

Наказ №232 від 01.09.2022 р.

Інструкція № 63

з охорони праці для працівників харчоблоку шкільної їдальні

1. Загальні положення

1.1. Інструкція з охорони праці для працівників харчоблоку шкільної їдальні розроблена відповідно до Закону України «Про охорону праці» (Постанова ВР України від 14.10.1992 № 2694-ХІІ) в редакції від 20.01.2018р, на основі «Положення про розробку інструкцій з охорони праці», затвердженого Наказом Комітету по нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики України від 29 січня 1998 року № 9 в редакції від 1 вересня 2017 року, з урахуванням «Державних санітарних правил і норм влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу» ДСанПіН 5.5.2.008-01, затверджених постановою Головного санітарного лікаря України від 14.08.2001 р. № 63.

1.2. Самостійно працювати на харчоблоці шкільної їдальні дозволяється особам віком не молодше 18 років, які мають необхідну освіту згідно з чинними кваліфікаційними характеристиками, що володіють теоретичними знаннями і професійними навичками відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів, що не мають медичних протипоказань до роботи за даною спеціальністю. Працівники зобов'язані пройти попередній (при вступі на роботу) та періодичні (під час роботи) медогляди, навчання безпечним методам і прийомам виконання робіт, вступний інструктаж з охорони праці та інструктаж з охорони праці на робочому місці, перевірку знань вимог охорони праці, якщо необхідно, стажування на робочому місці.

1.3. Працівники харчоблоку шкільної їдальні повинні мати щеплення у відповідності з національним календарем профілактичних щеплень, а також за епідеміологічними показаннями, особисту медичну книжку встановленого зразка, в яку внесено результати медичних обстежень і лабораторних досліджень, відомості про щеплення, перенесені інфекційні захворювання і про проходження професійної гігієнічної підготовки і атестації, допуск до роботи.

1.4. Працівники харчоблоку школи з метою дотримання вимог з охорони праці повинні:

- дотримуватися вимог охорони праці, а також правил поведінки на території загальноосвітнього закладу, у виробничих, допоміжних та побутових приміщеннях;
- утримувати в порядку і чистоті своє робоче місце;

- сприяти та співпрацювати з директором школи у справі забезпечення здорових і безпечних умов праці, негайно повідомляти своєму безпосередньому керівнику або іншій посадовій особі про будь-яку несправність устаткування, інструмента, пристосувань, засобів захисту, про різке погіршення стану свого здоров'я, у т. ч. про виявлення ознак шлунково-кишкових розладів;
- виконувати всі норми і зобов'язання по охороні праці, встановлені колективним договором, угодою, трудовим договором, правилами внутрішнього трудового розпорядку, посадовими обов'язками;
- дотримуватися вимог пожежної безпеки, знати місця знаходження засобів пожежогасіння;
- уважно виконувати свої посадові обов'язки, не відволікатися;
- користуватися обладнанням та інструментами згідно інструкцій заводів-виробників;
- користуватися і правильно застосовувати ЗІЗ і засоби колективного захисту відповідно до умов і характеру виконуваної роботи;
- при відсутності ЗІЗ негайно ставити до відома про це прямого керівника;
- негайно повідомляти директора школи про будь-яку ситуацію, що несе загрозу життю або здоров'ю працівників і оточуючих, про нещасний випадок, що стався, погіршення стану свого здоров'я;
- дотримуватися всіх вимог і приписів знаків безпеки, сигнальних кольорів і розмітки;
- вміти надавати першу допомогу постраждалим під час нещасних випадків;
- знати необхідні номери телефонів для виклику екстрених служб (пожежно-рятувальної служби –101, швидкої медичної допомоги – 103, аварійної служби газового господарства 104 і т. д.) та швидкого інформування директора школи, заступника директора з АХЧ. Знати де зберігається аптечка, евакуаційні шляхи на випадок надзвичайних ситуацій.
- при пересуванні з роботи і на роботу дотримуватися всіх заходів безпеки. Носити зручне взуття. Пересуваючись по сходових маршах обов'язково триматися за поручні. Бути обережним при пересуванні в мокру погоду (при ожеледі, снігопаді, в умовах обмеженої видимості). Дотримуватися ПДР (правила дорожнього руху) при використанні міського та службового транспорту.

1.5. Не допускається перебувати на робочому місці у стані алкогольного або наркотичного сп'яніння, викликаному вживанням наркотичних засобів, психотропних або токсичних речовин. Забороняється розпивати спиртні напої, вживати наркотичні засоби, психотропні чи токсичні речовини на робочому місці або в робочий час, курити в не призначених для цього місцях.

1.6. Під час виконання робіт на працівників їдальні школи за певних умов можливий вплив наступних шкідливих виробничих факторів:

- рухомі частини електромеханічного обладнання, переміщуваних товарів, сировини, тари;
- підвищеної напруги в електромережі, замикання якої може статися через тіло людини;
- завищений рівень інфрачервоного (теплового) випромінювання;
- висока або низька температура поверхонь обладнання, товарів, сировини, продуктів;

- висока температура повітря в робочій зоні;
- високий рівень шуму на робочому місці;
- завищений або занижений рух повітря;
- висока вологість повітря;
- погана освітленість в робочій зоні;
- гострі краї інструменту і обладнання, задирки і шорсткість на поверхнях інструменту, пристосувань, тари;
- фізичні перевантаження.

1.7. Працівники харчоблоку школи повинні забезпечуватися відповідно до встановлених норм санітарним одягом, санітарним взуттям та санітарним приладдям.

1.8. Працівникам харчоблоку шкільної їдальні необхідно:

- санітарний одяг і взуття зберігати у встановлених для цього місцях;
- верхній одяг, взуття, головні убори, а також особисті речі залишати в гардеробі;
- виконувати роботу в чистому санітарному одязі і міняти його в міру забруднення;
- під час приготування кулінарних виробів знімати ювелірні прикраси.

