|  |  |
| --- | --- |
| Учебная дисциплина  | **ОП.06 ОХРАНА ТРУДА** |
| Профессия | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Преподаватель | Мировова Елена Леоновна |

**УРОК №4**

**Тема: «ПЗ №1 Оформление инструкции по охране труда для повара.»**

*Задание: внимательно изучить инструкцию по ТБ для повара.*

*Разработка инструкций по охране труда осуществляется согласно статье 212 Трудового Кодекса РФ*

*Инструкции по охране труда разрабатывает начальник каждого структурного подразделения. А также самостоятельно пересматривает их раз в 5 лет или ранее, как того требует закон.*

ИНСТРУКЦИЯ 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, разрешенных по приказу.

1.9. Повар должен быть обеспечен санитарно-гигиенической спецодеждой, санитарной обувью и предохранительными приспособлениями в соответствии с действующими Нормамии 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 плотнонасаженными, 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 трудаи 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 тогонаходится 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 нестационарноеоборудование; − 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 сохранитьобстановку, 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.

**Ответьте на вопросы, используя Инструкцию по ТБ и заполните таблицу.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Как обрабатываются руки работником п.оп.? |  |
| 2. | Каким распорядительным документом обозначается место для курения на предприятии? |  |
| 3. | C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\f5fe0c3b00ab25507aee51a803dcae48.bmp |  |
| 4. | C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\f41e96afa4b2aed282fcbbd7ee9805d5.bmp Что означает этот знак по пожарной безопасности? |  |
| 5. | Периодичность прохождения медицинского осмотра? |  |
| 6. | Во время работы с ножом не допускается… |  |
| 7. | Инструмент для выправки ножей? |  |
| 8. | Периодичность прохождения повторного инструктажа? |  |
| 9. | Когда производят оттаивание холодильник? |  |
| 10. | Ваши действия при обнаружении неисправности оборудования? |  |