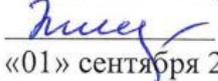


Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»
(КГБ ПОУ ККТиС)

СОГЛАСОВАНО

Представитель работников

 / Н.Н. Коровенко

«01» сентября 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

Е.А. Горбунова

«01» сентября 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для мастера производственного обучения
(учебная кухня - ресторан)

ИОТ-1.46-2022

(обозначение)

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция разработана для мастера производственного обучения (учебная кухня - ресторан) (далее – мастер производственного обучения, работник) Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса» (далее – колледж).

1.2. К работе допускаются работники не моложе 18 лет, имеющие соответствующую группу по электробезопасности и прошедшие:

- инструктаж по охране труда;
- стажировку на рабочем месте;
- обучение по оказанию первой помощи пострадавшим;
- обучение требованиям охраны труда;
- проверку знаний требований охраны труда;
- медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Мастер производственного обучения должен знать и соблюдать:

- техническую документацию изготовителя по вопросам эксплуатации оборудования;

- требования должностной инструкции;
- требования настоящей инструкции;
- правила пользования индивидуальными средствами защиты;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- правила пожарной безопасности, места расположения первичных средств пожаротушения;

- инструкцию по оказанию первой помощи пострадавшим, места расположения аптечек первой помощи.

1.4. Мастер производственного обучения обязан соблюдать режимы труда и отдыха. Продолжительность ежедневной работы, перерывов для отдыха и приема пищи определяется трудовым договором. Работник должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

1.5. Для сохранения здоровья мастер производственного обучения должен соблюдать личную гигиену:

- необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования;

- перед и после приема пищи обязательно мыть руки теплой водой с мылом, использовать кожные антисептики после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи;

- курить и принимать пищу разрешается только в специально отведенных для этой цели местах;

- запрещается употреблять воду из под крана.

1.6. По результатам специальной оценки условий труда на мастера производственного обучения возможно воздействие следующих факторов производственной среды и трудового процесса:

- шум;

- параметры микроклимата;

- тяжесть трудового процесса;

- напряженность трудового процесса.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей, которые могут воздействовать на работника в процессе работы:

- неприменение СИЗ или применение поврежденных СИЗ, не сертифицированных СИЗ, не соответствующих размерам СИЗ, СИЗ, не соответствующих выявленным опасностям, составу или уровню воздействия вредных факторов;

- скользкие, обледенелые, за жиренные, мокрые опорные поверхности в помещениях и на территории колледжа;

- транспортное средство (наезд транспорта на человека на территории колледжа);

- подвижные части машин и механизмов;

- инструменты, предметы труда, имеющие недостаточную механическую прочность, форму, способную травмировать (острые части и кромки, колющие части, заусенцы, шероховатости и другие травмирующие части);

- жидкость, имеющая высокую температуру;

- поверхности, имеющие высокую температуру;

- повышенный уровень шума;

- физические перегрузки;

- стрессовые ситуации (выполнение педагогической (образовательной) деятельности);

- электрический ток;

- пожар.

1.8. Мастер производственного обучения проводит инструктаж обучающимся не реже одного раза в 6 месяцев (один раз в семестр) с соответствующей записью в «Журнале регистрации инструктажа обучающихся при допуске к учебе и работе за оборудованием учебных кабинетов, мастерских и лабораторий».

1.9. Мастер производственного обучения должен извещать любым доступным для этого способом руководителя отделения ППКРС по учебно-производственной работе (в случае его отсутствия – заместителя директора по учебной работе) (далее – руководитель) о:

- любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей (о неисправностях электропроводки, оборудования, приспособлений и инструмента, технических средств обучения, сантехнического оборудования, мебели, о нарушении целостности оконных стекол, об обнаружении оголенных проводов, о неисправности или отсутствии ограждения опасной зоны и пр.);

- нарушении работниками, обучающимися и другими лицами, участвующими в учебно - производственной деятельности колледжа, требований охраны труда;

- каждом несчастном случае, произошедшем во время выполнения работ;

- получении травмы, микротравмы;

- ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.10. Мастер производственного обучения обеспечивается спецодеждой и другими СИЗ в соответствии с «Перечнем и нормами выдачи средств индивидуальной защиты (СИЗ) работникам КГБ ПОУ ККТиС».

