|  |  |
| --- | --- |
| **20 июня суббота** | |
| 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  61,62 | **61,62 Самостоятельная работа**  **Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов.** |

**Урок 31**

**Цель-** **является овладение самостоятельно знаниями при изучении нормативной документации по охране труда для повара.**

**Вид работы-внеаудиторный.**

Задание №1 Внимательно изучите инструкцию по охране труда для повара и

Ответьте на вопросы, заполнив таблицу.

**СОГЛАСОВАНО**  **УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель

Директор ресторана

профсоюзного комитета Вельвет

\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Ещенко

работниками органа (подпись) (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.П. Иванова 23.05.2020 г.

(подпись) ( фамилия инициалы),

**СТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА**

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. К самостоятельной работе в качестве повара допускаются лица, прошедшие специальную подготовку, предварительный при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным методам и приемам работы, а также прошедшие стажировку на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда и имеющие 1 группу по электробезопасности.  
1.2. Не реже одного раза в шесть месяцев повар должен проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний к самостоятельной работе не допускаются.  
1.3. Не реже одного раза в год повар должен проходить периодический медицинский осмотр и очередную проверку знаний требований охраны труда.  
1.4. В процессе работы на повара могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:  
— подвижные части электромеханического оборудования;  
— повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;  
— пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;  
— повышенная температура воздуха рабочей зоны;  
— повышенный уровень шума на рабочем месте;  
— повышенная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха;  
— повышенное значение напряжения в электрической цепи;  
— недостаточная освещенность рабочей зоны;  
— повышенный уровень инфракрасной радиации;  
— острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;  
— вредные вещества в воздухе рабочей зоны;  
— физические перегрузки;  
— нервно-психические перегрузки.  
1.5. Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.  
1.6. Повару следует:  
— оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;  
— перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;  
— работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

— после посещения туалета мыть руки с мылом;  
— при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;  
— не принимать пищу на рабочем месте.  
1.7. Повар обязан знать и соблюдать правила внутреннего трудового распорядка учреждения, инструкции по охране труда, правила пожарной безопасности.  
1.8. Курение на рабочих местах запрещается, а разрешается только в специально обозначенных и оборудованных местах для курения.  
1.9. Повар должен быть обеспечен санитарно-гигиенической спецодеждой, санитарной обувью и предохранительными приспособлениями в соответствии с действующими Нормами и обязаны соблюдать правила личной гигиены и санитарии.  
1.10. Для мытья рук в умывальниках должны быть в достаточном количестве мыло и чистые полотенца (электрополотенца).  
1.11. В помещениях пищеблока должны соблюдаться правила пожарной безопасности.

Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается.  
1.12. Полы должны быть гладкими, нескользкими, удовлетворять гигиеническим и эксплуатационным требованиям данного помещения.  
1.13. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, подвергаются дисциплинарному воздействию в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости внеочередной проверке знаний вопросов охраны труда.

**2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.  
2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.  
2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:  
— обеспечить наличие свободных проходов; проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;  
— надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование, и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;  
— удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;  
— проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами.  
2.4. Проверить внешним осмотром:  
— достаточность освещения рабочей поверхности;  
— отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;  
— исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;  
— наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;  
— наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;

— отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;  
— наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);  
— отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;  
— состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);  
— отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;  
— исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности 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, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).  
2.5. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).  
2.6. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.  
2.7. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.  
2.8. Перед включением пищеварочного электрического котла:  
— открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;  
— нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительно седла),  
— правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;  
— варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10—15 см ниже верхней кромки;  
— после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, провернув его ручку 2—3 раза вокруг оси;  
— открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии — кран наполнительной воронки и держать открытым до появления пара. После разогрева рубашки котла воздушный клапан (кран воронки) закрыть;  
— закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.  
2.9. Перед началом эксплуатации электросковороды и др.:  
— проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды — механизм опрокидывания;  
— убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы и др.) соответствует типу, указанному в паспорте;

— при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 минут при температуре 250° С для удаления влаги.  
2.10. Проверить работу реле давления мармита для вторых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа «нет воды». Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы.  
2.11. Проверить исправность другого применяемого оборудования.  
2.12. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.  
2.13. При эксплуатации газоиспользующего оборудования, электрических жарочных и пекарных шкафов, весов и электрогриля, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих инструкциях по охране труда.

