

СОГЛАСОВАНО

На общем собрании работников
Протокол №2 от 21.02.2022

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий БДОУ г. Омска «Центр
развития ребенка-детский сад № 345»
Приказ №65 от 21.02.2022
_____ О.В.Токарева

М.п.

ИНСТРУКЦИЯ № 44

по охране труда при работе на кухонном оборудовании (мясорубка, овощерезка, овощечистка, эл. плита, жарочный шкаф)

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе на кухонном оборудовании допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр, прошедшие проверку знаний по технике безопасности и имеющие соответствующую запись в журнале инструктажа.

1.2. Перед работой на овощерезательной машине, картофеле очистительной машине, мясорубке, плите и жарочном шкафу, рабочий должен внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации.

1.3. Все лица, допущенные к работе, после сдачи техминимума должны знать устройство электрооборудования и пройти предварительный инструктаж по технике безопасности.

1.4. Пусковые включающие устройства должны находиться в непосредственной близости, от рабочего места, обеспечивая тем самым быстрое и безопасное "ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ".

1.5. Установку и монтаж должны производить специализированные электромонтажные организации с соответствующим оформлением акта о сдаче в эксплуатацию.

1.6. Работающие должны быть одеты в положенную спецодежду согласно справочнику отраслевых норм и бесплатной выдачи спецодежды. Волосы должны быть прибраны под головной убор: под косынку, чепчик, провисание волос не допускается.

1.7. При работе выполнять инструкцию по электробезопасности для всех работающих машин.

1.8. Не допускаются к работе работники с длинными ногтями и с наличием гнойничковых заболеваний кожи рук.

1.9. Ответственность за соблюдение безопасных методов труда при производстве работ несет исполнитель работ.

1.10. Не выполнение требований настоящей Инструкции влечет за собой ответственность в соответствии с законодательными актами РФ.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, застегнув полы халата, прибрать волосы под головной убор, провисание волос не допускается.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить исправность применяемого оборудования.

2.3. Проверить заземление оборудования.

2.4.1. В овощерезательной машине проверить:

- целостность абразивов и наличие загрузочной воронки;

- отсутствие посторонних предметов в рабочей камере.

- Проверить работу машины на холостом ходу.

- Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины следует тщательно проверить надежность крепления к ним ножек и гребенок. Не проверять режущую кромку ножа рукой.

2.4.2. В картофеле очистительной машине проверить:

- целостность абразивов и наличие загрузочной воронки;
- отсутствие посторонних предметов в рабочей камере.
- Проверить работу машины на холостом ходу.

2.4.3. В мясорубке проверить:

- Вставить корпус мясорубки хвостовиком в отверстие корпуса редуктора и закрепить зажимами;
- Вставить шнек в корпус так, чтобы паз хвостовика шнека нашел на шип вала редуктора;
- Установить в зависимости от требуемой степени измельчения продукта соответствующий набор режущего инструмента и зажать зажимной гайкой вручную.

- Для мелкого измельчения надеть на палец шнека решетку подрезанную режущими кромками наружу, двусторонний нож, решетку ножевую с отверстиями 9 мм, двусторонний нож, решетку ножевую с отверстиями 5 или 3 мм. Вставить в корпус упорное кольцо. Навинтить зажимную гайку.

- Для крупного измельчения надеть на палец шнека решетку подрезанную режущими кромками наружу, двусторонний нож, решетку ножевую с отверстиями 9 мм, вставить два упорных кольца и навинтить зажимную гайку так, чтобы решетки были плотно прижаты к ножам.

2.4.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы на плите и жарочном шкафу и проверить:

- перед включением электроплиты наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;

2.5. Проверить исправность другого применяемого оборудования; работу местной вытяжкой вентиляции.

2.6. При обнаружении каких-либо неполадок или неисправностей в оборудовании заявить немедленно заведующему производством.

3. Требования охраны труда во время работы

Во время работы необходимо следить за тем, чтобы

3.1. При работе на мясорубке.

3.1.1. Наиболее эффективный режим работы мясорубки достигается при установке набора режущих инструментов для крупного измельчения. Мясо и рыба, очищенные от костей, нарезаются на кусочки массой до 0,1 кг. Удаляются соединительные ткани и сухожилия. Если они не отделяются, их следует надрезать в нескольких местах для того, чтобы на них не могли образоваться волокна, которые при работе наматываются на палец шнека и ножи нарушают режим нормальной работы мясорубки. Подготовленный продукт загружается в

чашу и вручную подается в горловину мясорубки. Для улучшения захвата продукта шнеком необходимо использовать толкач.