1.11. Мастерская должна быть оснащена аптечкой первой помощи и первичными средствами пожаротушения.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы необходимо подготовить рабочее место для безопасной работы:

- включить полностью освещение, проверить достаточность освещенности рабочей зоны;
- надеть спецодежду и средства индивидуальной защиты;
- произвести осмотр рабочего места, убрать все посторонние предметы, не загромождая при этом проходы. Приборы и оборудование разместить в соответствии с частотой использования и таким образом, чтобы исключить их падение и опрокидывание;
- убедиться в исправности кранов отбора горячей и холодной воды;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.

2.2. Перед началом работы, необходимо проверить:

- работу местной вытяжной вентиляции;
- исправность учебных рабочих мест (столы, стулья и т.д.);
- устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин);
- исправность электровилок, розеток, кабелей (шнуров) электропитания используемого оборудования (отсутствие оголенных участков, перегибов и скручивания питающих подводящих проводов), соответствие напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя электроинструмента, надежность крепления съемного инструмента;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- состояние полов на пути перемещения (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).

2.3. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.4. В начале практического занятия мастер производственного обучения подробно инструктирует обучающихся мерам безопасности при выполнении работ.

2.5. Мастер производственного обучения должен лично убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности, выполнены. Приступать к работе разрешается после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

2.6. Обо всех выявленных нарушениях, неисправностях применяемого оборудования, инвентаря, электропроводки, освещения, мебели, сантехнического оборудования, и других неполадках сообщить руководителю для принятия мер по их устранению.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

3.2. Контролировать соблюдение требований безопасности обучающимися колледжа.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Во время работы нужно быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

3.5. Во время работы необходимо быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей, проявлять осторожность.

3.6. Следить за состоянием оборудования, приспособлений, инструмента, периодически проводить их визуальный осмотр с целью выявления повреждений, неисправностей, нарушений в работе.

3.7. Содержать рабочее место в чистоте:

- своевременно убирать с пола разлитые жидкости, рассыпанный мусор и др.;
- отходы следует удалять после полной остановки электрооборудования с помощью уборочных средств, исключающих травмирование;
- не допускать загромождения материалами, инструментом, приспособлениями, прочими предметами;
- запрещается загромождать доступы и проходы к противопожарному инвентарю, огнетушителям, гидрантам и запасным выходам из помещений.

3.8. Краны с горячей и холодной водой открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, другой ударный инструмент или случайные предметы.

3.9. Запрещается производить работы, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время.

3.10. Придерживаться правил передвижения в помещениях и на территории колледжа:

- во время ходьбы контролировать изменение окружающей обстановки;
- ходить по коридорам и лестничным маршам, придерживаясь правой стороны;
- при передвижении по лестничным пролетам соблюдать осторожность, не наклоняться за перила, не перешагивать и не перепрыгивать через ступеньки;
- во время ходьбы необходимо постоянно обращать внимание на состояние пола (неровности, скользкие места - обходить их и остерегаться падения). Во избежание поскользывания и падения полы должны быть сухими и чистыми;
- не проходить ближе 1,5 метра от стен здания колледжа.

3.11. Во избежание порезов битым стеклом следует соблюдать особую осторожность во время протирки столовой посуды и приборов.

3.12. При обнаружении столовой и стеклянной посуды со сколами и трещинами немедленно изымать ее из использования.

3.13. Для обеспечения пожарной безопасности необходимо выполнять следующие требования:

- нельзя пользоваться электрическими шнурами с поврежденной изоляцией;
- не следует оставлять без присмотра включенные в сеть электрические приборы.

