

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа
с.Ильинское Малопургинского района
Удмуртской Республики (МОУ СОШ с.Ильинское)
427824 Удмуртская Республика, Малопургинский район, с.Ильинское, ул.Школьная, д.11
тел.(34138) 6 34 81 электронная почта: ilinsk333@yandex.ru
ОКПО39407410, ОГРН 1021800643094, ИНН/КПП 1816002660/182101001

УТВЕРЖДЕНО
Приказ № 70-О от 01.09.2022

ИНСТРУКЦИЯ

по правилам поведения и технике безопасности

в столовой.

ИНСТРУКЦИЯ

по правилам поведения и технике безопасности для учащихся

в столовой

1. Общие требования безопасности.

1.1. К приему пищи в обеденном зале столовой школы допускаются учащиеся 1–11-х классов, прошедшие инструктаж по технике безопасности и ознакомленные с правилами пользования столовой.

1.2. При нахождении в столовой учащиеся обязаны соблюдать данную инструкцию Правила поведения для учащихся. График приема пищи определяется графиком, утвержденным директором школы.

1.3. Опасными факторами в зале столовой являются:

- Физические:
 - опасное напряжение в электрической сети,
 - движущиеся части механизмов (транспортёр по сбору посуды и т.п.),
 - повышенная температура поверхностей оборудования и приспособлений на раздаче,
 - горячая пища и питье,
 - система вентиляции,
 - ножи и вилки,
 - неисправная или не соответствующая требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 мебель,
 - разбитая стеклянная, керамическая и фаянсовая посуда;
- Химические:
 - пыль,
 - недоброкачественная или испорченная пища и питье.

1.3. Учащиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.4. О каждом несчастном случае пострадавший или очевидец обязан немедленно сообщить сопровождающему (учителю) или дежурному администратору.

1.5. Запрещается вносить в столовую сумки и портфели, входить в пищеблок (на кухню), заходить на раздачу.

2. Требования безопасности перед приёмом пищи.

2.1. Тщательно вымыть руки с мылом.

2.2. Входить в обеденный зал, не торопясь и не толкаясь.

2.3. При получении пищи на раздаче соблюдать порядок, пропуская младших.

2.4. Аккуратно занять место за столом.

3. Требования безопасности во время приёма пищи.

- 3.1. Соблюдать правила культуры поведения за столом.
- 3.2. Принимать пищу не торопясь, соблюдая особую осторожность с горячей пищей.
- 3.3. Не разговаривать во время приема пищи, не толкаться.
- 3.4. Не допускать проливания горячей пищи и питья.
- 3.5. Освободившуюся посуду аккуратно отставлять в сторону так, чтобы она не мешала себе и другим учащимся, присутствующим за столом.
- 3.6. Поддерживать порядок и чистоту своего места за столом.
- 3.7. Обо всех повреждениях посуды, столовых приборов и мебели необходимо ставить в известность сопровождающего или дежурного.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

- 4.1. При появлении посторонних запахов, задымлении, возгорании немедленно покинуть столовую по указанию сопровождающего или дежурного учителя.
- 4.2. Почувствовав недомогание (тошноту, головокружение и т.п.), при получении ожогов от горячей пищи (питья), травмы немедленно сообщить об этом сопровождающему или дежурному учителю и действовать в соответствии с его указаниями.
- 4.3. При необходимости помочь сопровождающему или дежурному учителю оказать пострадавшему первую помощь и оказать содействие в его отправке в лечебное учреждение.

1. Требования безопасности по окончании приёма пищи.

- 5.1. Осторожно убрать за собой посуду на специально выделенный стол.
- 5.2. Запрещается собирать руками осколки разбитой посуды.
- 5.3. Не толкаясь покинуть столовую.
- 5.4. Тщательно вымыть руки.

