

ЧЕРНІГІВСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО – ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Чернігівського
центру ПТО
_____ Н.О. Потехіна
наказ від „___” _____ 20__р
№ _____

ІНСТРУКЦІЯ з охорони праці № _____ під час роботи в кухні-лабораторії

1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Інструкція з охорони праці (далі - Інструкція) розроблена згідно з вимогами Закону України "Про охорону праці" і встановлює правила виконання робіт і поведінки учнів під час проведення лабораторно-практичних робіт в кухні-лабораторії.

1.2. До роботи допускаються особи, які пройшли спеціальне навчання за фахом, можуть працювати в закладах громадського харчування за станом здоров'я згідно з медичним висновком лікувально-профілактичного закладу, які пройшли періодичні медичні огляди - один раз на півроку з відміткою про це в особистій медичній книжці.

1.3. Під час занять учні повинні дотримуватися санітарних норм і правил особистої гігієни:

- приходити на роботу у чистому одязі та взутті;
- всі особисті речі і верхній одяг залишати в побутових приміщеннях;
- роботу виконувати в охайно заправленому, чистому санодязі.

Забороняється заколювати і тримати в кишенях одягу булавки, скляні та гострі предмети;

- волосся прибирати під ковпак;
- своєчасно та коротко підстригати нігті та не наносити на них лак;
- перед початком роботи мити руки з милом;
- не мити руки маслом, емульсією, гасом тощо;
- при відвідуванні туалету знімати санодяг у спеціально відведеному місці, після відвідування старанно мити руки з милом, бажано дезинфікуючим;
- приймати їжу в спеціально відведених для цього місцях;
- воду для пиття вживати з спеціально обладнаних місць;
- при появі ознак застудного захворювання або шлункової дисфункції, а також нагноювань, порізів, опіків повідомляти керівництво та звертатися в медичні заклади для лікування;
- повідомляти про всі випадки захворювання шлунковими інфекціями членів своєї сім'ї.

Забороняється забруднювати навколишнє природне середовище.

1.4. Невиконання учнями вимог цієї Інструкції вважається порушенням трудової дисципліни, за яке вони можуть бути притягнуті до дисциплінарної відповідальності.

2 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

2.1. Перед початком занять повинен: одягнути належний санодяг, санвзуття, а домашній - залишити в шафі санітарно-побутового приміщення. Волосся прибрати під ковпак, вимити руки.

2.2. Перевірити стан і відповідність вимогам безпеки робочого місця і підходів до нього, а саме:

- відсутність на підлозі води, сторонніх предметів, пролитих або розсипаних залишків

продуктів харчування тощо;

- справність обладнання, блокувальних пристроїв, відповідних контрольно-вимірювальних приладів і захисних огорожень;
- цілісність і справність кнопок на пультах (щитах) керування;
- наявність та справність заземлення.

2.3. Підготувати необхідний інвентар і інструмент та перевірити його справність, виходячи з наступних вимог:

- колоди для розрубів м'яса і риби, розбиральні дошки повинні бути виготовлені з твердих порід дерева, з гладкою поверхнею, не мати тріщин.

Для кожного виду продуктів повинні бути окремі розбиральні дошки і ножі з чіткою маркіровкою, які слід зберігати на спеціально відведених місцях.

- ножі, за винятком різальної кромки, не повинні мати гострих граней. Різальна кромка повинна бути рівномірно загострена під кутом в межах 16-18⁰, клинок ножа не повинен мати тріщин, задирок, раковин і гофр та перекосу відносно ручки. Поверхня ручки не повинна мати глибоких подряпин, відколів, тріщин і сучків.

Ножі для обробки м'яса повинні мати на рукоятках виступи, що захищають руку від зісковзування її на лезо.

У разі сточування клинків ножів за шириною більше ніж на 40% або несправності, інструмент повинен бути замінений;

- скребки для чищення риби повинні бути рівні, зручні та міцно насаджені на дерев'яні держакі;
- наплитні котли, каструлі, сотейники та інший кухонний посуд повинні мати міцно прикріплені ручки, рівне дно і добре пригнані кришки.

Весь інвентар і посуд повинен мати маркіровку.

2.4. Перевірити правильність встановлення та справність технологічного обладнання, наявність захисних кожухів і огороження його рухомих та обертових частин, справність вмикаючих і вимикаючих пристроїв, світильників, ізоляції електропроводки, наявність захисного заземлення електричних апаратів і приладів, засобів пожежогасіння та сигналізації,

2.5. Перевірити справність терморегулятора та пакетних перемикачів електроплити.

2.6. Про всі відхилення і порушення в санітарному стані робочого місця, несправності обладнання, інструментів, пристосування, що встановлені під час приймання або заступлення на зміну, необхідно повідомити свого безпосереднього керівника і не приступати до роботи до їх усунення або вжиття визначених керівником запобіжних заходів.

3 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВИКОНАННЯ РОБОТИ

3.1. Під час виконання роботи учні зобов'язані виконувати вимоги безпеки, що передбачені інструкціями з експлуатації обладнання, розробленими заводами-виробниками, інструкціями з охорони праці для конкретного обладнання, а також цією Інструкцією.

3.2. При експлуатації **холодильного обладнання** і установок необхідно дотримуватися наступних вимог:

- пуск холодильної установки в роботу після її зупинки на тривалий час (понад 24 год.) здійснювати тільки після перевірки справності установки і з дозволу особи, відповідальної за безпечну експлуатацію;
 - не дозволяється експлуатація холодильних камер із знятим огороженням повітря охолоджувача, без піддона випарника, а також без піддона для збору конденсату;
 - забороняється видалення інею з випарника механічним способом за допомогою скребоків;
 - завантаження холодильника продуктами здійснювати після пуску холодильної машини і досягнення температури, необхідної для зберігання продуктів;
- забороняється складувати поблизу холодильного обладнання готову продукцію, тару та інші предмети;
- при виявленні витоків хладону холодильне обладнання треба негайно відключити, а приміщення провітрити. Забороняється палити і користуватися відкритим полум'ям.