1.9. З метою попередження та запобігання поширенню шлунково - кишкових, паразитарних та інших захворювань працівникові необхідно знати і дотримуватися норм і правил особистої гігієни:

- коротко підстригати нігті, не наносити на них лак;
- ретельно мити руки з милом перед тим як почати роботу, переходячи від однієї операції до іншої, після перерви в роботі, дотику до забруднених предметів, а також після відвідування санвузлу, перед прийомом їжі і по закінченні роботи.

1.10. Кухареві харчоблоку школи не слід виконувати самостійно роботу на обладнанні, до роботи на якому у нього немає допуску, а також експлуатувати обладнання, що працює під тиском, у разі несправності або закінченні терміну випробування та перевірки приладів контролю та захисту, встановлених на ньому.

1.11. З метою зниження фізичного навантаження і стомлюваності кухар не повинен піднімати і переміщати вручну тяжкості, що перевищують встановлені максимально допустимі норми. Проводячи роботи необхідно користуватися засобами малої механізації (візки), а також рівномірно розподіляти фізичні навантаження протягом робочого дня.

1.12. Готуючи їжу із заморожених продуктів (м'яса, риби, субпродуктів та інших продуктів), слід їх розморожувати. Працювати з ними (виконувати розбирання, нарізку і т. д.) можна після досягнення ними температури 50 °С. Для зігрівання рук слід користуватися сухими рушниками.

1.13. Щоб запобігти опікам при користуванні жарочною шафою з рухомим стелажем слід викочувати і вкочувати стелажі з продукцією виключно за допомогою знімної ручки або спеціальних захисних рукавиць.

1.14. Вимоги пожежної безпеки:

1.14.1. Забороняється:

- куріння в приміщенні харчоблоку, і на його території;
- використання несправних електричних приладів (електричних апаратів);
- включення в приміщеннях харчоблоку електричних обігрівачів без спеціального на це дозволу;
- залишати без контролю електричні апарати, підключені до мережі;

- зберігання в непередбачених місцях легко спалахуючих речовин;
- розведення відкритого вогню в будівлі і на території.

1.14.2. Працівник шкільної їдальні зобов'язаний знати всі сигнали оповіщення, послідовність дій у разі пожежі, місця знаходження засобів пожежогасіння, вміти застосовувати засоби пожежогасіння.

1.15. Якщо виявлені несправності обладнання, пристосувань, інструментів, засобів захисту, при погіршенні самопочуття, відсутність ЗІЗ, порушення технологічного процесу працівнику слід обов'язково повідомити про це безпосередньому керівникові.

1.16. Про будь-який нещасний випадок, що стався на харчоблоці школи, потерпілий або очевидець повинен сповістити завідувача виробництвом (шеф-кухаря) шкільної їдальні, який в свою чергу повинен:

- організувати надання першої допомоги потерпілому і, якщо необхідно, викликати «швидку медичну допомогу» або доставку його в медичний заклад;
- доповісти директору школи (за відсутності – іншій посадовій особі) про факт травмування;
- вжити всіх необхідних заходів для запобігання подальшого розвитку аварійної ситуації та дії травмуючого фактора на інших працівників;
- забезпечити схоронність, до початку розслідування нещасного випадку обстановки на робочому місці і стан устаткування у такому стані, в якому вони перебували в момент події, якщо це не несе загрози для життя і здоров'я оточуючих працівників і не призведе до аварії.

1.17. Порушення працівниками вимог даної *інструкції з охорони праці для працівників харчоблоку шкільної їдальні* розглядається як порушення трудової дисципліни. Працівники, винні в порушенні вимог і норм охорони праці в шкільній їдальні, проходять позачерговий інструктаж і позачергову перевірку знань з охорони праці і несуть відповідальність згідно із Статутом школи, трудовим договором, законодавством України.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Перед початком роботи працівник шкільної їдальні повинен:

- надіти встановлений нормами спецодяг, взуття. Спецодяг необхідно застебнути на всі гудзики, не допускати вільно звисаючих кінців одягу, волосся добре прибрати під ковпак (шапочку, косинку). Забороняється заколювати одяг шпильками, голками, тримати в кишенях одягу скляні, гострі предмети;
- уважно оглянути своє робоче місце і підготувати його так, щоб було виключено дотик до гарячих або переохолоджених частин і знаходження поруч з такими частинами, з метою запобігання опіків, перегріву або переохолодження;
- провести перевірку стійкості виробничого столу, стелажа, міцності кріплення обладнання до фундаментів і підставок;
- міцно встановити (закріпити) пересувне (переносне) обладнання та інвентар на робочому столі, підставці, пересувному візку;
- зручно і стійко розташувати запаси сировини, напівфабрикатів відповідно до частоти їх використання і витрачання;
- перевірити наявність і справність дерев'яної решітки під ногами, діелектричних килимків біля електричних установок;