**3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.  
3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.  
3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.  
3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться

только установленными проходами.  
3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.  
3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.  
3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).  
3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.  
3.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.  
3.10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.  
3.11. 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).  
3.12. Во время работы с ножом не допускается:  
— использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;  
— производить резкие движения;  
— нарезать сырье и продукты на весу;  
— проверять остроту лезвия рукой;

— оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;  
— опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.  
3.13. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.  
3.14. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.  
3.15. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.  
3.16. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:  
— применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;  
— не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°С);  
— не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.  
3.17. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя оборудования.  
3.18. Во время эксплуатации электрического пищеварочного котла:  
— следить за показаниями манометра включенного пищеварочного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 0,5 кгс/см2;  
— не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку нагретого котла;  
— не допускать работу котла без загрузки;  
— после каждого удаления с поверхности бульона жира и пены закрывать крышку всеми накидными рычагами;  
— по окончании варки нажать кнопку «Стоп» и отключить котел от сети. Затем повернуть ручку клапана на крышке котла, поднять деревянным стержнем за кольцо клапан-турбинку и выпустить избыточный пар из варочного сосуда. В два приема ослабить болты (в обратном порядке) и, соблюдая осторожность, открыть крышку. Котел разгрузить, промыть водой варочный сосуд и трубки выхода пара. Для этого открыть вентиль с надписью «промывка». Промывку производить при закрытой крышке, воду слить через смывной кран. Клапан-турбинку вынуть из гнезда, потянув стопор на себя, тщательно очистить, промыть, просушить и установить на место.  
3.19. При эксплуатации электрофритюрницы, электросковороды, электрожаровни:  
— заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды 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°С 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°С; после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;  
— при работе сковороды следить за тем, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения;  
— во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;  
— своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность. Немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира;  
не допускается:  
— включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды), при неисправном датчике реле температуры и др.;  
— опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;

— оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;  
— сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии; охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.  
3.20. При эксплуатации холодильного оборудования:  
— загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;  
— количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;  
— двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;  
— при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;  
— при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение — проветрить;  
не допускается:  
— включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;  
— работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;  
— загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;  
— прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата, независимо от того находится он в работе или в режиме автоматической остановки;  
— хранить продукты на испарителях;  
— удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;  
— размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;  
— загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;  
— самовольно передвигать холодильный агрегат.  
3.21. Исключить пользование холодильным оборудованием, если:  
— токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;  
— холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;  
— истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;  
— сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;  
— обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.  
3.22. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.  
3.23. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:  
— максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

— не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.  
3.24. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.  
3.25. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.  
3.26. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.  
3.27. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.  
3.28. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.  
3.29. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

3.30. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.  
3.31. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.  
3.32. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».  
3.33. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербины.  
3.34. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.  
3.35. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.  
3.36. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.  
3.37. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:  
— заполнять его более чем на три четверти емкости;  
— прижимать котел к себе;  
— держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.  
3.38. При перевозке, установке (снятии) котлов с пищей на плиту пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».  
3.39. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.  
3.40. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.  
3.41. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.  
3.42. При эксплуатации электромеханического оборудования:  
— использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;  
— перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;

— предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;  
— включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;  
— не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;  
— снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;  
— надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;  
— загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) 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, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;  
3.43. Не допускается:  
— работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;  
— поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;  
— превышать допустимые скорости работы оборудования;  
— извлекать руками застрявший продукт;  
— эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;  
— проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;  
— переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;  
— оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;  
— складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;  
— при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

**4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке, оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.  
4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:  
— закрыть нос и рот мокрой салфеткой;  
— 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;  
4.4. Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на входе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости вызвать работников аварийной газовой службы по телефону 104.  
4.5. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.  
4.6. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.  
4.7. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.  
4.8. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.  
4.9. При возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся руководителю.  
4.10. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.  
4.11. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить руководителю о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

**5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».  
5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.  
5.4. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования, механического — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового — после полного остывания нагретых поверхностей.  
5.5. По окончании работы электросковороды:  
— выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;  
— после остывания сковороды слить жир;

— пригоревшие к поду частички продуктов соскоблить деревянным скребком;  
— вымыть чашу горячей (не выше 50°С) водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;  
— стол и эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо протереть ветошью.  
5.6. Мармиты для вторых блюд выключить из сети и, при вынутом поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавковое устройство на место, парогенератор заполнить водой.  
5.7. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.  
5.8. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.  
5.9. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.  
5.10. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных во время работы, персонал обязан сделать соответствующие записи в журнале технического обслуживания и сообщить руководителю пищеблока.  
5.11. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.



Инженер по ТБ Е.Л. Петров

**Домашнее задание:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Как обрабатывают руки после посещения туалета? |  |
|  | Оборудование, которое используется  при обработки репчатого лука? |  |
|  | Сроки проведения повторного инструктажа? |  |
|  | Помещение в котором повар оставляет верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи? |  |
|  | Инвентарь для вскрытия тары (специально предназначенный инструмент)? |  |
|  | При поражении электрическим током необходимо немедленно…….(действия)? |  |
|  | Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем ………..? (сколько %) |  |
|  | Остроту ножа проверяют… |  |
|  | Обо всех недостатках повар обязан сообщить ………..? |  |
|  | При необходимости вызвать работников аварийной газовой службы по телефону …. |  |