3.14. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

3.15. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

3.16. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.17. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.18. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.), оборудование.

3.19. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования;

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

- предупреждать о предстоящем пуске оборудования лиц, находящихся рядом;

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков (только при выключенном оборудовании);

- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя;

- соблюдать нормы загрузки оборудования;

- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

- осматривать, регулировать, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.20. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

- не поправлять ремни, цепи привода, не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;

- не превышать допустимые скорости работы;

- не извлекать руками застрявший продукт;

- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);

- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

- не ремонтировать оборудование самостоятельно;

- не складывать на оборудование инструмент, продукцию.

3.21. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства и не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки. Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в

промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоем.

3.22. Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

3.23. Требования охраны труда при работе на электрической мясорубке.

3.23.1. Корпус мясорубки должен быть надежно укреплен в патрубке редуктора. Над горловиной электромясорубки с диаметром загрузочных отверстий свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо, не допускающее попадания рук к подвижным частям.

3.23.2. Продукты для обработки на электромясорубке закладывать в приемную камеру не крупными кусками.

3.23.3. Не перегружать приёмную камеру электромясорубки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями.

3.23.4. Мясо и рыбу пропускать только в нарезанном виде по 50-200 грамм без костей и пленок.

3.23.5. При длительной работе мясорубку надо периодически останавливать, а ножи и решетки периодически очищать от сухожилий.

3.23.6. Запрещается:

- использовать электромясорубку без нагрузки;
- разбирать электромясорубку при включенном двигателе;
- включать разобранную электромясорубку;
- помещать посторонние предметы в горловину мясорубки;
- проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электромясорубки руками во избежание их травмирования (для этой цели использовать специальные толкатели).

3.24. Требования охраны труда при работе на электронных весах.

3.24.1. Прежде чем подключить электронные весы к электросети, необходимо надежно заземлить корпус весов изолированным проводом.

3.24.2. Взвешиваемый товар на весы следует класть осторожно, без толчков, по возможности в центр платформы, без выступов за габариты весов.

3.24.3. При работе платформа и взвешиваемый груз не должны касаться сетевого шнура или других посторонних предметов.

3.24.4. При необходимости очищать чаши, платформы и крестовины от загрязнения взвешиваемым товаром.

3.24.5. Запрещается:

- включать весы в сеть при отсутствии заземления;
- нагружать весы сверх допустимого;
- допускать резкие удары по платформе;
- подвергать весы сильной вибрации;
- нажимать сильно на клавиши;
- пользоваться для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами (необходимо протирать весы сухой мягкой тканью).

3.25. Требования охраны труда при работе на погружном миксере.

3.25.1. Соблюдать осторожность, находясь вблизи движущихся элементов машины.

3.25.2. Определять готовность взбитых продуктов, снимать сменные механизмы только после полной остановки машины.

3.25.3. Следует загружать бачок на 50% емкости. Чтобы предотвратить разбрызгивание, миксерные палочки необходимо погружать в смесь полностью перед включением.

3.25.4. Перед сменой принадлежностей необходимо выключить миксер и отключить его от сети.

3.25.5. Во время работы миксера не допускается:

- трогать руками, какими-либо предметами (например, ложками) вращающиеся насадки, а также выключать и включать его в сеть влажными руками;
- загружать в бачок продукт, брать пробу и наклоняться над бачком;
- прикасаться к прибору влажными руками.

3.26. Требования охраны труда при работе на холодильном оборудовании.

3.26.1. Количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера.

3.26.2. Двери холодильного оборудования следует открывать на короткое время и как можно реже.

3.26.3. При образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея.

3.26.4. Не рекомендовано загружать камеру продуктами с температурой выше температуры окружающей среды.

3.26.5. Запрещается:

- включать оборудование при отсутствии защитного заземления, зануления электродвигателей;
- включать и выключать холодильное оборудование от сети влажными руками;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать товары, тару и другие предметы;
- хранить продукты на испарителях;
- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
- размещать посторонние предметы на ограждения агрегата и вокруг него;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
- самовольно передвигать холодильный агрегат.