- переконатися у відсутності сторонніх предметів всередині і навколо використовуваного обладнання;
- прибрати непотрібні і заважаючі предмети, переконатися в наявності і справності потрібного для роботи інструменту, пристосувань, інвентарю;
- провести перевірку роботи витяжної вентиляції, повітряного душення, достатньої освітленості робочої поверхні і забезпеченість робочого місця потрібним для роботи інвентарем, обладнанням, пристосуваннями та інструментом;
- переконатися в наявності і справності контрольно-вимірювальних приладів (КВП), а також приладів безпеки, регулювання і автоматики (знаходження стрілки манометра на нульовій позначці і нанесення червоної лінії (пластини), що вказує робочий тиск, цілісності скла і відсутності інших пошкоджень, що впливають на показання приладів, справність сигнальних ламп тощо);
- проконтролювати терміни проходження держпівірки КВП (наявність клейма або пломби) та терміни випробувань захисних клапанів харчоварильних котлів, водонагрівачів та іншого обладнання, що працює під тиском, і дати їх огляду;
- переконатися в справності пускової регулюючої апаратури, яка включає обладнання (пускатів, пакетних перемикачів, рубильників, штепсельних роз'ємів, кінцевих вимикачів і т.п.);
- провести перевірку на відсутність тріщин, спучування, значних потовщень стінок судин, працюючих під тиском, пропусків у зварних швах, течі в заклепувальних і болтових з'єднаннях, розриву прокладок і т. п. в варильному обладнанні;
- оглянути стан підлог (відсутність вибоїн, нерівностей, слизькості та ін), а також упевнитися у відсутності заглиблень, тріщин та інших нерівностей на робочих поверхнях виробничих столів;
- перевірити на справність використовуваний інвентар, пристосування і інструмент (поверхні спеціальної тари, обробних дощок, ручки совків, лопаток і т. п. повинні бути чистими, гладкими, без сколів, тріщин і задирок; рукоятки ножів повинні бути міцно закріплені (насажені), нековзними і бути зручними для захоплення, мати необхідний упор для пальців руки, не деформовані від гарячої води, полотна ножів повинні бути гладкими, відполірованими, без вм'ятин і тріщин).

2.2. Перед тим, як включити на харчоблоці школи електрообладнання (картопличистку, машину овочерізальну і електроплиту, шафу жарильну, холодильник, електром'ясорубку, апарат пароварочний, мікрохвильову піч та ін.) необхідно переконатися:

2.2.1. У відсутності вільно звисаючих і оголених кінців електричної проводки, справності розеток, кабелів (шнурів) електричного живлення, вилок застосовуваного електрообладнання;

2.2.2. В справному стані захисного заземлення (занулення) – наявності і міцності заземлюючих з'єднань, відсутності обривів, відсутності механічних ушкоджень заземлюючих провідників. Не дозволяється починати роботу при відсутності або ненадійному заземленні обладнання;

2.2.3. В наявності, справності, правильній установці і міцності кріплення огорожі рухомих частин (зубчастих, ланцюгових, клино-ремінних та інших передач, з'єднуючих муфт і т. п.), гріючих поверхонь обладнання.

2.2.4. Необхідно обов'язково переконатися в справності ручок і дверей пекарських і жарильних шаф:

- відкриті двері повинні обов'язково фіксуватися в горизонтальному положенні;
- закриті двері повинні щільно прилягати до країв робочих камер.
- використовувати пекарські та жарочні шафи з несправними рукоятками і пружинами дверей, пакетними перемикачами, температурними регуляторами, сигнальними лампами, у разі відсутності кожухів, що закривають електричні прилади та електро-комунікаційну апаратуру, забороняється.

2.2.5. Необхідно упевнитися в справному стані витяжки. Якщо відсутній або несправний витяжний зонт, не дозволяється користуватися пекарським і жарочним обладнанням.

2.2.6. Перед включенням машин для подрібнення харчової сировини (електром'ясорубки, протиральної машини, овочерізки, універсального приводу) упевнитися в правильному складанні робочих механізмів і міцності їх кріплення до приводу.

2.2.7. Включаючи електроплити, необхідно переконатися в наявності піддону під блоком конфорок і подового листа в камері жарочної шафи. Упевнитися, що перемикачі конфорок і жарочної шафи знаходяться на нульовій позначці, а також у тому, що жарильна поверхня (конфорки) електроплит рівна і гладка, без тріщин і розташовується на одному рівні з бортовою поверхнею.

2.2.8. Перед тим, як включити машину для нарізки гастрономічних продуктів необхідно впевнитися, що вона не має видимих пошкоджень і встановлена на рівній стійкій поверхні, повністю виключена можливість наступити на з'єднувальні кабелі або зачепитися за них. Перед тим, як включити харчоварильний електричний котел слід:

- відкривши кришку котла, перевірити чистоту варильної посудини, переконатися, що є фільтр в зливному отворі і відбивач на клапані кришки, а також перевірити рівень води в пароводяній сорочці з контрольного крана;
- провести перевірку справності запобіжного клапана;
- встановити межі регулювання тиску в пароводяній сорочці котла електроконтактним манометром;
- варильну ємність неперекидного котла наповнити так, щоб верхній рівень рідини знаходився на 10-15 см нижче верхнього краю;
- після закладки продуктів і заливання води в варильну ємність перевірити роботу клапана на кришці;
- відкрити повітряний кран запобіжного клапана, а в разі його відсутності - кран наповнювальної воронки і не закривати до появи пари. Після того, як розігріється сорочка котла повітряний клапан (кран воронки) закрити;
- закрити кришку котла, затягнути в два етапи накидні важелі герметизованої кришки, спочатку до зіткнення з кришкою, потім до відмови, в наступній послідовності: передні, середні, задні.

2.2.9. Готуючи до роботи автоклави з кришками, що швидко відчиняються, оснащені блокувальними пристроями, що виключають можливість пуску при щільно закритій кришці, а також відкривання кришки за наявності тиску в апараті, що перевищує атмосферний, слід переконатися в їх справності, при цьому необхідно проконтролювати дотримання термінів періодичних оглядів автоклавів.

2.2.10. Перед тим, як почати роботу пароводяну сорочку автоклавів і електричних котлів необхідно наповнити водою до рівня контрольного крана. Не дозволяється включати автоклави та електричні котли при незаповненій пароводяній сорочці, пошкодженнях заземлення або подвійного запобіжного клапана, пропуску пари з сорочки автоклава. Сигналізатори рівня води, авторегулятори живлення і пристрої автозахисту від перегріву, передбачені для виключення джерела теплової енергії на випадок витоку води, за умови оснащення ними харчоварильних котлів, повинні бути справними.

