

## ПРИКАЗ

## Об утверждении инструкции по охране труда ИОТ 128-2021

от 28.03.2022

дата приказа

ОД-17.129

№ приказа

В соответствии со статьей 211.2 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст.3; 2021, № 27, ст.5139) и подпунктом 5.2.28 Положения о Министерстве труда и социальной защиты Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 2012 г. № 610 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 26, ст.3528; 2021, № 42, ст.7120),

## ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить инструкцию по охране труда для повара-пекаря ИОТ 128-2021, разработанную в марте 2022г..
2. Ввести в действие с 01.04.2022 г..
3. Королевой Е. Н. выставить данную информацию на официальный сайт МБОУ Школы-интерната г. Моздока.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель:

Директор

должность

Гречаная И. В.

ФИО (расшифровка подписи)



подпись

Ответственный(ая):

Королева Е. Н.

ФИО (расшифровка подписи)

подпись

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
МБОУ Школа-интерната г. Моздока

И. В. Соколова  
протокол № 03 от 20 22 г.



УТВЕРЖДЕНО

Директор  
МБОУ Школа-интерната г. Моздока

И. В. Гречаная /  
Приказ № 28 от 20 22 г.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА-ПЕКАРЯ ИОТ 128-2021

### 1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для повара-пекаря в школе составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТООИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе повара-пекаря общеобразовательной организации могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работника, выполняющего обязанности повара-пекаря на пищеблоке столовой школы, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4. Повар-пекарь пищеблока школы в своей работе должен:

- знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции повара-пекаря в общеобразовательной организации, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школы;
- получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.5. Во время выполнения работы согласно должностным обязанностям на повара-пекаря школы могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:



- движущиеся механизмы, подвижные части механического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- низкая 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;
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.6. Повар-пекарь в общеобразовательной организации обеспечивается индивидуальными средствами защиты, спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, одноразовые перчатки, маска.

1.7. В здании пищеблока школы должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.

1.8. Повар-пекарь должен незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

1.9. Повару-пекарю школы необходимо:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу общеобразовательной организации (заведующему производством (шеф-повару));
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- перед началом и в процессе работы тщательно мыть руки с мылом, менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения;
- собирать волосы под колпак;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;
- не оставлять рабочее место без присмотра во время приготовления блюд;
- после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

1.10. Повару-пекарю категорически запрещается выполнять самостоятельную работу на оборудовании, к работе на котором у него нет допуска, а также эксплуатировать оборудование в случае неисправности или истечения срока испытания и проверки приборов контроля и защиты, установленных на нем.

1.11. Повар-пекарь на пищеблоке школьной столовой обязан соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, правила пожарной безопасности в школе, знать сигналы оповещения о пожаре, места расположения средств пожаротушения и уметь пользоваться

ими. Не допускать использования противопожарного оборудования для хозяйственных целей, не загромождать проходы и доступы к противопожарному оборудованию.

1.12. Во время работы нужно быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами и не отвлекать других.

1.13. Не допускается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или на территории.

1.14. Повар-пекарь должен знать правила и порядок действий при возникновении пожара, иной ЧС и эвакуации, уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения, знать приемы оказания первой помощи пострадавшим при несчастном случае, а также место расположения аптечки первой помощи.

1.15. О замеченных случаях нарушения требований безопасности на рабочем месте, неисправностях оборудования, приспособлений, инструмента и кухонного инвентаря повар-пекарь должен сообщить заведующему производством (шеф-повару) и не приступать к работе до устранения неисправностей.

1.16. Повар-пекарь должен незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

1.17. Повар-пекарь, допустивший невыполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Уставом и Правилами внутреннего трудового распорядка школы, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

## 2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы повару-пекарю школы следует:

- тщательно вымыть руки с мылом;
- надеть головной убор, спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свивающихся концов одежды;
- Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:
- работу на холостом ходу автоматов для приготовления и жаренья пирожков, пончиков (исправность шнекового дозатора для фарша, отрезного ножа; конвейера для транспортирования отформованных изделий, воздушного компрессора, действие выключателей, сигнальных лампочек; исправность манометрического термометра, манометров, реле уровня масла, реле давления и других приборов);
- исправность применяемого оборудования;
- работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования;
- сверить наличие и оценить исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
- наличие на местах диэлектрических ковриков;
- устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;



- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла ит. д.);
- работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
- не приступать к работе при отсутствии или сомнении в надежности выполненного заземления;
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей следует содержать чистыми, гладкими, без трещин и заусенец; рукоятки ножей – плотно насаженными.

