

Утверждаю:
Заведующий
МДОАУ ~~д/с~~ с. Октябрьское
В.С. Бабина
Введено в действие приказом №
От « 02 » 09 2019 г.

ИНСТРУКЦИЯ

при работе с электрооборудованием в пищеблоке детского сада

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в пищеблоке допускаются лица, достигшие 18 лет, прошедшие специальную подготовку, обученные безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004-79, имеющие 1 группу по электробезопасности, прошедшие вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте

1.2. Работники пищеблоков обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка учреждения.

1.3. Работники пищеблоков обязаны знать и соблюдать правила пожарной безопасности.

1.4. Курение на рабочих местах запрещается, а разрешается только в специально обозначенных и оборудованных помещениях для курения.

1.5. Работники пищеблоков должны быть обеспечены санитарно-гигиенической спецодеждой, санитарной обувью и предохранительными приспособлениями в соответствии с действующими Нормами, утвержденными Минздравом СССР, и обязаны соблюдать правила личной гигиены и санитарии.

1.6. Для мытья рук в умывальниках должны быть в достаточном количестве мыло и чистые полотенца.

1.7. В помещениях пищеблоков должны соблюдаться правила пожарной безопасности. Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается.

1.8. О каждом несчастном случае, связанном с производством или работой, пострадавший или очевидец несчастного случая немедленно должен известить соответствующего руководителя. Администратор должен:

- организовать первую помощь пострадавшему или его доставку в больницу;
- сообщить руководителю учреждения о случившемся;
- сохранить для расследования обстановку на рабочем месте;
- сохранить состояние оборудования таким, каким оно было в момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих работников и не приведет к аварии.

1.9. Работники пищеблоков обязаны выполнять инструкции по охране труда и своевременно проверять исправность действия арматуры, контрольно-измерительных приборов, предохранительных устройств.

1.10. Все технологические процессы, связанные с доставкой сырья, полуфабрикатов, готовых изделий должны осуществляться способами, максимально устраняющими ручные операции, исключаяющими опасность травматизма.

1.11. Производственное оборудование должно быть безопасным в эксплуатации при использовании отдельно или в составе комплексов и технологических систем в течение всего срока эксплуатации.

1.12. Все виды технологического оборудования, приводимые в действие электроэнергией, а также металлические конструкции, несущие на себе электроустановки, подлежат обязательному заземлению. Эксплуатация оборудования без заземления запрещается.

1.13. Чистка, регулировка и ремонт всех видов оборудования допускается только при отключенных электродвигателях.

1.14. Все движущиеся части машин и механизмов (валы, ролики и пр.) должны быть ограждены. Работать на машинах без соответствующих ограждений запрещается.

1.15. Для вскрытия и распаковки тары необходимо использовать соответствующие исправные инструменты (гвоздодеры, клещи).

1.16. Для открывания консервных банок необходимо пользоваться специальными приспособлениями и ключами.

1.17. Тара для внутрицехового перемещения должна иметь соответствующую маркировку: "крупа", "молоко" и т.д.

1.18. Ведра, тазы для мытья полов и уборки помещений должны быть окрашены в особый цвет, иметь надпись или пластмассовую бирку "для полов" и т.д.

1.19. Приточно-вытяжная вентиляция должна обеспечивать нормальные условия работы.

1.20. Полы должны быть гладкими, нескользкими, удовлетворять гигиеническим и эксплуатационным требованиям данного помещения.

1.21. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, подвергаются дисциплинарному воздействию в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости внеочередной проверке знаний вопросов охраны труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Перед началом работы необходимо правильно надеть санитарно-гигиеническую одежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

2.2. Необходимо осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности. При обнаружении непригодного инвентаря и посуды, необходимо потребовать от администрации его изъятия и замены.

2.3. При осмотре оборудования необходимо проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособлений.

2.4. При обнаружении неисправностей оборудования необходимо немедленно сообщить о них администрации и до их устранения к работе не приступать. Не разрешается самовольно производить какой-либо ремонт оборудования.

2.5. Необходимо проверить наличие диэлектрических ковриков в зоне обслуживания электрооборудования и деревянных решеток на полу в посудомоечном помещении.

3. Требования безопасности во время работы

При механизированной обработке пищевых продуктов:

- Перед включением оборудования необходимо проверить, нет ли в рабочей камере или вблизи движущихся частей машины посторонних предметов и предупредить о пуске находящийся рядом персонал.

- Для проталкивания продукта внутрь мясорубки или рабочей камеры должны применяться специальные приспособления: деревянные толкачи, пестики, лопатки.