2.2.11. Необхідно обов'язково перевірити роботу реле тиску марміту для других страв за допомогою попереднього закривання вентиля для води і підключення до мережі. Через деякий час повинна загорятися сигнальна лампочка «немає води». Після заповнення парогенератора водою необхідно перевірити роботу поплавкового клапана.

2.2.12. Обов'язково переконатися в справності іншого використовуваного обладнання на харчоблоці їдальні школи.

2.3. Слід виконати необхідну збірку обладнання, правильно встановити і міцно закріпити знімні деталі і механізми.

2.4. Необхідно забезпечити вільні проходи для безпечного руху працівників шкільної їдальні та переміщення сировини, напівфабрикатів, готової продукції і тари, а також техобслуговування, ремонту та прибирання технологічного обладнання.

2.5. Про будь-які несправності, виявлені під час підготовки до роботи обладнання, інструменту, пристосувань, необхідно доповісти завідувачу виробництвом (шеф-кухарю) шкільної їдальні.

2.6. Не слід починати роботу на пошкодженому обладнанні, використовувати пошкоджені інструменти, пристосування і інвентар.

3. Вимоги безпеки при виконанні роботи

3.1. Працівнику харчоблоку шкільної їдальні дозволено робити тільки ту роботу, якої він був навчений, пройшов інструктаж з охорони праці і до якої допущений завідувачим виробництвом (шеф-кухар) або працівником, відповідальним за безпечне виконання робіт.

3.2. Працівник харчоблоку школи не повинен допускати до виконання своєї роботи працівників, які не пройшли навчання і сторонніх осіб.

3.3. Працівнику шкільної їдальні дозволено користуватися тільки необхідним для безпечної роботи справним обладнанням, інструментом, пристосуваннями і застосовувати їх тільки для тих робіт, для яких вони призначені.

3.4. Виконуючи роботу, слід підтримувати чистоту і порядок на робочому місці, не загороджувати його і проходи до нього, між обладнанням, столами, стелажам, до пультів управління і рубильників, шляхи евакуації та інші проходи непотрібними предметами, порожньою тарою, інвентарем, зайвими запасами сировини, кулінарною продукцією. Порожню тару, слід вчасно прибирати в призначене для цього місце.

3.5. Забороняється піднімати без допомоги засобів механізації і переносити тяжкості понад встановлену норму.

3.6. На роботах з використанням жіночої праці обов'язково необхідно

дотримуватися граничних норм підйому і переміщення важких предметів жінками вручну:

- чередуючи з іншою роботою (до 2 разів/год) – 10 кг;
- постійно протягом робочої зміни – 7 кг;
- Загальна маса вантажів, що переносяться жінкою щогодини протягом зміни: з робочої поверхні – 350 кг; з підлоги – до 175 кг. В масу вантажу включається маса тари і упаковки. При перенесенні вантажів на візках або в контейнерах докладені зусилля не повинні бути вище 10 кг. Відстань, на яку переноситься вантаж вручну, не повинна бути більше 5 м, висота підйому вантажу з підлоги не більше 1 метра, а з робочої поверхні (стіл і інше) – 50 см.
- допустимі норми підйому і перенесення вантажів вручну для чоловіків старше 18 років – 50 кг.

3.7. З метою уникнення падіння при переміщенні необхідно вчасно вживати заходів з прибирання випадково розлитих рідин, жиру, продуктів, що впали на підлогу.

3.8. Не дозволяється використовувати посуд зі сколами і тріщинами. Необхідно відразу прибирати осколки розбитого посуду, застосовуючи для цього совок, віник або щітку). Прибирати осколки голими руками забороняється.

3.9. Виконувати роботу із застосуванням ножів, гострих і ріжучих інструментів потрібно вкрай обережно. Забороняється перевірка пальцями гостроти лез ножів і ріжучих кромek інструменту, перенесення і передача гострих і ріжучих інструментів лезом вперед.

3.10. Працюючи ножем, слід бути обережним, оберегати руки від порізів. Зберігати ножі необхідно в спеціальних касетах, під час перерв у роботі потрібно покласти ніж в касету, пенал (футляр). Не можна пересуватися і нахилитися з ножем в руках і переносити ніж, не поміщений в футляр (пенал).

3.11. Під час роботи з ножем заборонено:

- користуватися ножами з погано закріпленими полотнами, ручками, що мають задирки, з тупими лезами;
- виконувати різкі рухи;
- залишати ніж при перерві в роботі в оброблюваній сировині або на столі без футляра;
- спиратися на мусат при правці ножа. Правити ніж об мусат потрібно осторонь від інших працівників.

3.12. Ємності з консервованими продуктами слід відкривати за допомогою спецпристроїв. Заборонено відкривати банки ножами або будь-якими іншими інструментами чи пристосуваннями, не призначеними для цього.

3.13. Не дозволяється нарізка сировини і продуктів вручну на вазі, для цих цілей слід обов'язково використовувати обробні дошки, покладені на поверхню столу.

3.14. Обробляти заморожену рибу, м'ясо необхідно тільки після їх розморожування, рубати м'ясо, використовуючи дерев'яну колоду з рівною горизонтальною поверхнею.

3.15. З метою попередження несприятливого впливу інфрачервоного (теплого) випромінювання на організм під час роботи на електроплитах слід:

- максимально заставляти посудом робочу поверхню плит, вчасно відключати конфорки або, коли це можливо, перемикаючи їх на меншу потужність;
- не вмикати конфорки на максимальну або середню потужність без завантаження їжі, що готується.

3.16. З метою уникнення опіків або пошкодження обладнання слід не допускати попадання рідин на розігріті конфорки електроплити і підлогу камер нагрітих жарочних шаф.

