К обслуживанию газовой аппаратуры допускаются лица, имеющие удостоверение о прохождении специального техминимума по эксплуатации газовой пищеварочной аппаратуры.
- 1.3. Работники пищеблоков обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка образовательного учреждения.
- 1.4. Работники пищеблока образовательного учреждения обязаны знать и соблюдать правила пожарной безопасности.

- 1.5. Курение на рабочих местах запрещается.
- 1.6. Работники пищеблоков образовательного учреждения должны быть обеспечены санитарно-гигиенической спецодеждой, санитарной обувью и предохранительными приспособлениями в соответствии с действующими Нормами, утвержденными Минздравом, и обязаны соблюдать правила личной гигиены и санитарии.
- 1.7. Для мытья рук в умывальниках должны быть в достаточном количестве мыло и чистые полотенца.
- 1.8. В помещениях пищеблоков должны соблюдаться правила пожарной безопасности. Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается.
- 1.9. О каждом несчастном случае, связанном с производством или работой, пострадавший или очевидец несчастного случая немедленно должен известить соответствующего руководителя образовательного учреждения.

2. Требования безопасности по время работы.

- 2.1. Запрещается включать котлы и автоклавы в случае неисправности заземления, двойного предохранительного клапана, при пуске пара из рубашки и наличии трещин в рубашке автоклава.
- 2.2. Включать автоклавы разрешается только при плотном и равномерном закреплении крышки всеми откидными винтами.
- 2.3. Прежде чем открыть крышку автоклава, необходимо его выключить, открыть в крышке паровоздушный кран. Когда давление внутри автоклава снизится до нуля, следует ослабить откидные винты, причем ослабление произвести крест-накрест, а затем в таком же порядке полностью отвернуть и открыть крышку. Завинчивание следует также вести крест-накрест, а не подряд, во избежание неравномерной нагрузки на винты и появление неплотностей. Подъем крышки производится осторожно во избежание ожога лица и рук.

- 2.4. Выгрузку продуктов из электрических котлов следует производить только после отключения нагрева и выпуска пара из рабочей камеры.
- 2.5. Настил электрической плиты должен быть ровным и гладким. Не допускается работа на плите с деформированным настилом.
- 2.6. Плита должна иметь бортовую поверхность и поручни, предохраняющие от ожогов. Поручни должны быть расположены от бортов плиты на расстоянии не ближе 10 см.
- 2.7. Во время работы на электрической плите не допускается перегрев настила конфорок и работа с недогруженными конфорками, включенными на полную мощность.
- 2.8. Эксплуатировать оборудование, работающее под давлением, при неисправных манометрах и других контрольно-измерительных приборах запрещается.
- 2.9. Включать электрический кипятильник в работу следует только после проверки наличия воды в водопроводной сети и заполнения питательного бачка.

3. Требования безопасности при ручной обработке пищевых продуктов

- 3.1. 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.
- 3.2. Править нож о мусат следует в стороне от рабочих, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.
- 3.3. Ручную мойку рыбы необходимо производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки рабочих от травмы.
- 3.4. Для выемки рыбы из ванн должны использоваться проволочные черпаки.
- 3.5. При разделке рыбы должны использоваться разделочные ножи, головорубы, скребки.

4. Требования безопасности при мойке посуды

- 4.1. Перед включением посудомоечной машины необходимо проверить наличие воды в ваннах и в баке электронагревателя.
- 4.2. Во время работы посудомоечной машины открывать дверцу моющей или ополаскивающей камеры запрещается.
- 4.3. Сливать загрязненную воду из ванны следует только после остановки машины.
- 4.4. Мойка и очистка посуды от остатков пищи, а также уборка полов, стеллажей должна производиться с помощью щеток, скребков, ершей, деревянных лопаток.
- 4.5. Необходимо немедленно удалять из мойки осколки разбитой посуды, а также посуду, имеющую трещины и сколы.

5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

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

6. Требования безопасности после завершения работы.

- 6.1. После окончания работы (смены) необходимо проверить и привести в порядок свое рабочее место, машины и оборудование, уходя закрыть общий газовый кран, выключить общий силовой электрорубильник, вентиляцию и свет.
- 6.2. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных во время работы, персонал обязан сделать соответствующие записи в журнале технического обслуживания и сообщить руководителю пищеблока.

С инструкцией ознакомлены: