|  |
| --- |
| **19 июня пятница** |
| Ф. и .о обучающегося |  |
| Учебная дисциплина  | **ОП.06 ОХРАНА ТРУДА** |
| Профессия | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Преподаватель | Мировова Елена Леоновна |
| Раздел | Электробезопасность и пожарная безопасность |
| Тема урока 57,58 |  **Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования .** |

 **Урок 29**

**Цель-**изучить нормативную документацию по ТБ.

**Система стандартов безопасности труда 2020 (ССБТ)** — это совокупность нормативной документации, содержащей требования и правила, цель которых — обеспечение сохранения здоровья и трудоспособности человека в процессе работы, кроме вопросов, регулируемых трудовым законодательством.

Основные положения о ССБТ закреплены в ГОСТ «Система стандартов безопасности труда 12.0.001-2013». В нем также раскрывается само понятие ССБТ — это комплекс связанных между собой устанавливающих документов, закрепляющих положения о безопасности рабочей деятельности. Все нормы, входящие в него и утверждаемые госорганами, а также стандарты ССБТ должны быть взаимосвязаны и не должны противоречить друг другу. Несоблюдение их преследуется по закону.

Структура системы стандартов безопасности труда состоит из требований, определяющих:

* как следует организовать работу;
* условия стандартизации;
* перечень опасных и вредных производственных факторов;
* перечень условий, предъявляемых к зданиям, производственным процессам и оборудованию.

В систему ССБТ входят:

* ГОСТ — госстандарты;
* ОСТ — отраслевые;
* СТП и СТО — предприятий и организаций.

**ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДОЛЖНЫ****СОБЛЮДАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ:**

а) установка настольных весов на горизонтальной поверхности должна производиться так, чтобы станина прочно упиралась на все четыре опорные точки и во время работы не произошло самопроизвольного перемещения или падения весов;

б) товарные весы должны устанавливаться на ровном, непрогибающемся под нагрузкой полу. При погрузке бочек, тяжелых тюков следует пользоваться наклонным мостиком;

в) при постоянном взвешивании грузов весом 50 кг и более весы должны быть установлены в специальном углублении пола так, чтобы уровень платформы и пола совпадал;

г) перед подключением весов, работающих с использованием электрической энергии, необходимо надежно заземлить корпус весов изолированным проводом через специальную клемму (винт) для заземления или путем подключения через специальную трехполюсную розетку;

д) взвешиваемый товар и гири следует класть на весы осторожно, без толчков, по возможности в центре платформы без выступов за габариты весов. Нетарированный (навальный) груз необходимо располагать равномерно по всей площадке платформы весов;

е) при взвешивании товара не допускается укладывать на весы грузы, превышающие по массе наибольший предел взвешивания, нагружать и разгружать товарные весы при открытых арретире и изолире;

ж) для предотвращения травмирования работника обыкновенные гири следует хранить в футляре или ящике, а условные - на скобе товарных весов.

 **Конструкция и безопасная эксплуатация тары должны****соответствовать ГОСТ 12.3.010, ГОСТ 14861, ГОСТ 19822.**

В соответствии с ними:

а) тара должна быть исправной, не иметь торчащих гвоздей, оконтовочной железной обивки, а также бахромы, задиров, заусениц, отщипов, покоробленности и других повреждений;

б) тара должна собираться и складываться свободно, без дополнительной подготовки и применения приспособлений (молотка, рычага и др.);

в) конструкция тары должна обеспечивать прочность в целом, а также ее частей при транспортировании, выполнении погрузочных работ и штабелировании грузов;

г) тара должна иметь фиксирующие устройства, обеспечивающие устойчивость ее штабелирования. Фиксирующие устройства тары при штабелировании должны обеспечивать установку тары подъемно - транспортными машинами и механизмами и устойчивость тары в штабеле при максимальном количестве ярусов;

д) запорные и фиксирующие устройства загруженной тары не должны допускать самопроизвольного ее раскрывания во время погрузочно - разгрузочных, транспортных и складских работ;

е) тара массой брутто более 50 кг должна подвергаться техническому освидетельствованию - периодическому осмотру и проверке в соответствии с ГОСТ 19822;

ж) при эксплуатации тары необходимо выполнять следующие требования:

тара не должна загружаться более номинальной массы брутто;

груз, уложенный в тару, должен находиться ниже уровня ее бортов;

открывающиеся стенки тары, находящейся в штабеле, должны быть в закрытом положении;

перемещение тары волоком и кантованием не допускается;

тара должна содержаться в чистом и исправном состоянии;

з) бочки должны иметь симметричную правильную форму без переходов, впадин и выпуклостей, надломленной клепки. Кромки клепок остова и коренного дна деревянных бочек должны быть чисто оструганы, без задиров, вмятин, отщепов. В клепках остова бочек не допускаются сколы и отщепы на торцах, а также между торцом и упорным пазом;

и) мешки должны быть целыми, чистыми, без пропуска стежков. Нитки швов должны быть закреплены и не иметь свободных концов;

к) вскрытие верха ящиков следует производить с торцевой стороны соответствующим инструментом (гвоздодером, клещами). Торчащие гвозди следует удалять, металлическую обивку загибать внутрь ящика;

л) для вскрытия консервных банок, бутылок следует пользоваться специально предназначенными для этого приспособлениями;

м) бочки следует вскрывать только сбойниками. Не допускается сбивать обручи и выбивать дно бочек с помощью топора, лома или других случайных предметов.

. При эксплуатации инструмента, инвентаря соблюдать требования:

а) ножи должны иметь гладкие, без заусениц, прочно насаженные рукоятки, удобные для захвата пальцами руки;

б) ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы для защиты руки от травм;

в) режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться так, чтобы с обеих сторон лезвия образовалась равномерная фаска, без зазубрин и заусениц;

г) править нож о мусат следует в стороне от других рабочих мест;

д) переносить острые, режущие, колющие инструменты следует только в чехлах, ножнах. Хранить инструмент необходимо в пеналах (футлярах);

е) при работе с ножом следует соблюдать требования безопасности, предохраняющие работника от травмирования; при перерыве в работе нож должен быть убран в футляр (пенал);

ж) не допускается наличие трещин и заусениц на разделочных досках, а также колодах для рубки мяса и рыбы. Периодически колода должна спиливаться, а разделочные доски остругиваться с поверхности;

з) инвентарь (лотки для выкладки продовольственных товаров, совки, мерные кружки, ложки, лопатки и др.) должен быть легким, изготовленным из нержавеющего материала, без заусениц, острых углов.

Немеханическое торговое оборудование (пристенные и островные горки, прилавки, стенды, контейнеры, тара - оборудование, стеллажи и др.) должно быть прочным, устойчивым, соответствовать требованиям эргономики, технической эстетики, обеспечивать удобство и безопасность работ.

 Пристенное торговое оборудование должно иметь маркировку допускаемой нагрузки каждой полки и общую.

Облицовка рабочих поверхностей столов должна быть неэлектропроводной и нескользкой.

 Конструкция оснастки должна обеспечивать устойчивость и безопасность при пользовании ею, не допускать возможности падения, скатывания с полок хранящихся товаров, инвентаря.

 Столы, кассовые кабины и другая оснастка должны иметь возможность регулирования их высоты для обеспечения оптимального положения работника в зависимости от рабочей позы, тяжести работ, дополнительно устанавливаемого на них оборудования.

При расстановке контейнеров в торговом зале следует учитывать возможность их завоза и установки электрокарами или другими механизмами.

Стеллажи должны соответствовать ГОСТ 14757 и ГОСТ 16140.

 Стеллажи в помещениях должны быть прочными, устойчивыми и крепиться между собой и к конструкциям зданий. Проходы между стеллажами должны быть шириной не менее 1 м.

Конструкция стеллажей и деталей их крепления должна обеспечивать жесткость, прочность, устойчивость, безопасность и удобство выполнения монтажных и ремонтных работ. Элементы стеллажей не должны иметь острых углов, кромок и поверхностей с неровностями.

Стеллажи, выполненные из металла, должны иметь защитное заземление.

Стеллажи испытываются один раз в год на наибольшую нагрузку. На стеллажах должны быть вывешены таблички с указанием их максимальной грузоподъемности и сроков очередных испытаний.

Не допускается загрузка стеллажей свыше предельной нагрузки, на которую они рассчитаны.

 Для укладки (снятия) груза на стеллажах следует применять приставные лестницы или стремянки с плоскими ступенями. Приставные лестницы должны иметь вверху крючья для крепления за стеллаж.

управлению качеством продукции и стандартам от 6 июня 1991 г. №807; ГОСТ 1.2.061, ГОСТ 12.2.062-81 «Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Ограждения защитные», утвержденным Государственным комитетом СССР по стандартам от 30 октября 1981 г. №4772, ГОСТ 12.4.026 и других технических нормативных правовых актов, а также технических требований завода-изготовителя.

Производственное оборудование должно быть пожаро- и взрывобезопасным при монтаже, эксплуатации, ремонте, транспортировании и хранении.

Производственное оборудование в организациях общественного питания размещается в соответствии с функциональной схемой технологического процесса, предусматривающей его содержание и последовательность выполнения отдельных операций, а также с проектируемым уровнем механизации рабочих мест и зон обслуживания.

Производственное оборудование не должно иметь острых углов, кромок и неровности поверхностей, представляющих опасность травмирования работников. Компоновка составных частей оборудования должна обеспечивать свободный доступ к ним, безопасность при монтаже и эксплуатации.

Защитные ограждения должны легко сниматься (подниматься) для санитарной обработки оборудования или его частей и иметь электроблокировку, исключающую возможность включения машины со снятыми ограждениями.

Опрокидывающие части производственного оборудования не должны быть источником опасности.

Стационарное незакрепленное производственное оборудование должно быть устойчивым.

В производственном оборудовании, наполняемом вручную, должна быть хорошо видна отметка номинального уровня во время наполнения.

Части производственного оборудования, представляющие опасность для работников, должны быть окрашены в сигнальные цвета с нанесением знаков безопасности.

Санитарная обработка, разборка, чистка и мойка производятся после отключения производственного оборудования от источников питания, полной остановки подвижных и вращающихся частей, а теплового оборудования - после полного остывания нагретых поверхностей.

Плиты для приготовления пищи должны иметь бортовую поверхность и поручни. Поручни должны быть расположены на расстоянии не менее 0.1 м от бортов плиты.

Настил плиты должен быть ровным и гладким. Не допускается работа плиты с деформированным настилом.

При эксплуатации жарочного шкафа с подвижным стеллажом во избежание ожогов необходимо вкатывать и выкатывать стеллажи с продукцией только с помощью съемной ручки или специальных защитных рукавиц.

Электрофрицюрницы и электросковороды должны соответствовать требованиям, установленным технической документацией.

Микроволновые печи (СВЧ-печи) должны соответствовать требованиям, установленным технической документацией.

Пользоваться печью с поврежденной дверцей, экраном или стеклом запрещается.

Во избежание искрообразования при укладке пищи в камеру микроволновой печи следует соблюдать расстояние не менее 2 см от стенок.

Запрещается помещать в печь посуду с позолоченным орнаментом, стаканы и посуду из хрусталя, посуду с термостойкостью до 140 град. С, обычную кухонную утварь из металла.

В электромеханическом оборудовании должна быть обеспечена защита от случайного прикосновения к частям, находящимся под напряжением. Кожух оборудования не должен иметь отверстий, через которые возможен доступ к токоведущим частям.

Установка настольных весов на горизонтальной поверхности должна производиться так, чтобы станина прочно упиралась на все четыре опорные точки и во время работы не произошло самопроизвольное перемещение или падение весов.

Товарные весы должны устанавливаться на ровном, не прогибающемся под нагрузкой полу.

Взвешиваемый товар следует класть на весы по возможности в центре платформы без выступов за габариты весов.

Рабочие поверхности производственных столов должны быть с закругленными углами. Они должны плотно прилегать к основе стола, быть ровными, без швов, трещин и выбоин.

Обвалочные и поварские ножи, скребки для зачистки рыбы должны иметь гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки

**Домашнее задание:**

**Задание. Составить конспект по теме « Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию»**

.