2.4. Качественно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.

2.5. Выполнить необходимую обработку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Перед включением электроплиты убедиться в наличии поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, защищающего тэны, оценить состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом состоянии.

2.7. Перед включением пищеварочного электрического котла:

- открыть крышку котла и убедиться в чистоте варочного сосуда, наличии установленного 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 относительного седла);
- правильно выставить 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 следует оценить исправную работу клапана на крышке, повернув его ручку два-три раза вокруг оси;
- открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии – кран наполнительной воронки, и держать открытым до момента появления пара; после разогрева рубашки котла воздушный клапан следует закрыть (кран воронки);
- закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

#### 2.8. Перед началом эксплуатации электросковороды:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки, а также её фиксацию в любом положении;
- убедиться в том, что поверхность электрической сковороды чистая и не мокрая, в противном случае следует обязательно вытереть её насухо;
- масло на поверхность сковороды следует осторожно вливать при небольшой температуре разогрева – в противном случае, возможно, его возгорание;
- проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.9. При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

2.10. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

### 3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Не нарушает правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.2. Не использует деформированную, с дефектами и механическими повреждениями кухонную и столовую посуду, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.

3.3. Выполняет только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручает выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.

3.4. Оборудование, инструменты, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены.

3.5. Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврике.

3.6. Соблюдать технологические процессы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

3.7. Соблюдать осторожность при:

- посадке и выемке форм, листов, кассет;
- санитарной обработке яиц и приготовлении льезона.

3.8. Во время работы автомата для приготовления и жаренья пирожков и пончиков:

- следить, чтобы щитки кожуха и крышки были закрыты;
- наполнять жарочную ванну маслом до включения нагрева;
- приводить в действие шнек дозатора после загрузки фарша в конусный питатель.

3.9. При работе автомата не допускается:

- загружать фарш при работающем шнеке;
- просовывать руки внутрь бункера;
- снимать крышку дозатора;



- превышать давление в ресивере компрессора и бункере для теста выше величин, указанных в технической документации по эксплуатации;
  - отвинчивать маховик крышки бункера для теста при наличии в нем давления.
- 3.10. Соблюдать особую осторожность при работе с ножом. Пользоваться острыми ножами на маркировочных разделочных досках.
- 3.11. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.
- 3.12. Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.
- 3.13. Быть осторожными при работе с горячей пищей, пользоваться прихватками, крышку открывать на себя. Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории пищеблока школы, пользоваться только установленными проходами.
- 3.14. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола случайно рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т. д.
- 3.15. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т. д.
- 3.16. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.
- 3.17. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.
- 3.18. Перемещать емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на  $\frac{3}{4}$  его объема вдвоём с использованием сухих полотенец. Крышка ёмкости при этом должна быть снята.
- 3.19. Применять специальные инвентарные подставки при необходимости установки противней и других ёмкостей, не допускается применять случайные предметы и неисправные подставки.
- 3.20. Перемещать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.
- 3.21. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.
- 3.22. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
- применять строго только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
  - не допустимо превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 градусов по С);
  - не допускать произведения распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.
- 3.23. При выполнении работ с ножом повару-пекарю пищеблока школы необходимо соблюдать крайнюю осторожность, оберегая руки от возможных порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе.
- 3.24. Во время работы с ножом повару-пекарю школы не разрешается:
- применять ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
  - выполнять резкие движения;
  - нарезать сырьё и продукты на весу;
  - выполнять проверку остроты лезвия рукой;
  - оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;

- опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников;

- использовать специальные ножи для надрезки тестовых заготовок
- при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за сторону руками.

3.25. В целях недопущения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения пищеблока общеобразовательной организации необходимо соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально приспособленных местах.

3.26. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повара-пекаря школы следует:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит во время выключать секции или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность нагрузки.

3.27. Избегать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду следует заполнять не более чем на 80% объема.

3.28. Недопустимо превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.29. Для предотвращения попадания в воздух пищеблока вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- операции по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;
- прокалывать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки;
- не использовать для выпечки листы с нагаром.

