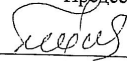


СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК

 Чеченова И. Х.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ СОП с.п. Аухитер

Базонова Л. Д.

ИНСТРУКЦИЯ № 15-34-28-20232, по охране труда для повара

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. К работе в качестве повара допускается персонал, прошедший предварительный медицинский осмотр, инструктаж по технике безопасности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит:

- стажировку;
- обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования;
- курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета;
- проверку знаний в объеме 1-й группы по электробезопасности.

1.3. Во время работы повар должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно перед началом работы;
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2-года;
- проверку знаний по электробезопасности – ежегодно;
- проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;
- периодический медицинский осмотр, врачом-терапевтом – ежегодно, врачом – дерматовенерологом – 2 раза в год;
- повторный инструктаж по безопасности труда - один раз в три месяца.

1.4. До представления результатов медицинских обследований и сдачи зачета по санитарному минимуму повар к работе не допускается

1.5. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.

1.6. Повар должен знать:

- устройства, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования;
- основные виды неполадок данного оборудования, способы их устранения;
- правила внутреннего трудового распорядка.

1.7. Повар должен соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять личную одежду, личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

1.8. На повара в процессе работы могут воздействовать следующие опасные производственные факторы:

- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;

- повышенное напряжение в электрической сети;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки.

1.9. Повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, санпринадлежностями и СИЗ:

- куртка белая хлопчатобумажная – на 4 месяца;
- брюки светлые хлопчатобумажные – на 4 месяца;
- колпак белый – на 4 месяца;
- полотенце – на 4 месяца;
- тапочки – на 6 месяцев.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- 2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:
 - перед включением электроплиты наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, состояние жарочной поверхности.
 - убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
 - исправность другого применяемого оборудования;
 - работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования.
- 2.2. Правильно надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы.
- 2.3. Привести в порядок рабочее место, не загромождать проходы.
- 2.4. Осмотреть инвентарь, убедиться в его исправности, требовать от администрации изъятия и замены непригодного инвентаря, посуды.
- 2.5. При обнаружении неисправностей в оборудовании немедленно поставить в известность руководство и до устранения их, к работе не приступать.
- 2.6. Не проводить самостоятельно ремонт оборудования.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 3.1. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:
 - соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
 - операции по просеиванию муки, крахмала производить на специально оборудованных рабочих местах.
- 3.2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар обязан:
 - максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
 - не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- 3.2. Не работать на машинах и аппаратах, устройство которых не известно и работа на которых вам не поручена.
- 3.3. Работать на мясорубке только со специальным приспособлением или кольцом у загрузочной воронки.
- 3.4. Для проталкивания мяса в машину, пользоваться деревянным пестиком. Не проталкивать мясо руками.
- 3.5. При использовании универсального привода насадку и крепления их производить при выключенном моторе.
- 3.6. При работе на шинкованных машинах не проталкивать овощи руками на ходу.
- 3.7. При работе на овощно-мясных и протирачных машинах пользоваться предохранительной крышкой.

- 3.8. Разделку замороженного мяса производить после его оттаивания.
- 3.9. Для опалки дичи, птицы, пользоваться паяльными лампами.
- 3.10. Работая ножом, держать правильно руки и нож. Ножи хранить в специальных чехлах.
- 3.11. Выемку рыбы из ванн производить проволочными черпаками.
- 3.12. Посуду с жидкостью по плите передвигать *осторожно*.
- 3.13. Следить за тем, чтобы поставленные жиры для разогрева не вспыхнули.
- 3.14. При поджарке котлет, пирожков, класть их с наклоном от себя.
- 3.15. Класть в кипящий жир картофель, другие овощи, не допуская попадания воды.
- 3.16. Крышки варочных котлов открывать от себя осторожно.
- 3.17. При переноске горячей пищи ставить на устойчивые подставки.
- 3.18. Не брать голыми руками за горячую посуду, пользоваться для этого полотенцем.
- 3.19. Срочно убирать пролитый жир, уроненные продукты.
- 3.20. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.
- 3.21. НЕ пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.
- 3.22. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользких полов на всем пути передвижения.
- 3.23. Разделочные доски располагать на ровную поверхность.
- 3.24. Консервные банки открывать специальным ключом.
- 3.25. Для вскрытия тары пользоваться гвоздодером.
- 3.26. Не выходить на улицу потным.
- 3.27. При переводе на другую работу, требовать от администрации дополнительного инструктажа.
- 3.28. На предприятиях общественного питания запрещается:
-при изготовлении блюд носить ювелирные украшения;
-курить на рабочем месте.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. При обнаружении дефектов оборудования, представляющих опасность для жизни персонала и целостности оборудования, немедленно прекратить работу, по возможности отключи электрооборудование от электросети, прими меры по ликвидации аварии.
- 4.2. При возникновении пожара немедленно вызвать пожарную охрану, удалить в безопасное место людей, поставить в известность заведующего столовой и организовать тушение огня подручными средствами.
- 4.3. Оказать первую помощь пострадавшим при травмировании, внезапном заболевании.
- 4.4. О несчастном случае доложить руководству.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- 5.1. Надежно обесточить оборудование.
- 5.2. Произвести разработку, очистку, мойку оборудования.
- 5.3. Убрать инвентарь на специально отведенное место.
- 5.4. Снять спецодежду, принять душ.