3.27. Требования охраны труда при работе с индукционной плитой.

3.27.1. При работе с индукционной плитой необходимо соблюдать следующие требования охраны труда:

- устанавливать плиту необходимо на ровную поверхность стола, оставив между плитой и стеной расстояние не менее 10 см;
- оставлять достаточно свободного места вокруг устройства во время работы, запрещается держать вблизи посторонние предметы;
- при использовании устройства убедиться, что розетка заземлена;
- пользоваться специальными электрическими розетками;
- отключать плиту от сети, когда ее не используете;
- перед разогреванием продуктов в герметической упаковке, например, полуфабрикатов, необходимо вскрыть упаковку во избежание взрыва под действием высокой температуры;
- кастрюли заполнять жидкостью на 90% их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала плиту;
- крышки горячей посуды брать только прихватками и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром;
- при снятии посуды с горячей жидкостью с плиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя прихватки;
- для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками;

- сковородки ставить и снимать с кухонной плиты с помощью сковородников;
- использовать посуду (материал посуды должен быть изготовлен из материалов, обладающих магнитной проводимостью, дно должно быть плоское, диаметр от 12 до 26 см.): кастрюли из нержавеющей стали или железные, сковорода (чугун/железо/сталь), эмалированная посуда, чайник из нержавеющей стали или эмалированный.

3.27.2. Запрещается:

- самостоятельно настраивать, переделывать или ремонтировать устройство;
- эксплуатировать устройство во влажной среде или вблизи источников тепла, например, электрической плиты и т.д.;
- допускать попадания моющих средств или горючих материалов на поверхность устройства под индукционной посудой;
- ставить на индукционную плиту пустую посуду, во избежание нарушений в работе устройства и возникновения опасности;
- ставить устройство на ковер или скатерть во избежание блокировки циркуляции воздуха (при блокировке устройство перегревается, и встроенный защитный механизм автоматически прекращает подачу тока);
- ставить устройство на металлические столы или панели;
- класть бумагу или полотенце между поверхностью плиты и дном посуды;
- использовать устройство на неровной поверхности или пластиковом покрытии;
- перегревать пустую посуду (перегретое масло может легко воспламениться);
- класть на керамическую поверхность металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки, крышки кастрюль, фольгу, мелкую посуду и т. д. во избежание ожога при соприкосновении с раскаленными предметами;
- использовать посуду с шероховатой или неровной поверхностью, которая может повредить плиту;
- передвигать работающую плиту, когда на ней находится посуда;
- допускать падения посторонних предметов на поверхность плиты, т. к. при этом она может легко повредиться;
- использовать устройство при наличии трещин на поверхности;
- дотрагиваться до поверхности плиты во время работы и некоторое время после окончания работы, т. к. она нагревается под действием высокой температуры;
- ставить устройство на металлические панели или столы во избежание их нагрева;
- оставлять включенную плиту без присмотра (использование масла для жарки при высокой температуре может привести к пожару);
- мыть плиту под напором воды;
- перекрывать приток и отток воздуха во избежание опасности;
- использовать посуду: керамическая кастрюля, кастрюля с ножками, кастрюля с выпуклым дном, не нагревающаяся стеклянная кастрюля/сковорода, посуда из сплава с низким содержанием железа, посуда диаметром менее 12 см.

3.28. Требования охраны труда при работе на конвекционной печи.

3.28.1. Перед началом работы необходимо убедиться, что перегородка духовки и держатели противней надежно закреплены.

3.28.2. Во время работы запрещается касаться стекла, облицовки, так как печь нагревается до высоких температур.

3.28.3. Во избежание несчастных случаев, пол около плиты должен быть сухим.

3.28.4. При работе печи необходимо контролировать ее на протяжении всего цикла работы.