3.3. При роботі на **електроплитах** не дозволяється:

- працювати без додаткового захисного заземлення конфорок;
- працювати, якщо жаровочна поверхня деформована, а зазор між плитками настилу складає більше 4 мм;
- перегрівати плиту, щоб уникнути жолоблення настилу і зв'язаною з цим небезпеку опіків при розбризкуванні рідини;
- тримати конфорки включеними на повну потужність без їх завантаження;
- штучно охолоджувати розігріті плити настилу або конфорки водою.

3.4. Під час роботи з ножем лезо треба тримати від себе. Гострити ніж об мусат треба осторонь від робітників, зайнятих на інших операціях.

3.5. При смаженні напівфабрикати слід укладати на сковороду з нахилом від себе.

3.6. Встановлення наплитних котлів на плиту і знімання їх проводити вдвох, використовуючи для цього сухий рушник.

3.7. Забороняється підігрівати їжу в герметично закритому посуді (молочні фляги, термоси тощо).

3.8. При закладанні у киплячий жир картоплі та інших овочів не допускати попадання води.

3.9. Кришки варочних котлів (кастрюль) та іншого на плитного посуду з гарячою їжею відкривати обережно, на себе.

3.10. Щоб уникнути опіку рук при роботі на електроплитах, необхідно користуватися рукавицями.

При знятті з плити кастрюль, чайників, сковорідок тощо їх треба розташовувати на підсобних місцях таким чином, щоб працівники, які знаходяться поряд, не отримали опіків.

3.11. Учням забороняється:

- працювати на несправному електрообладнанні за відсутності заземлення (занулення), огороження, електроблокування, інших запобіжних пристроїв, передбачених нормативно-технічною документацією на відповідне обладнання;
- включати та виключати обладнання, робота на якому не входить в його обов'язки чи не доручена безпосереднім керівником;
- включати в електромережу обладнання несправними вилками, в несправні розетки, якщо пошкоджена ізоляція проводу;
- відкривати щити освітлення, замінювати запобіжники та лампочки, торкатися оголених проводів;
- залишати без догляду працююче обладнання;
- носити під час роботи біжутерію, каблучки, браслети тощо.

3.12. Якщо корпус обладнання опиниться під напругою (відчуття струму), треба негайно припинити роботу і вимкнути електроенергію,

3.13. При виникненні у процесі роботи обладнання шуму, стуку, гудіння - необхідно негайно припинити роботу і вимкнути обладнання.

Учні зобов'язані виконувати вимоги встановлених знаків безпеки. Забороняючий знак безпеки з надписом "Не включати! Працюють люди" має право знімати тільки той, хто його встановив. Забороняється включати в роботу устаткування, якщо на пуль управління встановлено знак "Не включати! Працюють люди",

3.24. Про кожен нещасний випадок, що стався з ним самим, або свідком якого він був, про аварію, пожежу учень повинен негайно повідомити безпосереднього керівника робіт чи іншу посадову особу і вжити заходів до подання першої допомоги потерпілому, ліквідації аварії та гасінню пожежі. До розслідування нещасного випадку необхідно зберегти обстановку на робочому місці і устаткування у такому стані, в якому вони були на момент по дії, якщо це не загрожує життю і здоров'ю інших працівників і не призведе до більш тяжких наслідків.

4 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ

4.1. Після закінчення роботи керівник зобов'язаний відключити електрообладнання (особливо електронагрівальні пристрої). Перевести все обладнання і механізми в положення, яке виключає можливість пуску сторонніми особами.

4.2. Учні повинні прибрати робоче місце; почистити, помити та забрати відведене місце

пристрої, інвентар та Інструменти. Санітарна обробка, чистка і миття виконуються тільки після відключення обладнання від електромережі.

4.3. Змінити санодег та санвзуття і прибрати його в призначене місце.

4.4. Вимити руки і обличчя з милом.

4.5. Повідомити свого керівника про виконану роботу, несправності та інші зауваження, що сталися під час роботи.

5 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

5.1. Під час роботи можливі пожежі, загорання електропроводки, аварії з устаткуванням, що використовується .

5.2. При виникненні пожежі необхідно вимкнути та зупинити обладнання, викликати пожежну частину за телефоном "101", повідомити керівництво і вжити заходів для ліквідації пожежі.

5.3. У разі подальшого поширення вогню, що загрожує життю людей, треба евакуювати їх згідно з планом евакуації.

5.4. Якщо при короткому замиканні виникло займання електропроводки слід терміново вжити заходів для знеструмлення обладнання ліквідації пожежі. Електропроводи та електроустаткування треба гасити вуглекислотними чи порошковими вогнегасниками або піском.

5.5. При виявленні витoku хладону холодильне обладнання необхідно негайно відключити, а приміщення провітрити.

Палити і користуватися відкритим вогнем забороняється.

5.6. При виявленні запаху газу необхідно вжити заходів для негайного відключення газового обладнання і газопроводу від системи газопостачання і евакуації працівників з приміщення та повідомити безпосереднього керівника.

5.7. При раптовому відключенні напруги треба вимкнути всі електроустановки, що знаходились у роботі.

5.8. В разі необхідності учень зобов'язаний подати першу допомогу потерпілим при аварії, від нещасного випадку, отруєння згідно з "Інструкцією з подання першої (долікарської) допомоги при нещасних випадках", використовуючи наявні в аптечці ліки і засоби.