3.17. На харчоблоці шкільної їдальні неприпустимо використовувати котли, каструлі та інший посуд, з деформованим дном або краями, з відсутніми або погано закріпленими ручками.

3.18. Захищаючи руки від опіків необхідно користуватися засобами індивідуального захисту рук і не допускати торкання голими руками до пекарських і жарочних шаф, гарячої кухонної посуду і гарячих поверхонь інвентарю (рукоятки наплитних котлів, листи тощо).

3.19. Наплитний посуд і котли з гарячою їжею при їх перенесенні повинні бути заповнені не більше ніж на $\frac{3}{4}$ частини ємності, переміщати їх по поверхні плити слід вкрай обережно, без різких рухів і зусиль. Відкривати кришки посуду з гарячою їжею слід обережно, рухом «на себе», класти напівфабрикати на розігріті сковороди і листи рухом «від себе».

3.20. Перед переміщенням наплитного посуду з гарячою їжею необхідно заздалегідь упевнитися у відсутності непотрібних предметів і слизькій поверхні підлоги на всьому шляху її переміщення і якщо буде потрібно попередити про це працівників, що знаходяться поруч. Для уникнення опіків при переміщенні неприпустимо притискати посуд до свого тіла.

3.21. Прибирати з плити котел з гарячою їжею слід удвох, без ривків, обережно, користуючись сухими рушниками або ЗІЗ рук (рукавиці тощо).

3.22. Ємності з гарячою їжею необхідно розташовувати на спеціальні стійкі підставки, поверхня яких повинна бути більше площі дна встановлюваної каструлі, котла та ін.

3.23. На харчоблоці їдальні школи слід постійно контролювати, щоб жири, поставлені на плиту для розігріву, не спалахнули від впливу високої температури.

3.24. Неприпустимо попадання води в киплячий жир під час занурення в нього напівфабрикатів, картоплі та інших овочів.

3.25. З метою запобігання опіків при відкритті дверцят камери пароварильного апарату необхідно перебувати на безпечній відстані від нього.

3.26. Працюючи з електричним кип'ятильником з метою уникнення отримання опіків окропом або паром не треба відкривати кришку збірника окропу, а також слід бути обережним при відкритті крана для зливу окропу.

3.27. Вентилі і крани на трубопроводах потрібно відкривати не поспішаючи, без різких рухів і зусиль. Не дозволяється застосування для цих цілей молотків, гайкових ключів та інших предметів.

3.28. Працюючи з машинами для подрібнення харчової сировини, слід дотримуватися наступних вимог безпеки:

- не знімати і не встановлювати виконавчі механізми при включеному електродвигуні;
- санітарну обробку, чистку, налагодження і перевірку робочих частин робити при вимкненому електродвигуні і виключно після повної зупинки машини;
- при роботі овочерізки забороняється направляти і проштовхувати продукт руками, поміщати руки в робочу камеру;

- під час роботи з електром'ясорубкою для просування м'яса в горловину чаші слід користуватися спеціальним штовхачем, неприпустимо проштовхувати м'ясо руками; не слід виконувати роботу зі знятою завантажувальною чашею.

3.29. Мікрохвильова піч повинна бути оснащена спеціальною системою захисту, що перешкоджає поширенню (витоку) електромагнітних хвиль: щільно прилягаючі дверцята і скло із захисною сіткою. Використовувати піч з пошкодженими дверцятами, екраном або склом заборонено.

3.30. З метою уникнення іскроутворення під час укладання їжі в камеру мікрохвильової печі необхідно дотримуватися відстані не менше 2 см від стінок.

3.31. Під час користування мікрохвильовою піччю неприпустимо:

- включення мікрохвильової печі з незавантаженою робочою камерою;
- використання печі з відкритими (незачиненими) дверцятами (при несправному або відключеному захисному блокуванні);
- підігрівати продукти в герметичній упаковці і щільно закритому посуді, щоб уникнути руйнування цього посуду під напором пари. Посудини з напоями, що підігріваються в мікрохвильовій печі, не повинні мати кришок (повинні бути відкриті);
- підігрівати жири і рослинні масла (з метою уникнення опіків закипілим маслом) і варити яйця;
- користуватися для розігріву посудом з орнаментом, склянками і посудом з кристалю, посудом з термостійкістю до 140 °С, кухонним посудом з металу (сталеві, алюмінієві каструлі, миски), а також посудом, що має будь-якого виду металеву обробку;
- користуватися металевими затискачами при закриванні спеціальних пластикових мішечків для приготування їжі.

3.32. Конвеєрну піч для смаження напівфабрикатів з м'яса дозволено включати тільки при працюючій вентиляції. Встановлювати і знімати листи з напівфабрикатами, відкривати бічні двері печі можна лише після повної зупинки конвеєра.

3.33. При експлуатації електричного харчоварильного котла на харчоблоці шкільної їдальні слід:

- контролювати показання манометра включеного котла, не допускати перевищення тиску в пароводяній сорочці понад граничного значення;
- не відкривати кран рівня води і не заливати воду в пароводяну сорочку при нагрітому котлі;
- не допускати роботу котла без завантаження;
- після кожного видалення з поверхні бульйону жиру і піни замикаати кришку всіма накидними важелями;
- коли варка закінчена, слід натиснути кнопку «Стоп» і вимкнути котел з мережі. Далі повернути ручку клапана на кришці котла, підняти дерев'яним стрижнем за спеціальне кільце клапан-турбінку і випустити зайвий пар з варильної посудини. В два прийоми (у зворотному порядку) послабити болти і, дотримуючись особливої обережності, відкрити кришку, котел розвантажити, добре помити водою варильну посудину і трубки для виходу пари. Для чого відкрити вентиль з написом «промивка». Промивати посудину при закритій кришці, воду злити

через змивний кран. Клапан-турбінку витягти із гнізда, потягнувши на себе стопор, добре очистити, помити, просушити, і встановити на місце.