3.28.5. Перед загрузкой продукта рекомендуется: прогреть печь до температуры 205⁰С внутри рабочей камеры.

3.29. Требования охраны труда при работе с аппаратом шоковой заморозки.

3.29.1. При работе с аппаратом шоковой заморозки необходимо соблюдать следующие требования охраны труда:

- санитарную обработку производить только при обесточенном холодильном аппарате, вынув вилку шнура питания из розетки;
- периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства;
- при установке щупа в продукт необходимо оставлять зазор между продуктом и ручкой щупа, для предотвращения примерзания ручки к продукту. При работе щуп держать только за рукоятку. После извлечения щупа из продукта, сразу установить его в кронштейн. После завершения цикла оттайки щупа, его необходимо извлечь в течении 10 секунд;
- при обнаружении неисправностей отключить аппарат от сети, вынув вилку шнура питания из розетки, сообщить руководителю для принятия мер по устранению неисправности (сдать аппарат в ремонт);
- при обнаружении значительной утечки хладагента немедленно отключить аппарат шоковой заморозки, включить вентиляцию или открыть окна и двери для проветривания помещения (при этом запрещается пользоваться открытым пламенем), сообщить руководителю для принятия мер по устранению неисправности (сдать аппарат в ремонт);
- загрузка продукта на один противень или гастроемкость не должна превышать 5 кг.

3.29.2. Запрещается:

- включать аппарат без заземления (розетка должна иметь клемму заземления, подключенную к контуру заземления);
- включать подогрев щупа вхолостую, без продукта;
- подключать аппарат через удлинители, не имеющие заземляющего провода и если сечение проводов менее 1,5 мм;
- производить ремонт и регулировку холодильной машины самостоятельно;
- загоразивать вентиляционные отверстия, расположенные в корпусе аппарата шоковой заморозки;
- использовать механические устройства или другие средства для чистки снеговой шубы на воздухоохладителе, что может привести к заминанию ламелей;
- допускать повреждения трубопроводов.

3.30. Требования охраны труда при работе с блендером.

3.30.1. Перед включением блендера необходимо проверить правильность установки контейнера и крышки на контейнере.

3.30.2. Необходимо убедиться в правильности подсоединения вилки и соответствии номинала предохранителя.

3.30.3. Во время мытья ножей необходимо быть осторожным, не вытирать их насухо (пусть высыхают в естественных условиях).

3.30.4. Необходимо регулярно проверять состояние шнура питания. Излишек шнура должен находиться в отделении для его хранения в основании прибора.

3.30.5. Запрещается:

- включать блендер с пустым контейнером;
- снимать крышку с контейнера до полной остановки вращения насадки;
- ставить блендер на горячую плиту или рядом с ней;
- проливать воду на кожух электродвигателя;
- оставлять без присмотра блендер, подключенный к электрической розетке.

3.31. Требования охраны труда при работе на электрической овощерезке.

3.31.1. Для проталкивания овощей внутрь бункера должны быть деревянные толчки или лопаточки. Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины следует тщательно проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок. Запрещается проверять режущую кромку ножа рукой.

3.31.2. Перед пуском машины необходимо проверить надежность крепления ножей.

3.31.3. Загрузку продукта следует производить только при установленном загрузочном бункере.

3.31.4. При заклинивании продукта необходимо остановить привод, открыть загрузочные устройства и удалить заклинивавшиеся куски продукта.

3.31.5. Запрещается открывать крышку машины, снимать диски и менять ножи и гребенки до полной остановки привода, проталкивать продукт руками во время работы машины.

3.32. Требования охраны труда при работе на вакуумной упаковочной машине.

3.32.1. Прежде чем приступать к эксплуатации машины необходимо внимательно изучить инструкцию по эксплуатации.

3.32.2. Машина должна быть установлена на горизонтальной поверхности в хорошо вентилируемом и не слишком запылённом помещении.

3.32.3. В целях безопасности система должна иметь отдельное защитное заземление.

