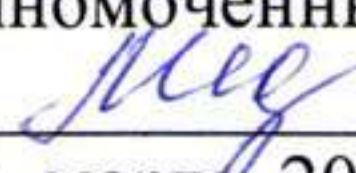


СОГЛАСОВАНО
уполномоченный по охране труда
 / Е.И. Мед
«01» марта 2018 г.



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ
В ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ
ИТБ-2.10-2018**

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. При размещении холодного цеха должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов для холодного цеха, и с заготовочными цехами, откуда в холодный цех поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху. Помещение цеха должно быть достаточно светлым, причем желательно, чтобы окна выходили на северо-запад.

1.2. Работать на машине для нарезки гастрономических продуктов разрешается только поварам, прошедшим инструктаж.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРД НАЧАЛОМ РАБОТ

2.1. Проверить техническое и санитарное состояние оборудования.

2.2. Проверить наличие ограждающих и предохранительных устройств на оборудовании.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Запрещается снимать нарезанные ломтики продуктов с режущей части оборудования, извлекать руками застрявший продукт; превышать допустимые скорости работы;

3.2. Эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т. п.); переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть оборудование; складывать на оборудование инструмент, продукцию.

3.3. При работе на машине для нарезки овощей проталкивать овощи можно только специальным пестиком.

3.4. Открывать консервные банки необходимо только специальными ножами.

3.5. Запрещается работать на оборудовании без ограждающих устройств; поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования.

3.6. При работе на универсальном приводе следует проверить его исправность, включив холостой ход.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п. доложить мастеру производственного обучения (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т. п.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.3. В аварийной обстановке действовать в соответствии с планом эвакуации.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТ

5.1. Произвести чистку и мойку оборудования при выключенном оборудовании.

Разработал:

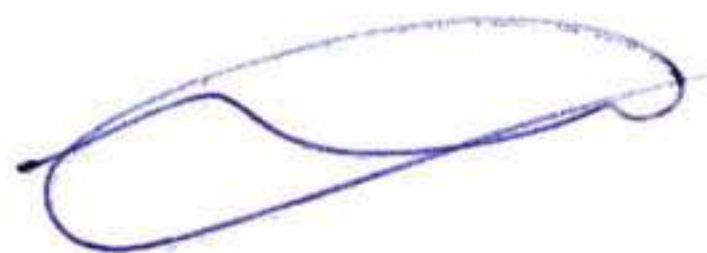
Мастер производственного обучения



О.В.Байгазина

Согласовано:

Инженер по охране труда



О.Ю. Лещев