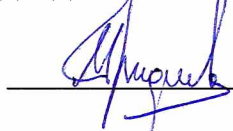


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Физико-технический колледж»
(ГБПОУ МО «Физтех-колледж»)

СОГЛАСОВАНО:

на заседании Совета колледжа
Протокол № 6 от 28.08.2023 г.
Председатель Совета колледжа



М.Г. Гриднев
28.08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом № 241 от 01.09.2023 г.
Директор ГБПОУ МО
«Физтех-колледж»



А.А. Летуновский
01.09.2023 г.

Инструкция № ИОТ-080-2023
по охране труда для кухонного рабочего пищеблока

Настоящая инструкция разработана с учетом требований Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, утвержденных приказом Минтруда России №866н от 07.12.2020; Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденных приказом Минтруда России №903н от 15.12.2020; Основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, утвержденных Приказом Минтруда России №772н от 29.10.2021.

1. Общие требования охраны труда.

1.1. К самостоятельной работе в пищеблоке допускаются лица, прошедшие специальную подготовку, предварительный при поступлении на работу медицинский осмотр, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным методам и приемам работы, а также прошедшие проверку знаний требований охраны труда и имеющие 1 группу по электробезопасности

1.2. Не реже одного раза в шесть месяцев работники пищеблока должны проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний, к самостоятельной работе не допускаются.

1.3. Не реже одного раза в год работники пищеблока должны проходить периодический медицинский осмотр и очередную проверку знаний требований охраны труда.

1.4. К обслуживанию газовой аппаратуры допускаются лица, имеющие удостоверение о прохождении специального техминимума по эксплуатации газовой пищеварочной аппаратуры.

1.5. В помещениях пищеблоков должны соблюдаться правила пожарной безопасности. Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается.

1.6. Работники пищеблоков обязаны выполнять инструкции по охране труда и своевременно проверять исправность действия контрольно-измерительных приборов, предохранительных устройств.

1.7. Все технологические процессы, связанные с доставкой сырья, полуфабрикатов, готовых изделий должны осуществляться способами, максимально устраняющими ручные операции, исключая опасность травматизма.

1.8. Производственное оборудование должно быть безопасным в эксплуатации при использовании отдельно или в составе комплексов и технологических систем в течение всего срока эксплуатации.

1.9. 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.

1.10. Чистка, регулировка и ремонт всех видов оборудования допускается только при отключенных электродвигателях.

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).

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

1.14. Тара для внутрицехового перемещения должна иметь соответствующую маркировку: «крупа», «молоко» и т.д.

1.15. Ведра, тазы для мытья полов и уборки помещений должны быть окрашены в особый цвет, иметь надпись или пластмассовую бирку «для полов» и т.д.

1.16. Полы должны быть гладкими, нескользкими, удовлетворять гигиеническим и эксплуатационным требованиям данного помещения.

1.17. Работник обязан соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы, перерывы для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

1.18. Перечень опасных и вредных производственных факторов, которые могут воздействовать на работника в процессе работы, а также перечень профессиональных рисков и опасностей:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения электрической цепи;
- острые кромки, заусеницы и неровности оборудования, инструмента.

1.19. Для защиты от воздействия вредных и (или) опасных факторов производственной среды и (или) загрязнения при работе на кухне работнику выдаются средства индивидуальной защиты в соответствии с утвержденными

нормами бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты.

1.20. При возникновении несчастного случая, микротравмы пострадавший должен постараться привлечь внимание кого-либо из работников к произошедшему событию, при возможности, сообщить о произошедшем непосредственному руководителю, при необходимости обратиться к врачу.

1.21. При обнаружении в зоне работы несоответствий требованиям охраны труда (неисправность оборудования, приспособлений и инструмента, неогороженный проёмов, траншея, открытый колодец, отсутствие или неисправность ограждения опасной зоны, оголенные провода и т.д.) немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю работ.

1.22. Для сохранения здоровья работник должен соблюдать личную гигиену. Необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования.

1.23. При работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, следует пользоваться защитными перчатками, защитными кремами, очищающими пастами, а также смывающими и дезинфицирующими средствами.

1.24. 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 охраны труда перед началом работы.

2.1. Перед началом работы необходимо надеть и застегнуть (завязать завязки) санитарную одежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать санитарную одежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

2.2. При осмотре оборудования необходимо проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособлений.

2.3. При обнаружении неисправностей в оборудовании необходимо немедленно сообщить о них непосредственному руководителю и до их устранения к работе не приступать. Не разрешается самовольно производить какой-либо ремонт оборудования.

2.4. Перед началом работы работник обязан проверить исправность и комплектность исходных материалов (заготовок, полуфабрикатов).

2.5. Включить вентиляцию и убедиться в ее нормальной работе.

2.6. Освободить проходы и не загромождать их. Проверить отсутствие посторонних предметов.

3. Требования охраны труда во время работы.

3.1. Необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами, разговорами.

3.2. Включать только исправное оборудование, не разжигать газоиспользующие установки при отсутствии тяги.

3.3. Переносить продукты следует в жесткой таре и в рукавицах.

3.4. Не производить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом в руках.

3.5. Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более $\frac{3}{4}$ его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята

3.6. При перевозке и установке котлов с пищей пользоваться тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении от себя.

3.7. Пользоваться специальными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели случайные предметы.

3.8. Переносить горячую воду для мытья в таре в закрытом виде.

3.9. Запрещается пользоваться вместо лестниц, стремянок случайными предметами (подставками, ящиками, бочками.).

3.10. Протирать части машин можно только после полной их остановки.

3. 11. Запрещается выполнение работ, которые не поручены руководителем.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

4.1. При работе на кухне (пищеблоке) возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

- повреждения и дефекты в конструкции зданий, по причине физического износа, истечения срока эксплуатации;

- технические проблемы с оборудованием, по причине высокого износа оборудования;

- возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.

4.2. Действия работника при возникновении аварий и аварийных ситуаций:

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появлении запаха гари, прекращении подачи электроэнергии;

- при внезапном появлении на корпусе оборудования осязаемого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование и сообщить руководителю работ;

- не допускать работы оборудования (печей, плит, котлов, кипятильников) с газовым обогревом при отклонении давления газа от заданного; погасании пламени горелок; нарушении тяги; прекращении подачи воздуха.;

- при появлении в помещении запаха газа следует немедленно прекратить пользование газовыми приборами, не применять открытый огонь, не курить, не включать электроприборы, закрыть все краны у газового оборудования, открыть окна для проветривания помещений и вызвать аварийную службу;

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

- при возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 112 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся администрации колледжа.

5. Требования охраны труда по окончании работы.

5.1. После окончания работы необходимо проверить и привести в порядок свое рабочее место, машины и оборудование.

5.2. Закрыть общий газовый кран.

5.3. Выключить общий силовой электрорубильник, вентиляцию и свет.

5.4. Снять средства индивидуальной защиты, спецодежду, спецобувь, осмотреть и удостовериться в их исправности, после чего убрать в индивидуальный шкаф или иное, предназначенное для них место. Не допускается хранение спецодежды на рабочем месте.

5.5. После окончания работ убрать рабочее место, привести в порядок инструмент и оборудование.

5.6. Вымыть лицо, руки теплой водой с мылом или принять душ.

5.7. Об обнаруженных недостатках во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

Ведущий специалист по охране труда



Г.В. Рудая