



Инструкция по охране труда при кулинарных работах



ГЛАВА 1

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

1. К самостоятельной работе допускаются лица прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

2. При работе необходимо соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

3. Не допускается появление на работе в состоянии алкогольного, наркотического или токсического опьянения, а также распитие спиртных напитков, употребление наркотических средств или токсических веществ в рабочее время или по месту работы.

4. При кулинарных работах возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- высокая температура при кулинарной обработке продуктов;
- травмирование при использовании ножей и кухонных приспособлений;
- неисправности кухонного электрооборудования.

5. При работе должна использоваться спецодежда и индивидуальные средства защиты.

6. В мастерской должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

7. Работники обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

8. Мастерская должна быть обеспечена первичными средствами пожаротушения.

9. Необходимо знать приемы оказания первой помощи при несчастных случаях на производстве.

10. Работающие обязаны извещать своего непосредственного руководителя об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, замеченных неисправностях

оборудования, инструмента и средств защиты или их отсутствии и до их устранения к работе не приступать.

11. В процессе работы необходимо соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место, знать конструкцию и соблюдать требования технической эксплуатации применяемого инструмента, знать и соблюдать правила личной гигиены.

12. За невыполнение требований настоящей Инструкции работники несут ответственность в соответствии с законодательством.

13. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда проходят внеочередную проверку знаний по охране труда.

ГЛАВА 2

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

14. Надеть спецодежду, волосы тщательно заправить под берет.

15. Убедиться в исправности оборудования и инструмента.

16. Подготовить необходимые в работе инструменты и приспособления.

17. Включить вытяжную вентиляцию

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТЫ

18. При пользовании газовыми плитами следует соблюдать следующие правила безопасности:

- перед использованием плитой хорошо проветрить помещение, включить вентиляцию;

- убедиться, что краны горелок и духового шкафа закрыты, открыть кран на газопроводе (черта на головке крана должна быть направлена вдоль оси трубы);

- следить за тем, чтобы пламя горелки было равномерным, синего цвета. Если пламя желтого цвета и отрывается от горелки, отрегулировать горелку;

- перед зажиганием горелки духового шкафа плиты проветрить его, открыв на 2—3 мин.;

19. При пользовании электрической плиткой следует соблюдать следующие правила безопасности:

- перед включением проверить исправность шнура питания;
- установить плитку на огнеупорную подставку (кирпич, асбест и т. п.);
- не допускается пользоваться плиткой с открытой спиралью;
- при включении плитки штепсельную вилку вводить в гнезда штепсельной розетки до отказа;
- не допускается выключение вилки дерганием за шнур;
- для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой.

21. При пользовании режущими инструментами следует соблюдать следующие правила безопасности:

- соблюдать осторожность с режущими приспособлениями.
- картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком, мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком;
- передавать ножи и вилки только ручкой вперед;
- хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания;
- пальцы руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
- во избежание травмирования рук необходимо соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывать слишком маленькие части.

22. При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.) следует соблюдать следующие правила безопасности:

- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край;
- при сильном кипении следует сокращать огонь или выключать плиту.
- крышки горячей посуды следует брать полотенцем и открывать от себя.
- сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

23. Выключить кухонное оборудование.
24. Привести в порядок рабочее место.
25. Выключить вытяжную вентиляцию.
26. Снять спецодежду, вымыть лицо и руки с мылом.
27. О неисправностях оборудования и других замечаниях по работе сообщить непосредственному руководителю.

ГЛАВА 5

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

28. При возникновении неисправности в работе оборудования прекратить работу, сообщить о неисправностях руководителю работ. Работу продолжать только после устранения неисправности.
29. При загорании электрооборудования немедленно выключить его и приступить к тушению очага возгорания углекислотным, порошковым огнетушителем или песком.
30. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации школы.