- Категорически запрещается просовывать руки внутрь во время работы мясорубки.

3.1.2. Не допускается продолжительная (более 0,5 мин) работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), так как при возникающем сухом трении зажатые ножи и решетки выходят из строя.

3.1.3. Снимать диски и менять ножи и приспособления разрешается только при отключенной мясорубки.

3.1.4. При заклинивании продукта немедленно отключать электропитание и только после этого открыть (или снять) загрузочное устройство и удалить заклинившиеся продукты.

3.1.5. Удалять заклинившиеся куски продукта при работающем двигателе запрещается категорически.

3.1.6. Перед установкой сменных дисков тщательно проверить крепление ножей и гребенок.

3.2. При работе на овощерезательной машине.

3.2.1. При работе машины категорически запрещается:

- Загружать корне клубнеплоды при включенном электродвигателе машины.

3.2.2. Не опускать руки в рабочую камеру овощерезательной машины во время её работы.

3.2.3. Не удалять застрявшие корне клубнеплоды руками, использовать для этой цели специальные приспособления.

3.2.4. При заклинивании продукта немедленно отключать электропитание и только после этого открыть (или снять) загрузочное устройство и удалить заклинившиеся куски продукта при работающем электродвигателе категорически запрещается.

3.3. При работе на картофеле очистительной машине.

3.3.1. Загружать корне,- клубнеплоды при включенном электродвигателе машины и после подачи воды в рабочую камеру.

3.3.2. Не опускать руки в рабочую камеру картофеле очистительной машины во время её работы.

3.3.3. Не удалять застрявшие корне клубнеплоды руками, использовать для этой цели специальные приспособления.

3.4. При работе на плите и жарочном шкафу.

3.4.1. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;

3.4.2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник 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.

- не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.4.3. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проёма.

3.4.4. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.4.5. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий. Открывать крышки напитанной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.4.6. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края. Непрочно закрепленные ручки или без ручек.

3.4.7. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.

3.4.8. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.4.9. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.4.10. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на $\frac{3}{4}$ емкости;

- прижимать котел к себе;

3.4.11. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При работе на кухонном оборудовании необходимо не допускать воздействия следующих аварийных ситуаций:

- поражение электрическим током;

- нарушение электрических цепей (короткое замыкание) в электрооборудовании машин способное привести к пожару;

- механическое и термическое травмирование рук работника.

4.2. При возникновении одной из перечисленных аварийных ситуаций работник обязан: немедленно остановить работу всех машин, обесточив приводы машин с помощью электрического щита.

4.3. При возникновении аварийной ситуации необходимо действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.5. При пожаре следует:

- Немедленно сообщить по телефону «01», оповестить работающих, сообщить о возгорании на пост охраны и приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения. Поставить в известность руководителя подразделения.

4.6. При несчастном случае:

4.6.1. Немедленно организовать первую помощь пострадавшему и при необходимости доставку его в медицинскую организацию.

4.6.2. Принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной или иной чрезвычайной ситуации и воздействия травмирующих факторов на других лиц.

4.6.3. Сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку, какой она была на момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью других лиц и не ведет к катастрофе, аварии или возникновению иных чрезвычайных обстоятельств, а в случае невозможности ее сохранения – зафиксировать сложившуюся обстановку (составить схемы, провести другие мероприятия).

4.7. Меры первой (до врачебной) помощи при несчастных случаях.

4.7.1. Каждый работник должен уметь оказывать первую помощь пострадавшим при поражении электрическим током, ожогах, ранениях и других несчастных случаях.

Перед тем, как приступить к оказанию первой помощи, устранить причины, вызывающие тяжелое состояние при поражении электрическим током – освободить от соприкосновения с токоведущей частью.

4.7.2. Первая помощь при потере сознания.

При потере сознания обеспечить пострадавшему приток свежего воздуха, устранить в одежде все, что может стеснять или затруднять свободное дыхание (расстегнуть ворот, пояс и т.п.), сбрызгивать лицо водой, давать нюхать нашатырный спирт. При отсутствии дыхания немедленно приступить к проведению искусственного дыхания.

