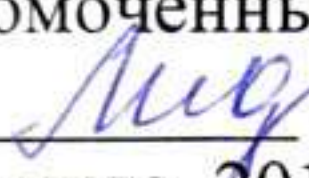
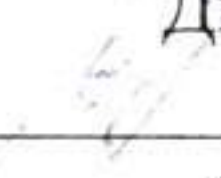


СОГЛАСОВАНО
уполномоченный по охране труда
 Е.И. Мед
«01» марта 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 / Г.А. Горбунова
«01» марта 2018 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ В ГОРЯЧЕМ ЦЕХЕ ИТБ-2.8-2018

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. Горячий цех оборудуется плитами, пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородами, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др.

1.2. На рабочем месте повара должны быть настольные весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей – электрические сковороды, для снабжения горячей водой – кипятильники непрерывного действия. Все большее распространение для приготовления вторых блюд получает специализированная аппаратура: шашлычные печи, электрофритюрницы, грили, конвекционные и микроволновые печи и другое оборудование.

2. ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Проветрить помещение, где установлены газовые приборы

2.2. Перед зажиганием горелок в течение 5-10 минут проветрить при открытом шибер газогорелочную камеру;

2.3. Проверить наличие тяги в вентиляции. Если тяга отсутствует, то тепловое оборудование включать запрещается.

2.4. Проверить санитарное и техническое состояние оборудования, отсутствие посторонних предметов в рабочих камерах, целостность проводки, жарочной поверхности.

2.5. К работе на тепловом оборудовании допускаются обучающиеся, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж. Возле оборудования должны быть правила работы и инструкции по технике безопасности.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность. Во время работы обязательно использовать прихватки или рукавицы.

3.2. Открывать крышки наплитных котлов движением «на себя», выпуская пар «от себя». Следить за тем, чтобы у наплитных котлов ручки были плотно прикреплены, а днище было ровным. Переносить наплитные котлы разрешается только вдвоём, используя сухие полотенца, крышка котла должна быть снята. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя».

3. 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.

отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить мастеру производственного обучения (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т. п.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.2. 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 случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения. При обнаружении запаха газа в помещении необходимо открыть окна и двери, проветрить помещение; перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т. п.; не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию; исключить пользование открытым огнем. Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости — вызвать работников аварийной газовой службы. В аварийной обстановке действовать в соответствии с планом эвакуации.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Производить чистку и мойку оборудования при выключенном оборудовании после его остывания. Не охлаждать жарочную поверхность плиты, сковороды, жаровни водой.

Разработал:

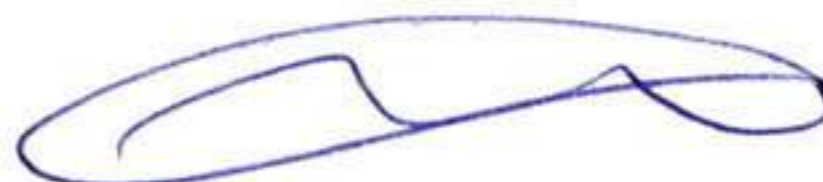
Мастер производственного обучения



О.В. Байгазина

Согласовано:

Инженер по охране труда



О.Ю. Лещев