
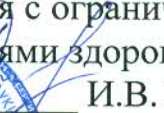


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Астраханской области  
**«Школа-интернат № 3 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»**

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель профкома  
ГБОУ АО «Школа-интернат № 3 для  
обучающихся с ограниченными  
возможностями здоровья»  
 О.Ф. Тюрина  
«13» сентября 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор  
ГБОУ АО «Школа-интернат № 3  
для обучающихся с ограниченными  
возможностями здоровья»  
 И.В. Рябов  
«15» сентября 2016 г.



**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ НА ПИЩЕБЛОКЕ (В СТОЛОВОЙ)**

**ИОТ-072-2016**

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

1.1 Инструкция составлена в соответствии с требованиями Приложения «Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда» к постановлению Министерства труда и социального развития РФ от 17.12.2002 г. №80 и Методических рекомендаций по разработке инструкций по охране труда, утв. Министерством труда и социального развития РФ 13.05.2004 г.

1.2.К самостоятельной работе на пищеблоке (в столовой) допускаются лица, прошедшие специальную подготовку, инструктаж и проверку знаний по охране труда, медосмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья и должны иметь I группу по электробезопасности.

1.3.Работники пищеблока (столовой) обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.4.Работники пищеблока (столовой) обязаны знать и соблюдать действующие правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, пути эвакуации. Пищеблок (столовая) должны быть обеспечены первичными средствами пожаротушения – огнетушителем.

1.5.Пищеблок (столовая) обеспечивается медаптечкой для оказания первой доврачебной помощи при травмах.

1.6.Работники пищеблока (столовой) должны быть обеспечены спецодеждой, спецобувью в соответствии с действующими нормами, правильно применять их и строго соблюдать правила личной гигиены и санитарии.

1.7.Для мытья рук в умывальниках должны быть в достаточном количестве мыло и чистые полотенца (электрополотенца).

1.8. Работники пищеблока (столовой) обязаны выполнять правила и инструкции по охране труда, своевременно проверять исправность электроарматуры, контрольно-измерительных приборов и предохранительных устройств.

1.9.Все виды технологического оборудования, приводимые в действие электроэнергией, а также металлические конструкции, несущие на себе электроустановки, подлежат обязательному заземлению. Эксплуатация электрооборудования без заземления запрещается.

1.10.Чистка, регулировка и ремонт всех видов оборудования допускается только при отключении электроэнергии.

1.11.Все движущиеся части машин и механизмов (валы, ролики, и пр.) должны быть ограждены. Работать на машинах без соответствующих ограждений запрещается.

1.12. Для вскрытия и распаковки тары необходимо использовать соответствующие исправные инструменты (гвоздодеры, клещи и т.п.).

1.13.Для открывания консервных банок необходимо пользоваться специальными приспособлениями и ключами.

1.14.Приточно-вытяжная вентиляция должна обеспечивать нормальные условия работы в соответствии с санитарными нормами.

1.15. Полы должны быть гладкими, нескользкими, удовлетворять

гигиеническим и эксплуатационным требованиям предъявляемым к пищеблокам.

1.16. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся администрации общеобразовательной организации. При неисправности оборудования, приспособлений и инструмента прекратить работу и сообщить об этом администрации.

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

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

2.1. Перед началом работы необходимо правильно одеть спецодежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать одежду 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 руководства 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 в оборудовании, необходимо немедленно сообщить о них руководству 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 помещении для мойки посуды.

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

### **3.1 При механической обработке пищевых продуктов:**

3.1.1. Перед включением оборудования необходимо проверить, нет ли в рабочей камере или вблизи движущихся частей машины посторонних предметов и предупредить о пуске находящийся рядом персонал.

3.1.2. Для проталкивания продукта внутрь бункера или рабочей камеры должны применяться специальные приспособления (деревянные толкачи, пестики, лопатки).

3.1.3. Удаление заклинившихся продуктов или их остатков необходимо производить после полной остановки двигателя и рабочих органов машины.

3.1.4. Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины необходимо проверить надёжность крепления к ним ножей и гребёнок.

3.1.5. Снятие и установку тёрочного диска картофелеочистительной машины необходимо производить с помощью специального крючка.