3.30. Располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.31. Ставить и снимать противни с полуфабрикатами строго в рукавицах или с помощью прихваток.

3.32. Устанавливать емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждение ручки.

3.33. Выкладывать полуфабрикаты на горячие сковороды и противни движением от себя, выполнять передвижение посуды по поверхности плиты осторожно, без резких движений, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.

3.34. При использовании пекарных, расстоечных шкафов соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

3.35. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

3.36. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.

3.37. Не допускается:

- использовать для выпечки формы и листы неисправные, деформированные или с нагаром;
- включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;
- переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;



- производить очистку включенного шкафа;
- эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.38. Повару-пекарю пищеблока школы не допускается применение кастрюль и другой кухонной утвари, имеющей какую-либо деформацию, непрочные закрепленные ручки, трещины, сколы.

3.39. Перед началом перемещения емкости с горячей пищей следует убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути её транспортирования; при необходимости необходимо потребовать уборку пола. Сообщать о начале перемещения емкости всем окружающим. Недопустимо заполнять тару более чем на  $\frac{3}{4}$  объема, прижимать емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент.

3.40. Снимать котел с плиты следует без рывков, вдвоем, применяя сухое полотенце или рукавицы.

3.41. Выполнять нарезку репчатого лука необходимо при включенной вентиляции.

3.42. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.

3.43. Контролировать своевременную утилизацию отходов в соответствии с санитарными нормами.

3.44. При эксплуатации электромеханического оборудования повару-пекарю необходимо:

- использовать его только для выполнения тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед началом загрузки следует убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- включать с помощью нажатия кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;
- не допустимо прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенными и с поврежденной изоляцией проводам;
- следует соблюдать нормы загрузки оборудования;
- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п.;
- осматривать и устранять обнаруженную неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»), вывешивания плаката «Не включать! Работают люди!».

3.45. Категорически не допускается:

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать уровень допустимых скоростей;
- извлекать или проталкивать с помощью рук застрявший продукт;
- передвигать включенное в сеть нестандартное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к работе на нем посторонних или необученных лиц;
- складировать на оборудовании инструмент, продукцию, тару.

3.46. В процессе работы повару-пекарю необходимо помнить и соблюдать инструкцию по охране труда, все требования предосторожности при обращении с оборудованием пищеблока столовой школы.

#### 4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – директора школы или иное должностное лицо.

4.2. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

4.3. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.

4.4. При обнаружении неисправности технологического оборудования на пищеблоке общеобразовательной организации: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.5. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом заведующего производством (шеф-повара), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.6. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить заведующему производством (шеф-повару), при отсутствии – директору школы или иному должностному лицу о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.7. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.8. При получении травмы следует безотлагательно оказывать первую помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника школы или транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь», сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару), при отсутствии – директору школы или иному должностному лицу.

4.9. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока школьной столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, вызвать пожарную службу по телефону 101, сообщить заведующему производством (шеф-повару), при отсутствии – директору школы или иному должностному лицу и, при отсутствии явной угрозы жизни, организовать тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.10. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством (шеф-повару), при



отсутствии — заместителю директора по административно-хозяйственной работе общеобразовательной организации.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Выключить и надежно обесточить электроплиту, пекарский и жарочный шкафы и другое технологическое электрооборудование и электроприборы с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.
- 5.2. Недопустимо повару-пекарю пищеблока школы охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплого оборудования водой.
- 5.3. Удалить масло из жарочной ванны после выключения тэнов.
- 5.4. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.
- 5.5. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей.
- 5.6. Для уборки мусора, отходов следует применять щетки, совки и другие приспособления.
- 5.7. Тщательно очистить рабочий стол, вымыть кухонный инвентарь.
- 5.8. Убрать применяемый инвентарь, инструмент и приспособления в отведенные для их хранения места.
- 5.9. Выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.10. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.
- 5.11. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.
- 5.12. При наличии каких-либо недочетов, замечаний в работе оборудования сообщить заведующему производством пищеблока школьной столовой (шеф-повару).

Инструкцию разработал (а): Зав. хозяйством  / Н. Н. Миделашвили /  
(подпись)

« 28 » 03 20 22 г.