3.34. Кришку автоклава можна відкривати тільки після вимкнення апарата і лише коли тиск всередині судини впаде до нуля.

3.35. При експлуатації холодильного обладнання в шкільній їдальні:

- завантажувати охолоджувану ємність холодильного обладнання необхідно після запуску холодильної машини і досягнення температури, необхідної для зберігання продуктів;
- об'єм завантажуваних продуктів не повинен перевищувати норму, на яку розрахована холодильна камера;
- двері холодильного обладнання рекомендується відкривати на короткий час і як можливо рідше;
- якщо на охолоджуваних приладах (випарниках) утворюється іній (снігової шуби) товщиною більше 0,5 см слід зупинити компресор, отримати продукти з камери, щоб іній розтанув;
- виявивши витік хладону холодильне обладнання необхідно негайно вимкнути, приміщення провітрити.

Неприпустимо:

- включення агрегату якщо відсутнє захисне заземлення або занулення електричних двигунів;
- робота без огороження машинного відділення, з пошкодженими приладами автоматики;
- загороджування простору близько холодильного агрегату, складування продуктів, тари та інших непотрібних предметів;
- дотик рухомих частин підключеного до мережі агрегату незалежно від того, працює він чи знаходиться в режимі автоматичної зупинки;
- зберігання продуктів на випарниках;
- видалення інію з випарників механічним способом за допомогою скребків, ножів;
- розміщення сторонніх предметів на огорожах агрегату;
- завантаження холодильної камери при знятій огорожі повітроохолоджувача, без піддону випарника, а також без піддону для стоку води;
- самовільне пересування холодильного агрегату.

3.36. Необхідно виключити використання холодильного обладнання, в наступних випадках:

- струмоведучі частини магнітних пускачів, рубильників, електродвигунів, приладів автоматики не захищені кожухами;
- холодильники без захисного заземлення або занулення металевих частин, які можуть виявитися під напругою при порушеній ізоляції;
- закінчився строк чергового випробування і перевірки ізоляції електропроводів і захисного заземлення або занулення металевих частин, які можуть бути під напругою при порушенні ізоляції;
- закінчився строк чергового випробування і перевірки ізоляції електричних проводів і захисного заземлення або занулення обладнання;
- зняті кришки з магнітних пускачів, клемних коробок електродвигунів, реле тиску та інших приладів;

- виявлено порушення температурного режиму, іскріння контактів, часте включення-виключення компресора і т.п.

3.37. З метою запобігання попадання в повітря виробничих приміщень їдальні школи шкідливих речовин, слід дотримуватися технологічних процесів приготування кулінарної продукції, просіювання борошна, крохмалю та ін виконувати на спеціально обладнаних робочих місцях.

3.38. Слід стежити за тим, щоб дверцята робочої камери жарочної шафи в закритому положенні дуже щільно прилягали до країв двірного отвору, тиск і температура в теплових апаратах не були вище допустимих меж, зазначених в інструкціях з експлуатації. Слід стежити за наявністю тяги в камері згоряння газовикористовуючої установки і показаннями манометрів при використанні обладнання, яке працює під тиском.

3.39. З огляду на вигляд і консистенцію нарізаного продукту, необхідно використовувати різні ножі кухарської трійки, а для фігурної нарізки овочів - користуватися спеціальними карбувальними ножами.

3.40. Під час роботи з машиною для нарізання гастрономічних продуктів важливо дотримуватися таких заходів безпеки:

- не користуватися машиною для нарізки заморожених продуктів, м'яса або риби з невідділеними кістками;
- не опускати машину в воду при її чищенні або санітарній обробці;
- дотримуватися особливої обережності, не підносити руки близько до дискового ножа;
- бути обережним при проведенні робіт з обслуговування та санітарної обробки машини при знятих захисних пристосуваннях.

3.41. Нарізати ріпчасту цибулю необхідно в витяжній шафі.

3.42. Під час завантаження продуктів в чашу електросковороди слід дотримуватися обережності, чашу перекидати за допомогою маховика, рівномірно, без різких рухів, при цьому перебувати слід з бічної сторони. Зливати жир з чаші слід виключно після відключення живлення електричної сковороди.

3.43. Настільні циферблатні ваги повинні бути в стійкому положенні і обов'язково виставлені за рівнем. Працюючи з важільними вагами, гирі з метою уникнення їх падіння слід розташовувати ближче до середини гирьового майданчика. Не потрібно брати гирі мокрими або замасленими руками, гирі також повинні бути сухими.

3.44. Під час роботи на роздачі шкільної їдальні слід:

- виконувати комплектацію обідів на підносах при мінімальній швидкості переміщення стрічки конвеєра;
- контролювати наявність і рівень води у ванні електричного марміту для других страв, не допускати її надмірного кипіння;
- виймати робочі ємності (мармитниці) з гнізд дуже обережно, без ривків і надмірних зусиль;
- включати термостат в електромережу виключно при наявності рідини в завантажувальній ванні;
- проводити злив води з кип'ятильника тільки в посуд, встановлений на підставці біля крана.