3.1.6. При работе на ленточных и дисковых пилах не допускается

приближение рук к полотну или диску пилы ближе чем на 10 см.

3.1.7. Подача продукта к полотну пилы и скрепку приспособления для очистки рыбы должна производиться равномерно, без излишних усилий.

3.1.8. Перед началом работы необходимо проверить надежность крепления мясорубки на корпусе привода.

3.1.9. Над горловиной мясорубок с диаметром загрузочных отверстий свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо, не допускающее попадания рук к подвижным частям.

3.1.10. Подъем и опускание предохранительной крышки куттера следует производить плавно, без рывков. Кожух куттера должен быть сблокирован с приводом.

3.1.11. Выгружать фарш из куттера при отсутствии саморазгружающихся приспособлений необходимо ковшом.

3.1.12. Тестомесительную машину следует включать только после полной фиксации подкатной дежи на машине и опущенных щитках ограждения.

3.1.13. Во время работы тестомесительной машины запрещается поднимать ограждения, открывать подкатную дежу, добавлять и вынимать продукты из дежи, помогать машине руками замешивать тесто, а также чистить и мыть дежу.

3.1.14. Перед началом работы тестораскаточной машины следует проверить надежность блокировочного устройства.

3.1.15. Во время работы на тестораскаточной машине запрещается протирать вальцы и открывать облицовку.

3.1.16. Сменные машины должны быть надежно укреплены на корпусе привода.

3.1.17. Устанавливать сменную машину на работающий привод запрещается.

3.1.18. На хлебрезке запрещается производить укладку хлеба при движении подающей каретки.

3.1.19. Заточку дискового ножа хлебрезки следует производить только при помощи заточного механизма, установленного на машине.

3.1.20. При заточке ножа хлебрезательной машины не допускается проверять остроту режущих кромок ножа рукой.

3.1.21. Для очистки дискового ножа хлебрезательной машины от остатков продуктов необходимо применять деревянные скребки. Снимать остатки продукта с ножа руками запрещается.

3.1.22. Применение оборудования для выполнения операций, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации, запрещается.

### 3.2. При тепловой обработке пищевых продуктов:

3.2.1. Не разрешается включение электрических котлов и автоклавов при незаполненной пароводяной рубашке. Перед началом работы пароводяную рубашку следует заполнять до уровня контрольного крана кипяченной водой.

3.2.2. Запрещается включать котлы и автоклавы в случае неисправности

заземлении двойного предохранительного клапана, при пропуске пара из рубашки и наличии трещин в рубашке автоклава.

3.2.3. Включать автоклавы разрешается только при плотном и равномерном закреплении крышки всеми откидными винтами.

3.2.4. 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, и затем в таком же порядке их полностью отвернуть и открыть крышку. Завинчивать следует также вести крест-накрест, а не подряд, во избежание неравномерной нагрузки на винты и появление неплотностей. Подъем крышки производить осторожно, во избежание ожога лица и рук.

3.2.5. Выгрузку продуктов из электрических котлов следует производить только после отключения нагрева и выпуска пара из рабочей камеры.

3.2.6. Настил электрической плиты должен быть ровным и гладким. Не допускаете к работе плита с деформированным настилом.

3.2.7. Плита должна иметь бортовую поверхность и поручни, предохраняющие от ожогов. Поручни должны быть расположены от бортов плиты на расстоянии не менее 10 см.

3.2.8. Во время работ на электрической плите не допускается перегрев настила конфорок и работа с недогруженными конфорками, включенными на полную мощность.

3.2.9. Эксплуатировать оборудование, работающее под давлением, при неисправности манометров и других контрольно-измерительных приборов запрещается.

3.2.10. Включать электрический кипятильник в работу следует только после проверки наличия воды в водопроводной сети и заполнения питательного бачка.

3.2.11. Во время работы кипятильника не должно быть сильного шума, ударов, парения и выброса кипятка.

3.2.12. Запрещается при отборе кипятка вешать ведро на кран кипятильника. Ведро должно быть установлено на специальную подставку.

3.2.13. Запрещается включать ток при отсутствии жира в загрузочной чаше электросковороды.

3.2.14. При открывании крышки загрузочной чаши во время работы не следует наклонять ее на себя.