3.32.4. Перед запуском машины необходимо задать нужное значение времени и температурный режим сваривания.

3.33. Требования охраны труда при работе на электрической фаршемешалке.

3.33.1. Перед включением машины необходимо проверить целостность проводки, заземление и зануление.

3.33.2. Проталкивать продукт в рабочую камеру необходимо деревянной лопаткой.

3.33.3. Запрещается:

- открывать крышку машины, вынимать массу до полной остановки привода;
- использовать машину без нагрузки;
- разбирать машину при включенном двигателе;
- включать разобранный машину;
- помещать посторонние предметы в камеру фаршемешалки;
- опускать руки в рабочую камеру машины;
- перегружать машину продуктами.

3.34. Требования охраны труда при работе на пароконвектомате.

3.34.1. Прежде чем пользоваться аппаратом для приготовления блюд, следует убедиться, что в рабочей камере нет остатков промывочного средства.

3.34.2. Запрещается касаться горячих поверхностей пароконвектомата, следует пользоваться прихватками. Необходимо быть осторожным, во избежание ожогов, из-за горячего пара при открытии дверцы

3.34.3. При открытии дверцы нагреватель и вентилятор автоматически выключаются. Включается встроенные тормоз крыльчатки вентилятора, после этого крыльчатка некоторое время продолжает вращаться. Запрещается дотрагиваться до крыльчатки.

3.35. Требования охраны труда при работе на соковыжималке.

3.35.1. Перед началом работы следует проверить правильность сборки соковыжималки.

3.35.2. Перед подключением соковыжималки к электрической сети убедитесь, соответствует ли напряжение сети напряжению, указанному на табличке прибора.

3.35.3. Собирать и разбирать соковыжималку только с отсоединенной от сети вилкой электропривода.

3.35.4. Запрещается:

- включать соковыжималку со снятой или незакрытой крышкой;
- снимать крышку соковыжималки и выгружать отходы до полной остановки электродвигателя и отключения соковыжималки от сети;
- подавать овощи и фрукты к вращающейся терке руками (необходимо использовать пестик);
- касаться рукой или предметом вращающихся частей загрузочной камеры;
- загружать продукты в загрузочную камеру соковыжималки до запуска электродвигателя;
- перегружать оборудование;
- оставлять работающую соковыжималку без присмотра.

3.36. Требования охраны труда при работе на слайсере.

3.36.1. При работе на слайсере необходимо соблюдать следующие требования охраны труда:

- изучить и соблюдать инструкции по эксплуатации оборудования и инструкции, нанесенные непосредственно на оборудовании, в частности те, которые касаются обеспечения безопасности;
- использовать оборудование только в предусмотренных целях;
- держать руки на безопасном расстоянии от крутящегося диска;
- перед выполнением любых операций по чистке, отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла;
- чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимости от типа обрабатываемых пищевых продуктов;
- тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены;
- для чистки использовать только разрешенные для применения в пищевой промышленности чистящие средства;
- при чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средства индивидуальной защиты;
- в случае длительного бездействия оборудования, отсоединить кабель электропитания, почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и наружные).

3.36.2. Запрещается:

- использовать машину для резки замороженных продуктов, а также мяса или рыбы с костями;
- использовать оборудование при наличии поврежденных или неисправных электрических кабелей. При выявлении дефектов немедленно выключить оборудование в безопасных условиях и сообщить руководителю для принятия мер по устранению неисправности (сдать аппарат в ремонт);
- модифицировать, снимать или отключать защитные устройства, установленные на оборудовании;
- чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов, в частности, электрических и электронных;
- использовать для чистки агрессивные или воспламеняемые чистящие средства или средства, содержащие или способные выделять вредные вещества.

3.37. Требования охраны труда при работе на фритюрнице.