Инструкция для поваров

по охране труда для персонала столовой

при использовании кухонного технологического электрооборудования

1. Общие требования безопасности

1. К работе на технологическом оборудовании столовой допускается персонал столовой, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования и твердо усвоивший назначение и общее устройство оборудования, правила эксплуатации оборудования, назначение органов управления, а также Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании и настоящую инструкцию.
2. Все оборудование имеет необходимые сертификаты и инструкции по эксплуатации заводов изготовителей.
3. Все электрооборудование столовой смонтировано в соответствии с Правилами устройства электроустановок, в соответствии с требованиями установленными производителями оборудования.
4. Все электрооборудование имеет защитное заземление или зануление в соответствии с требованиями #М12293 0 1200003114 3645986701 3867774713 77 4092901925 584910322 1540216064 77 77Правил устройства электроустановок.
5. Механическое оборудование с электроприводом, тепловое оборудование на электрообогреве, холодильное оборудование, ограждающие кожухи пускорегулирующей аппаратуры и т.д. - заземлены.
6. Шины и провода защитного заземления (зануления) должны быть доступны для осмотра и окрашены в черный цвет.
7. Техническое обслуживание технологического оборудования столовой должны осуществляться специалистами.
8. При монтаже оборудования установлена коммутационная защитная аппарата, гарантирующая защиту от пожарных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения;
9. Вращающиеся валки должны быть закрыты кожухом, а движущиеся рабочие органы - ограждены.
- 10 Каретки подачи продуктов должны иметь защитные экраны, обеспечивающие безопасность рук и пальцев при приближении их к работающему инструменту.
11. Персоналу столовой запрещается:

- производить любой ремонт технологического оборудования;
- производить уборку, санитарную обработку технологического оборудования находящегося под напряжением;
- эксплуатировать неисправное, а также не заземленное оборудование;
- вмешиваться в работу оборудования во время его работы.

2. Требования безопасности до начала работы

2.1. До начала работы персонал обязан:

- одеть санитарную одежду;
- произвести наружный осмотр оборудования, электрических выключателей, проводов заземления, убедиться в исправности узлов и агрегатов;
- произвести пробный пуск оборудования проверяя исправность сигнальных лампочек, блокировочных, сигнальных и защитных устройств;
- подготовить необходимую оснастку, подготовить сырье;

3. Требования безопасности при работе на технологическом оборудовании.

#G03.1. Электроплита с жарочным шкафом

При работе на оборудовании персонал обязан выполнять следующие требования:

- плиты для приготовления пищи должны иметь бортовую поверхность и поручни;
- поручни должны быть расположены на расстоянии не менее 0,1 м от бортов плиты;
- настил плиты должен быть ровным и гладким, не допускается к работе плита с деформированным настилом;
- зазор между поверхностью прилегания верхней кромки дверцы жарочного шкафа, плиты и корпусом должен быть не более 3 мм;
- при эксплуатации жарочного шкафа с вкатным стеллажом во избежание ожогов необходимо вкатывать и выкатывать стеллажи с продукцией только с помощью съемной ручки или специальных защитных рукавиц.
- во избежание ожогов необходимо быть осторожным при перемещении посуды, не допускается проливания на горячую поверхность конфорки жира и других жидкостей, необходимо помнить, что температура конфорки около 400°C.

При эксплуатации запрещается:

- производить чистку и устранять неисправности при работе плиты;
- искусственно охлаждать конфорки водой либо другими жидкостями;
- держать включенными на полной мощности незагруженные конфорки и электрошкаф;
- эксплуатация плиты без поддона.

Запрещается:

- а) прикасаться к движущимся частям работающего аппарата;
- б) разбирать аппарат или снимать отдельные части не отключив от сети;
- в) разбирать блок ТЭНов, блок управления (программатор), корпус привода дозатора, корпус привода крыльчатки;
- г) мыть вышеперечисленные части под струей воды или окунанием;
- д) вносить изменения в конструкцию аппарата;
- е) включать нагрев без фритюра или когда уровень фритюра находится ниже минимальной отметки на борту ванны;
- ж) использовать аппарат для жарки любых других продуктов, кроме пончиков.

3.1.Электрическая мясорубка

Электрическую мясорубку (далее машину) необходимо использовать в целях, для которых она предназначена, в противном случае работник может получить травму, вывести машину из строя.

При эксплуатации запрещается:

- перемещать машину, когда она подключена к электрической сети;
- тянуть за электрический провод машины для его отключения от розетки;
- ставить тяжелые предметы на машину или на электрический провод;
- устанавливать электрический провод на режущие или горячие детали;
- использовать машину при поврежденных электрических проводах или механизмах управления;

- оставлять выключенной машину при включенном в розетку электрическом проводе;
- оставлять без присмотра загруженную машину;
- вставлять любые предметы в вентиляционную крышку мотора;
- устанавливать машину не на рабочий стол, применяемый в пищевой промышленности и высотой 900 - 1100 мм от уровня пола;
- устанавливать любые предметы под основание машины или располагать тряпки и прочее между опорными ножками машины и рабочим столом;
- применение воспламеняющихся, коррозивных или вредных веществ для чистки,
- погружать машину в воду или другие жидкости;
- использовать персонал без положенной спецодежды;
- вставлять продукты или предметы, имеющие характеристики, отличающиеся от предусмотренных для нормального использования, как например, кости, замороженное мясо, не пищевые продукты и другие предметы, например, шарфы и т.д.
- снимать воронку во время работы машины и, в любом случае, когда уже заложен пищевой продукт для обработки;
- ослаблять рукоятку блокировки отверстия или блокирующий маховичок во время работы и ранее, чем за 5 сек. после останова машины;
- работа с незаблокированными или снятыми защитными приспособлениями;
- частичное или полное снятие защитных приспособлений и сигнализаций;
- над горловиной мясорубки с диаметром загрузочного отверстия свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо;
- извлекать шнек и режущие инструменты (ножи, решетки) из корпуса мясорубки необходимо специальным крючком или выталкивателем.
- работать на мясорубке со снятой загрузочной чашей.