3.45. При використанні електромеханічного обладнання слід:

- застосовувати обладнання лише для тих робіт, які передбачені інструкцією з його експлуатації;
- перед завантаженням обладнання продуктом упевнитися, що приводний вал обертається в напрямку, зазначеному стрілкою на корпусі обладнання;
- необхідно попереджати про майбутній пуск обладнання працівників, які знаходяться поруч;
- знімати та встановлювати змінні частини обладнання обережно, без великих зусиль і ривків;
- надійно закріплювати змінні механізми, робочі частини, інструмент;
- завантажувати обладнання продуктом через завантажувальний пристрій (бункер, завантажувальну чашу тощо) рівномірно, при включеному електродвигуні, якщо інше не передбачено керівництвом з експлуатації підприємства-виробника;
- дотримуватися встановлених норм завантаження обладнання;
- просувати продукти в завантажувальний пристрій спеціальним пристосуванням (штовхачем, товкачем і т.п.);
- прибирати залишки продукту, чистити робочі органи обладнання за допомогою дерев'яних лопаток, скребків і т. п.;
- проводити огляд, регулювання, усувати виниклу несправність обладнання, встановлювати (знімати) робочі частини, витягувати застряглий продукт, чистити обладнання можна тільки після його зупинки за допомогою кнопки «Стоп», вимкнення пусковим пристроєм, на якому вивішено плакат «Не включати! Працюють люди!» і після повної зупинки обертових і рухомих частин, що мають небезпечний інерційний хід.

3.46. При використанні електромеханічного обладнання на харчоблоці школи неприпустимо:

- виконувати роботу зі знятими з обладнання загороджувальними і запобіжними пристроями, з відкритими дверима, кришками, кожухами;
- поправляти ремені, ланцюги приводу, знімати і встановлювати огорожі при роботі обладнання;
- завищувати допустиму швидкість роботи обладнання;
- витягувати руками застряглий продукт;
- використовувати обладнання без завантажувальних пристроїв;
- просувати (утримувати) продукт руками або сторонніми предметами;
- переміщати (пересувати) підключене до електромережі нестационарне обладнання;
- залишати без нагляду працююче обладнання, допускати до користування ним ненавчених і сторонніх осіб;
- складувати на обладнання інструмент, продукцію, тару.

3.47. З метою уникнення ураження електрострумом або виходу з ладу електричних установок слід виконувати такі заходи електробезпеки:

- включення і вимикання обладнання виконувати сухими руками і виключно з допомогою кнопок «Пуск» і «Стоп» і не торкатися включеного електроустаткування мокрими руками;
- не виконувати роботу на електроустановках при відсутності діелектричних килимків;

- не торкатися відкритих і не огорожених (не захищених) струмоведучих частин обладнання, пошкоджених або несправних вимикачів, штепсельних розеток, вилок, оголених і з пошкодженою ізоляцією проводів;
- не допускати різких перегинів і заземлення електричних з'єднувальних кабелів, проводів (шнурів);
- не знімати передбачені конструкцією оберігаючі від електроструму захисні кожухи, кришки і не допускати роботу електричного обладнання при їх відсутності;
- не залишати без нагляду включені електроприлади і апарати, вимикати їх від мережі при перервах у роботі, при завершенні роботи, під час проведення санітарної обробки, чищення або ремонту;
- відключення електричного обладнання від мережі необхідно виконувати, витягнувши вилку з розетки, тримаючись за корпус вилки, а не за з'єднувальний електричний кабель (шнур).

3.48. У разі виникнення несправностей при роботі електричного обладнання необхідно знеструмити його і доповісти про це завідувачу виробництвом (шеф-кухарю) шкільної їдальні.

3.49. Для відкривання тари слід користуватися спеціально призначеним інструментом (обценьками, кліщами, сбойниками, консервними ножами тощо), не можна виконувати ці роботи випадковими предметами або інструментом з задирками.

3.50. Переносити продукти, сировину, напівфабрикати слід в справній тарі. Не слід заповнювати тару більше її номінальної маси (брутто).

3.51. Неприпустимо користуватися для сидіння випадковими предметами (ящиками, бочками і т. п.) і обладнанням.

3.52. Готуючи миючі та дезінфікуючі розчини:

- можна використовувати тільки дозволені органами охорони здоров'я миючі та дезінфікуючі засоби;
- неприпустимо завищення встановленої концентрації і температури (вище 50 °С) миючих розчинів;
- не можна допускати розпилення миючих і дезінфікуючих засобів, попадання їх розчинів на шкіру і слизові оболонки.

3.53. Під час роботи із застосуванням різного виду обладнання слід дотримуватися вимог даної інструкції, заходів безпеки, наведених в експлуатаційній документації підприємства – виробника обладнання.

3.54. Про будь-які виявлені і виниклі в процесі роботи неполадки слід вчасно доповісти завідувачу виробництвом (шеф-кухарю) шкільної їдальні.

4. Вимоги безпеки після завершення робіт

4.1. Завершуючи роботу в шкільній їдальні, слід відключити і знеструмити електричне нагрівальне і електромеханічне обладнання, вимкнувши його з електромережі за допомогою рубильника або пристрою, який його замінює і запобігає випадковому пуску. Перед виключенням з електромережі заздалегідь вимкнути всі конфорки і шафи електричної плити.

4.2. Необхідно розібрати, очистити, промити і провести санітарну обробку обладнання харчоблоку школи: механічного – після повної зупинки електричного

приводу, рухомих і обертових частин з інерційним ходом, а теплового – після повного охолодження нагрітих поверхонь.

4.3. Під час розбирання, очищення, миття, санітарної обробки і складання виконавчих механізмів з метою уникнення порізу рук слід дотримуватися особливої обережності.

4.4. Неприпустимо охолодження водою нагрітої поверхні, електричної плити, чаші електричної сковороди та іншого теплового обладнання.

4.5. Марміти для других страв відключити від мережі і при вийнятому поплавковому пристрої добре помити піддон, парогенератор і мармітніци, вставити поплавковий пристрій на місце, парогенератор наповнити водою.

4.6. Закрити вентилі (крани) на трубопроводах холодної та гарячої води.

4.7. Навести порядок на робочому місці, інструменти, пристосування, інвентар прибрати в спеціально призначені місця. Не прибирати сміття, відходи руками, користуватися для цього щітками, совками та іншими пристосуваннями.