с инициалом
03.03.2023

Карова С.В. Каров

Медведева М.Х.

Курашова Р.Р.

01.04.2024

Курашова А.А.

СОГЛАСОВАНО

Председатель
профсоюзного
комитета

/Чеченова И.Х./

УТВЕРЖДАЮ

Директор
школы

Бадзова Л.Д./

30.08.2023г.

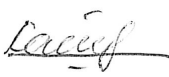
Инструкция №16

по охране труда при работе с жарочным шкафом.

- 1 Общие требования охраны труда
 - 1.1 К самостоятельной работе с жарочным шкафом допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
 - 1.2 Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
 - 1.3 При работе с жарочным шкафом возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов
 - термические ожоги при касании руками нагретых частей жарочного шкафа или горячих поверхностей;
 - поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса жарочного шкафа и отсутствии Диэлектрического коврика.
 - 1.4 При работе с жарочным шкафом должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.
 - 1.5 Пищевблок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.
 - 1.6. На пищевблоке должна быть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
 - 1.7 Работающие обязаны соблюдать правила противопожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищевблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.
 - 1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.
- 1.9 В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее места
- 1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к Дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.
2. Требования охраны труда перед началом работы
 - 2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.
 - 2.2. Убедиться в наличии на полу около жарочного шкафа диэлектрического коврика.
 - 2.3. Проверить надёжность подсоединения защитного заземления к корпусу жарочного шкафа, а также целостность подводящего электрического кабеля.
 - 2.4. Включить вытяжную вентиляцию пищеблока.
3. Требования охраны труда во время работы
 - 3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить жарочный шкаф, убедиться в нормальной его работе.
 - 3.2. Подготовить для выпечки в жарочном шкафу исходные полуфабрикаты.
 - 3.3. Довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.

- 3.4. Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскалённым воздухом.
- 3.5. Во избежание ожогов рук ставить и вынимать протвину с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки.
- 3.6. Следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегрева.
- 3.7. Не оставлять без присмотра включенный в сеть жарочный шкаф.
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях
- 4.1. При возникновении неисправности в работе жарочного шкафа, а также нарушении защитного заземления его корпуса работу прекратить и выключить жарочный шкаф, сообщить об этом администрации учреждения. Работу продолжить после устранения неисправности.
- 4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования жарочного шкафа немедленно выключить его и приступить к тушению очага возгорания углекислотным или порошковым огнетушителем.
- При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
- 4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить жарочный шкаф от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.
5. Требования охраны труда по окончании работы
- 5.1. Выключить жарочный шкаф и после его остывания промыть горячей водой.
- 5.2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку помещения и выключить вытяжную вентиляцию. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

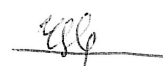
с инструкцией ознакомился:
09.09.2023

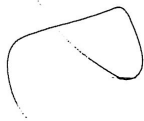
Карова С.Х. 

Жиданова Н.Х. 

Курашова Р.В. 

01.04.2024

Уфеева А.А. 