4.7.4. Термические ожоги.

При ожогах первой степени (наблюдается только покраснение и небольшое опухание кожи) следует приложить холод на 20-30 минут. При ожогах второй степени (образуются пузыри, наполненные жидкостью) надо наложить на обожженное место стерильную повязку. Не следует смазывать обожженное место жиром и мазями или прокалывать пузыри. При тяжелых ожогах следует вызвать скорую мед. помощь.

4.7.6. Первая помощь при поражении электрическим током.

Электрический ток может вызвать тепловые ожоги, потерю сознания, остановку дыхания, а в некоторых случаях – мгновенную смерть. Первой мерой неотложной помощи при поражении электрическим током является немедленное освобождение пострадавшего от действия тока (выключить рубильник, вывернуть электрические пробки и т.д.). После освобождения пострадавшего от действия электрического тока следует немедленно приступить к оказанию первой помощи. В случае остановки дыхания приступить к одновременному проведению искусственного дыхания и непрямого массажа сердца до прибытия скорой медицинской помощи.

4.7.7. Механические травмы.

При получении механической травмы необходимо остановить кровотечение, обработать рану перекисью водорода, наложить повязку. Если накладывать жгут, необходимо зафиксировать время его наложения. Жгут можно не снимать в течении двух часов в теплое время года, а в холодное – одного часа. При всех видах механических травм пострадавшего необходимо доставить в лечебное учреждение.

4.7.8. Способы искусственного дыхания.

Наиболее эффективным и во многих случаях приемлемым является искусственное дыхание по методу вдвухания воздуха «изо рта в рот».

Искусственное дыхание делают, когда человек не дышит.

Открыть пострадавшему рот и, если там есть жидкость, слизь, удалить их носовым платком, марлей. Положив человека на спину и расстегнув одежду, максимально запрокинуть его голову, чтобы язык не закрывал вход в гортань. Зажав ноздри пострадавшего, глубоко вдохните, плотно прижмите свой рот к его открытому рту (через платок) и с силой вдвухайте воздух до тех пор, пока грудь

пострадавшего не начнет подниматься. Выдохнув весь свой запас воздуха, сделайте глубокий вдох. В это время у

пострадавшего пассивно происходит выдох.

Оказывающий помощь производит 12-15 «вдохов» в минуту.

4.7.9. Непрямой (наружный) массаж сердца.

При отсутствии пульса у пострадавшего одновременно с искусственным дыханием проводят непрямой массаж сердца. Для этого пострадавшего уложить на жесткую поверхность. Оказывающий помощь становится справа или слева от пострадавшего и, положив кисти рук одну на другую на нижнюю часть грудной клетки, энергично толчками производит ритмические надавливания на грудную клетку (частота надавливания – 50-60 раз в минуту, глубина надавливания – 3-4 см.) Придерживаться следующего чередования массажа и искусственного дыхания:

а) при наличии помощника – через каждые 5 надавливаний на грудную клетку помощник делает 2 «вдоха»;

б) при отсутствии помощника – через каждые 15 надавливаний с целью массажа сердца производить 2 «вдоха».

Искусственное дыхание и массаж сердца следует проводить до полного восстановления дыхательной и сердечной деятельности или до решения врача о наступлении смерти.

4.8. Отравление.

При отравлении недоброкачественными пищевыми продуктами необходимо вызвать у пострадавшего искусственную рвоту и промыть желудок, давая ему выпить большое количество воды (до 6-10 стаканов) теплой воды, подкрашенной марганцовокислым калием, или слабого раствора питьевой соды дать выпить 1-2 таблетки активированного угля.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. По окончании смены привести в порядок рабочее место.

5.2. Отключить машины и произвести их уборку.

5.3. Чистка, регулировка, ремонт допускаются только после полной остановки машины.

5.4. Регулировка, отладка, капитальный ремонт могут производиться только квалифицированными работниками, специалистами.

5.5. Снять спецодежду и другие средства индивидуальной защиты и убрать в индивидуальный шкаф.

5.6. Обо всех неисправностях и недостатках, замеченных во время работы, и о принятых мерах к их устранению, сообщить завхозу.

Инструкцию составил: ответственный по ОТ

Дмитриева Е.В.

С инструкцией ознакомлен _____

Экземпляр инструкции получил: _____