4.8. Прибрати санітарний одяг і взуття у відведені для цього місця.

4.9. Вимити з милом руки.

4.10. Доповісти завідувачу виробництвом (шеф-кухарю) шкільної їдальні про будь-які несправності, виявлені під час роботи, і вжити всіх необхідних заходів щодо їх усунення.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. До аварії або нещасного випадку можуть призвести такі ситуації:

- при виконанні роботи порушено вимоги даної інструкції з охорони праці;
- пошкодження застосовуваних в роботі обладнання, інструменту, пристосувань та інвентарю;
- використання обладнання, що не відповідає вимогам охорони праці;
- порушення вимог охорони праці при використанні електричного обладнання;
- порушення заходів протипожежного захисту на харчоблоці.

5.2. Якщо виникли поломки обладнання, слід припинити роботу, зупинити устаткування за допомогою натискання кнопки «Стоп» і, вимкнувши відключенням електроживлення автоматичного вимикача, інших комутаційних пристроїв або від'єднавши вилки розетки, виключити подачу до нього електричної енергії, води, сировини, продукту та ін

5.3. Обладнання на харчоблоці школи слід зупинити при наступних ситуаціях:

- при несподіваній зупинці обладнання через припинення подачі електричної енергії, перевантаження електродвигунів, заклинювання або поломки робочих частин машини і т.п.;
- при перших ознаках пожежі або появи запаху диму або запаху, характерного для палаючої ізоляції;
- при відчутті дії на організм електричної напруги, торкаючись металевих частин обладнання;
- у разі пошкодження вилки, розетки, ізоляції кабелю, дроту живлення (шнура), захисних кожухів (кришок). З метою уникнення ураження електричним струмом не слід намагатися усувати несправності самостійно;
- у разі появи властивого не нормальній роботі обладнання або підвищенні шуму, стуку, вібрації і т. п., виявлення явних поломок і неполадок;

- якщо з'явилися під час роботи відхилення в показаннях приладів і в разі спрацювання засобів аварійної сигналізації;
- якщо потрапили в робочі частини обладнання сторонні предмети;
- якщо виникли інші передумови, здатні привести до нещасного випадку або аварії.

5.4. Робота електронагрівального обладнання, що працює під тиском, повинна бути негайно припинена, якщо:

- тиск пароводяної сорочки піднімається вище допустимого;
- несправні вмикаючі прилади, прилади контролю і захисту;
- в основних елементах апарату виявлені тріщини, здуття, значне потовщення стінок, пропуски в зварних швах, течі болтових з'єднань, розриви прокладок;
- несправні або в неповному комплекті кріпильні деталі;
- важелі, ручки, кнопки, корпуси обладнання знаходяться під напругою через замикання на них електричних провідників.

5.5. У разі напруги («б'є струмом») на корпусі обладнання, кожусі пускорегулювальної апаратури, появі стороннього шуму, запаху палаючої ізоляції, мимовільної зупинки або неправильній дії механізмів та елементів обладнання його слід зупинити (вимкнути) за допомогою кнопки «Стоп» (вимикачем) і вимкнути від електромережі за допомогою пускового пристрою. Доповісти про подію безпосередньому керівнику, якщо необхідно викликати представників аварійної та (або) технічної служб.

5.6. При пожежі на харчоблоці шкільної їдальні:

- припинити роботу;
- у разі загоряння електромереж та електричного обладнання слід їх знеструмити;
- негайно організувати евакуацію людей з приміщення згідно із затвердженим планом евакуації;
- викликати пожежно-рятувальну службу за телефоном 101, "швидку медичну допомогу" за телефоном 103 і довести до відома директора школи або іншої посадової особи;
- розпочати ліквідацію пожежі наявними первинними засобами пожежогасіння.

5.7. В інших аварійних ситуаціях (поломки систем водопостачання, каналізації, опалення, вентиляції та ін), що створюють перешкоди виконанню технологічних операцій, зупинити роботу і доповісти про це шеф-кухарю, а в разі його відсутності завгоспу школи.

5.8. Якщо під час роботи відбулося забруднення робочого місця жирами або розсипаними порошкоподібними речовинами (борошном, крохмалем і т. п.), роботу припинити до очищення від забруднюючих речовин.

5.9. Вилитий на підлогу жир слід прибрати за допомогою дрантя або інших поглинаючих жир матеріалів. Забруднене місце необхідно помити нагрітим (не більше 50 °С) розчином кальцинованої соди і добре витерти насухо, використане ганчір'я повинно бути прибрано в металевий ящик з щільною кришкою.

5.10. Якщо потрапила в очі сода, миючі речовини (або їх розчини) потрібно негайно промити очі великою кількістю проточної води і звернутися за медичною допомогою.

5.11. При загорянні жиру не можна заливати його водою. Слід припинити його нагрівання і накрити кришкою або іншим предметом (щільною тканиною), що

перешкоджає проникненню повітря в область горіння.

5.12. При нещасному випадку (травмі) в шкільній їдальні:

- надати потерпілому першу допомогу відповідно до Інструкції по наданню першої допомоги. Якщо необхідно, викликати «швидку медичну допомогу за телефоном 103;
- доповісти про подію, що сталася безпосередньому керівнику або іншій посадовій особі;
- якщо нещасний випадок стався безпосередньо з працівником, йому слід по можливості звернутися за допомогою до медпрацівників, в той же час доповісти про це своєму безпосередньому керівнику або попросити зробити це кого-небудь з оточуючих. При аваріях та нещасних випадках на виробництві слід забезпечити до початку розслідування збереження обставин, якщо це не несе загрози життю і здоров'ю людей і не загрожує аварією.

Розроблено:

Фахівець з охорони праці

Олена ХОМИНА