3.2.15. Перед опрокидыванием загрузочной чаши необходимо выключить ток. Опрокидывать сковородку при включенных нагревателях запрещается.

### 3.3. При ручной обработке пищевых продуктов:

3.3.1. 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 заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и

своевременно затачиваться.

3.3.2.Править нож о мусат следует в стороне от рабочих, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.

3.3.3.Ручную мойку рыбы необходимо производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки от травм.

3.3.4.Для выемки рыбы из ванн должны использоваться проволочные черпаки.

3.3.5.При разделке рыбы должны использоваться разделочные ножи, головорубы, скребки.

3.3.6.Перенос инструментов должен производиться в чехлах, ножнах. Хранить инструмент необходимо в пеналах.

3.3.7.Мясо при ручной обработке должно обваливаться только размороженным.

3.3.8.Колоды для разуба мяса и костей должны устанавливаться на крестовину. Высота колоды должна быть не менее 0,85 м. от уровня пола. Не допускается наличие трещин и заусенцы на разделочных досках, а также на колодах для разуба мяса.

3.3.9.Опалка птицы и дичи должна производиться на опалочных горнах и в специально отведенных местах.

3.3.10.Укладывать полуфабрикаты на сковороды и противни для жарения необходимо с наклоном от себя. Противни должны быть лёгкими, изготовленными из нержавеющей материала, без заусенцев, острых углов.

3.3.11 .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 -10 кг, для мужчин-50 кг.

3.3.12.Наплитные котлы, кастрюли, сотейники и другая кухонная посуда должны иметь прочно укрепленные ручки, ровное дно и хорошо пригнанные крышки.

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

#### 3.4.При мойки посуды:

3.4.1.Освободить столовую посуду от остатков пищи с помощью щёток, скребков, ершей, деревянных лопаток, которые складывать в подготовленную емкость с крышкой.

3.4.2.Заполнить первую ванну с горячей водой с температурой 50 градусов с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор - 0,2% раствор хлорамина, гидрохлорида натрия или кальция.

3.4.3.Столовая посуда моется щеткой в первой ванне водой имеющей температуру 50 градусов, с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гидрохлорида натрия или кальция) и затем ополаскивается в третьей ванне горячей проточной водой при температуре

65 градусов. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.

3.4.4.Стеклянная посуда после механической очистки моется в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем ополаскивается горячей проточной водой и просушивается на специальных решетках

3.4.5. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств, ополаскивается горячей проточной водой и затем обеззараживаются физическим методом в воздушных стерилизаторах с течением 2-3 мин. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

#### **4. Требования охраны труда 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 об этом администрации.

4.3. Работа оборудования, работающего под давлением, должна быть остановлена:

- а) при неисправности предусмотренных контрольно-измерительных приборов и средств автоматики (манометров, предохранительных клапанов, указателей уровня и т.д.);
- б) при повышении давления в пароводяной рубашке выше разрешенного, несмотря на соблюдение всех требований по режиму работы и безопасному обслуживанию;
- в) при неисправности предохранительных клапанов;
- г) при неисправности предохранительных и блокировочных устройств;
- д) при неисправности или не полном количестве крепёжных деталей, крышек, люков;
- е) при обнаружении в основных элементах аппарата трещин, выпучин, пропусков или потений в сварных швах, течей в заклёпочных и болтовых соединениях, разрыва прокладок;
- ж) при возникновении пожара.

4.4. При парении двухстенной жаровни (с косвенным обогревом) следует убедиться в наличии теплоносителя в рубашке. При утечке теплоносителя из рубашки или недостаточном его уровне, следует немедленно прекратить работу и отключить жаровню от электросети.

4.5. При несчастном случае немедленно сообщить о случившемся непосредственному руководителю, оказать доврачебную помощь пострадавшему и, при необходимости отправить в ближайшее лечебное учреждение, принять меры к сохранению обстановки приведшей к несчастному случаю.

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

- 5.1. После окончания работы (смены) необходимо проверить и привести в порядок своё рабочее место, машины, оборудование и уходя, выключить общий силовой электрорубильник, вентиляцию и свет.
- 5.2. Снять спецодежду и спецобувь, тщательно вымыть руки с мылом.
- 5.3. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных во время работы, персонал обязан сообщить руководителю пищеблока.