3.37.1. При работе на фритюрнице необходимо:

- заливать жир в жарочную ванну фритюрницы до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170-180°C до прекращения выделения из него пузырьков пара;

- загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150-180°C (перед тем как ставить корзину с вымытым картофелем в кипящее масло, необходимо дать стечь с него воде);

- после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;

- своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность;

- немедленно отключать жарочный аппарат при чадении жира;

- если на корпусе фритюрницы обнаружено напряжение (ощущение тока), то следует её отключить и сообщить руководителю для принятия мер по устранению неисправности (сдать аппарат в ремонт).

3.37.2. Не допускается:

- помещать корзину с продуктами для жарки в рабочую камеру, если уровень масла ниже минимальной отметки, если неисправны температурные датчики-реле, это может стать причиной воспламенения масла;

- включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы, при неисправном датчике реле температуры и др.;

- оставлять включенной фритюрницу после окончания процесса жарения;

- сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;

- охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата;

- применять устаревшее масло, при кипении оно может воспламениться;

- производить ремонт и чистку, а также удалять масло из рабочей камеры до выключения и охлаждения тэнов.

3.38. Требования охраны труда при работе на протирочно-резательной машине.

3.38.1. Перед началом работы:

- проверить правильность сборки и надежность крепления сита, терочных дисков, сменного ротора и всех деталей машины;

- проверить машину на холостом ходу.

3.38.2. Замену дисков и ножей производить после остановки двигателя машины и отключения ее от электрической сети.

3.38.3. Запрещается во время работы поправлять и проталкивать продукты руками (проталкивать продукт нужно только специальным толкателем).

3.39. Требования охраны труда при работе на машине для нарезания гастрономических продуктов.

3.39.1. Перед включением машины проверить надежность крепления ножа, защитного щитка и качество заточки ножа. Проверить работу машины на холостом ходу в течение 1-2 секунд, затем остановить и закрепить в ней нарезаемый продукт. Включать машину только после надежного закрепления продукта зажимным устройством и установки требуемой толщины реза.

3.39.2. Для нарезки остатков продукта использовать специальные приспособления во избежание получения травмы рук.

3.39.3. При очистке ножа от остатков продукта и от засаливания необходимо применять деревянные скребки.

3.39.4. Во время работы машины не допускается:

- снимать или одевать кожух машины;
- удерживать или проталкивать продукт руками;
- держать руки у движущихся и вращающихся узлов машины;
- производить регулировку толщины нарезаемых ломтиков.

3.40. Требования охраны труда при работе на картофелеочистительной машины.

3.40.1. В картофелеочистительной машине проверить: целостность абразивов и наличие загрузочной воронки, отсутствие посторонних предметов в рабочей камере. Проверить работу машины на холостом ходу.

3.40.2. Загружать клубнеплоды при включенном электродвигателе машины и после подачи воды в рабочую камеру.

3.40.3. Устанавливать (снимать) терочный диск с помощью специального крючка при выключенном электродвигателе картофелеочистительной машины во время ее работы.

3.40.4. Не удалять застрявшие клубнеплоды руками, использовать для этой цели специальные приспособления.

3.41. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений застегивать на все пуговицы, должен полностью закрывать туловище, руки до запястья. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы;

- фартук с нагрудником должен прилегать и защищать одежду от загрязнений;
- перчатки должны соответствовать размеру рук и не соскальзывать с них;
- головной убор применять по размеру;
- нарукавники (защита от загрязнений) применять без повреждений.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При выполнении работ возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

- поражение электрическим током по причине неисправности электрического оборудования;
- технические проблемы с оборудованием по причине высокого износа оборудования;
- возникновение очагов пожара по причине нарушения требований пожарной безопасности.

4.2. При возникновении любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей (возникновение короткого замыкания в электросети, появление искрения или обрыв проводов, появление запаха тлеющей изоляции электропроводки, засорение канализации, неисправности используемого оборудования, мебели, угроза падения предметов (потолочная плитка, неисправная мебель и пр.), разрушение конструкций (разбитые стекла в дверных и оконных проемах, отслоение штукатурки, кирпичной кладки, коррозия металлических конструкций и пр.) и др.), работник обязан:

- прекратить работу, отключить используемое оборудование;
- сообщить любым доступным способом руководителю для принятия мер по устранению аварийной ситуации;

- предупредить работающих и обучающихся об опасности;
- покинуть вместе с обучающимися опасную территорию.