СОГЛАСОВАНО

Председатель

профсоюзного

комитета

/Чеченова И.Х./

УТВЕРЖДАЮ

Директор

школы

Бадзова Л.Д./

30.08.2022г.

Инструкция № 14

по охране труда при мытье посуды.

1. Общие требования охраны труда
- 1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды допускаются лица в возрасте не моложе 16 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При работе по мытью посуды возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:
 - термические ожоги при мытье посуды горячей водой;
 - химические ожоги, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств;
 - поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.
- 1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда: фартук клеёнчатый с нагрудником; сапоги резиновые, перчатки резиновые.
- 1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
- 1.6. Работающие должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.
- 1.7. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано трёхгнёздной ванной, корпус которой заземляется.
- 1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения.
- 1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.
2. Требования охраны труда перед началом работы
- 2.1. Надеть спецодежду.
- 2.2. Проверить наличие и надёжность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.
- 2.3. Подготовить ёмкость с крышкой для остатков пищи.
3. Требования охраны труда во время работы
- 3.1. Освободить столовую посуду от остатков пищи, которые складывать в подготовленную ёмкость с крышкой.
- 3.2. Заполнить первую ванну горячей водой с температурой 50°C с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор - 0,2 % раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.
- 3.3. Столовая посуда моется щёткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50°C, с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий

раствор во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) и затем ополаскивается в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65°C. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.

3.4. Стеклопосуда после механической очистки моется в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем ополаскивается горячей проточной водой и просушивается на специальных решетках.

3.5. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств, ополаскиваются горячей проточной водой и затем обеззараживаются физическим методом в воздушных стерилизаторах в течении 2-3 мин. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.3. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

5. Требования охраны труда по окончании работы

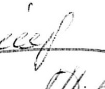
5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть ванны горячей водой.

5.2. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течении 15 мин. в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.

5.3. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течении 15 мин. или засыпать хлорной известью и вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку. Снять спецодежду, привести в порядок рабочее место и вымыть руки с мылом.

с инструкцией ознакомлен:

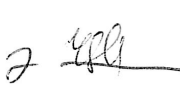
09.09.2023.

Карова С.Х. 

Жидковская Н.Х. 

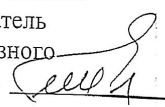
Курашова Р.Р. 

04.04.2024.

Усубова Д.З. 

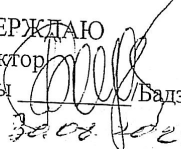
СОГЛАСОВАНО

Председатель
профсоюзного
комитета

 /Чеченова И.Х./

УТВЕРЖДАЮ

Директор
школы

 /Бадзова Л.Д./

Инструкция № 18

по охране труда при работе с электромясорубкой

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе с электромясорубкой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с электромясорубкой возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- травмирование рук при работе без специальных толкателей;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электромясорубки и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. При работе с электромясорубкой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу около электромясорубки диэлектрического коврика.

2.3. Проверить наличие и надёжность подсоединения к корпусу электромясорубки защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

2.4. Подготовить к работе на электромясорубке продукты и толкатели.

2.5. Проверить работу электромясорубки на холостом ходу путём кратковременного её включения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить электромясорубку.

3.2. Продукты для обработки на электромясорубке закладывать в приемную камеру не крупными кусками.

- 3.3. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электромясорубки руками во избежание их травмирования, для этой цели использовать специальные деревянные толкатели.
- 3.4. Не перегружать приёмную камеру электромясорубки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями.
- 3.5. Перед обработкой на электромясорубке мяса проверить отсутствие в нём костей.
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях
- 4.1. При возникновении неисправности в работе электромясорубки, а также нарушении защитного заземления её корпуса работу прекратить и выключить электромясорубку. Работу продолжить после устранения неисправности.
- 4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования мясорубки немедленно отключить её от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.
- 4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.
- При поражении электрическим током немедленно отключить электромясорубку от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
5. Требования охраны труда по окончании работы
- 5.1. Выключить электромясорубку, удалить из неё остатки продуктов и промыть горячей водой.
- 5.2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку и проветрить помещение. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

С инициальной подписью

09.09.2023г.

Карова С. И. карьер
Петрашова М. И. ПВ
Курсаева Р. Д. —

01.04.2024г.

Уфусова Д. Д. УД