3.2. Овощерезательные, картофелеочистительные и протирачные машины

3.2.1.Овощерезательная машина:

- ножи овощерезательной машины должны быть надежно прикреплены к диску.

Выступающие винты должны быть подвернуты;

- снятие и установка приспособлений и рабочих органов следует производить только после полной остановки машины и при выключенном двигателе.
- овощерезательные машины должны иметь направляющие воронки такой длины, чтобы предотвратить попадание рук в зону действия ножей;
- подачу овощей в овощерезательную машину необходимо производить только при включенном двигателе и установленном загрузочном бункере;
- во время работы овощерезательной машины запрещается открывать предохранительные крышки, снимать диски;
- проталкивать продукты в рабочую камеру допускается только толкачом или лопаткой;
- при заклинивании продукта следует остановить машину и только после этого извлечь застрявший продукт.

3.2.2. Картофелеочистительная машина

- затвор люка для выгрузки картофеля из картофелеочистительной машины должен обеспечивать водонепроницаемость рабочей камеры, загрузочная воронка которой должна иметь крышку;
- сменные сегменты овощеочистительной машины, образующие очищающую поверхность рабочей камеры, должны иметь крепление, обеспечивающее их неподвижность и возможность замены в процессе эксплуатации;
- до начала работы следует проверить исправность овощеочистительной машины и отсутствие в ней посторонних предметов. Затем открыть вентиль на водопроводе, отрегулировать поступление воды в рабочую камеру, включить электродвигатель и загрузить машину продуктом. После загрузки камера должна быть закрыта крышкой.
- во время работы овощеочистительной машины не допускается извлекать руками застрявшие клубни;
- снятие и установку терочного диска картофелеочистительной машины можно производить только с помощью специального крючка при выключенном двигателе.
- запрещается работать на овощеочистительной машине с дефектными абразивами (сколы, трещины) и снятой загрузочной воронкой.

3.3. Холодильные установки

Эксплуатация холодильного оборудования (холодильных прилавков, шкафов, секций и т.п.), в которых используются фреоновые холодильные агрегаты производительностью менее 300 ккал/час (как правило, герметичные), должна производиться с соблюдением требований безопасности, указанных в руководствах по эксплуатации заводов-изготовителей.

При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование должно быть немедленно отключено, а помещение – проветрено. При этом запрещается курить и пользоваться открытым пламенем.

Эксплуатация холодильной установки с неисправными приборами защитной автоматики запрещается.

При появлении какие-либо признаки ненормальной работы холодильной машины или обнаружатся неисправности в электрической части (нарушение изоляции проводов, обрыв заземляющего провода и др.), эксплуатирующему персоналу следует немедленно отключить машину и вызвать специалиста.

Запрещается персоналу, эксплуатирующему холодильную машину, вскрывать фронтальную панель для регулировки и настройки элементов, находящихся внутри машины.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

- при появлении признаков ненормальной работы оборудования персонал обязан немедленно поставить в известность главного инженера;

- при появлении признаков возгорания, оборудование должно быть немедленно отключено от электрической сети;

- оборудование подключенное к системе водоснабжения должно быть немедленно отключено в случае отключения водоснабжения;

- при возникновении пожара немедленно вызвать пожарную охрану и приступить к тушению пожара первичными средствами пожаротушения;

- при наличии травмированных в результате аварии на оборудовании и несчастных случаев:

а) устранить воздействие на организм пострадавшего травмирующих факторов;

б) оказать первую помощь пострадавшему;

в) вызвать «скорую помощь» или врача принять меры по транспортировке пострадавшего в медицинское учреждение;

г) сохранить, по возможности., обстановку на месте происшествия и незамедлительно сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

5. Требования безопасности по окончании работы.

По окончании работы для персонала столовой обязан:

- отключить технологическое оборудование от электрической и водопроводной (если используется) сети;
- произвести очистку оборудования способами указанными заводом-изготовителем;
- привести в порядок рабочее место;
- произвести осмотр оборудования и доложить заведующему столовой о результатах;
- переодеть санитарную одежду;
- при необходимости принять душ.