4.3. При обнаружении пожара или признаков горения в здании, помещении (задымление, запах гари, повышение температуры воздуха и др.) необходимо:

- прекратить работу;
- немедленно сообщить об этом по телефону в пожарную охрану (по телефону 112) с указанием наименования объекта защиты, адреса места его расположения, места возникновения пожара, а также фамилии сообщаемого информацию;
- принять меры по эвакуации людей;
- принять меры по тушению пожара в начальной стадии (при условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей).

4.4. При ухудшении состояния своего здоровья, в том числе проявлении признаков заболевания необходимо сообщить руководителю.

4.5. При несчастном случае, получении травмы необходимо:

- прекратить работу;
- освободить пострадавшего от травмирующего фактора (если это не угрожает вашей жизни и здоровью);
- немедленно вызвать скорую помощь;
- оказать первую помощь пострадавшему;
- сообщить руководителю о случившемся;
- обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих) – фиксирование обстановки путем фотографирования или иным методом;
- оказать содействие при проведении расследования несчастного случая.

Оказание первой помощи осуществлять согласно инструкции по оказанию первой помощи пострадавшим.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Перед отключением электрической плиты от сети, необходимо выключить все конфорки и шкаф электроплиты. Запрещается охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого оборудования водой. Мойку и чистку плиты производить после ее остывания.

5.2. По окончании работы на аппарате шоковой заморозки необходимо выключить аппарат, удерживая в течение 3 секунд кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», отключить аппарат от сети вынув вилку с розетки или выключить автоматический выключатель.

5.3. По окончании работы на электрической овощерезке, блендере, электрической мясорубке, миксере, электрической фаршемешалке, протирочно-резательной машине, соковыжималке необходимо отключить машину, произвести разборку, сменные части промыть и высушить, основные части протереть сухой ветошью.

5.4. По окончании работ на электронных весах необходимо платформы и чаши весов для взвешивания вымыть и вытереть насухо. Загрязненные гири вымыть щеткой в горячей воде с мылом и вытереть насухо, обыкновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик, а условные гири установить на скобу весов. Хранить весы необходимо в сухом месте.

5.5. По окончании работ на фритюрнице необходимо выключить нагрев, отключить фритюрницу от сети, после остывания слить жир, пригоревшие частички удалить деревянным скребком, вымыть чашу и оставить открытой для просушки, внутреннюю поверхность протереть жиром и закрыть крышкой.

5.6. По окончании работ на машине для нарезания гастрономических продуктов необходимо очистить щеткой машину и ванночку, установленную под ножом, от остатков продукта. После этого корпус машины протереть сначала влажной, а затем сухой салфеткой. Детали, соприкасающиеся с продуктом, промыть водой с применением моющих средств, сполоснуть водой и насухо протереть салфеткой.

5.7. По окончании работ на картофелеочистительной машине необходимо закрыть вентиль на подводящем водопроводе, очистить отверстие на дне рабочей камеры с помощью специального приспособления.

5.8. Привести в порядок рабочее место:

- тщательно вымыть и вытереть насухо рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь;

- убрать посуду, инвентарь в отведённые для хранения места;

- не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками. Использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.9. По окончании занятий мастер производственного обучения проверяет:

- сохранность и состояние оборудования, инструментов и приспособлений после выполнения практических работ обучающимися;

- порядок на рабочих местах обучающихся.

5.10. Обо всех обнаруженных неисправностях во время работы сообщить руководителю.

5.11. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.

Разработал:
Специалист по охране труда

Согласовано:
Руководитель отделения ППКРС по УПР



Гладун Т.В.



Кутурова О.В.