

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБНОУ «ЮУГК»

В.Г. Лапин

2022 г.



ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
в учебной мастерской
по профессии
«Повар, кондитер»
ИОТ - 107

**Инструкция
по охране труда
в учебной мастерской
по профессии
«Повар, кондитер»
ИОТ - 107**

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе в учебной мастерской допускаются учащиеся, прошедшие медицинский осмотр, инструктаж по охране труда.

1.2. Учащийся должен знать:

- устройства, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования;

- основные виды неполадок оборудования, способы их устранения;

- правила внутреннего трудового распорядка.

1.3. Учащийся 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.

1.4. На учащийся 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.

1.5. Учащийся должен иметь санитарную одежду, санпринадлежности и СИЗ:

- куртка белая хлопчатобумажная;

- брюки светлые хлопчатобумажные;

- колпак белый;

- полотенце;

- тапочки.

2. Требования охраны труда 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 держи в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы.

2.3. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай проходы.

2.4. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности, требуй от администрации изъятия и замены непригодного инвентаря, посуды. При осмотре оборудования необходимо проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособления.

2.5. При обнаружении неисправностей в оборудовании немедленно поставь в известность преподавателя или мастера производственного обучения и до устранения их, к работе не приступай.

2.6. Не проводить самостоятельно ремонт оборудования.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять работу, определенную преподавателем или мастером производственного обучения.

3.2. В процессе занятий использовать только безопасные приемы работы. Изложенные преподавателем или мастером производственного обучения в ходе инструктажа.

3.3. 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.

3.4. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения учащийся 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.

3.5. Не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.

3.6. Работай на мясорубке только со специальным приспособлением или кольцом у загрузочной воронки.

3.7. Для проталкивания мяса в машину, пользуйся деревянным пестиком. Не проталкивай мясо руками.

3.8. При работе на шинкованных машинах не проталкивай овощи руками на ходу.

3.9. При работе на овощно-мясных и протирачных машинах пользуйся предохранительной крышкой.

3.10. Разделку замороженного мяса производи после его оттаивания.

3.11. Работая ножом, держи правильно руки и нож. Будь осторожен, ножи храни в специальных чехлах.

3.12. Выемку рыбы из ванн производи проволочными черпаками.

3.13. Посуду с жидкостью по плите передвигай осторожно.

3.14. Следи за тем, чтобы поставленные жиры для разогрева не вспыхнули.

3.15. При поджарке котлет, пирожков, клади их с наклоном от себя.

3.16. Клади в кипящий жир картофель, другие овощи, не допуская попадания воды.

3.17. Крышки варочных котлов открывай от себя осторожно.

3.18. При переноске горячей пищи ставь на устойчивые подставки.

3.19. Не берись голыми руками за горячую посуду, пользуйся для этого полотенцем.

3.20. Срочно убирай пролитый жир, уроненные продукты.

3.21. 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 убедитесь в отсутствии посторонних предметов и скользких полов на всем пути передвижения.

3.23. Разделочные доски располагай на ровную поверхность.

3.24. Консервные банки открывай специальным ключом.

3.25. Для вскрытия тары пользуйся гвоздодером.

3.26. Не выходи на улицу потным.

3.27. При переводе на другую работу, требуй от администрации дополнительного инструктажа.

3.29. На предприятиях общественного питания запрещается:

- при изготовлении блюд носить ювелирные украшения;
- курить на рабочем месте.

3.30. Пользоваться телефонами только в обеденный перерыв

3.32. Перед включением оборудованием необходимо проверить, нет ли в рабочей камере или вблизи движущихся частей машины.

3.33. Тестомесильную машину следует включать только после полной фиксации подкатной дежи на машине и опущенных щитках.

3.34. Применение оборудования для выполнения операций, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации запрещается.

3.35. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.

3.36. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать на себя.

3.37. Во время перерыва, все студенты должны выйти из мастерской, дежурные должны проветрить помещение под контролем преподавателя.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении дефектов оборудования, представляющих опасность для жизни персонала и целостности оборудования, немедленно прекрати работу, по возможности отключи электрооборудование от электросети, прими меры по ликвидации аварии.

4.2. Необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии.

4.3. При внезапном появлении на корпусе оборудования осязаемого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование и сообщить преподавателю.

4.4. При разливе жидкости немедленно убрать ее с пола.

4.5. В случае если разбилась посуда, необходимо с помощью веника и совка убрать осколки.

4.6. В случае получения травмы, микротравмы, плохого самочувствия или внезапного заболевания сообщить об этом преподавателю (мастеру производственного обучения) или обратиться за медицинской помощью.

4.7. При возникновении пожара немедленно вызови пожарную охрану, удали в безопасное место людей, поставь в известность заведующего столовой и организуй тушение огня подручными средствами.

4.8. Окажи первую помощь пострадавшим при травмировании, внезапном заболевании.

4.9. О несчастном случае доложи преподавателю или мастеру производственного обучения.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Надежно обесточьте оборудование.

5.2. После окончания работы необходимо привести в порядок свое рабочее место, машины, оборудование, инвентарь и посуду, выключить вентиляцию и свет.

5.3. Дежурные должны убрать отходы, обеспечив соблюдение норм санитарии, гигиены и экологии.

5.4. Снять спецодежду, привести себя в порядок, вымыть руки с мылом

5.5. Обо всех недостатках, поломках, обнаруженных во время работы сообщить преподавателю или мастеру производственного обучения.

Разработал:
Специалист по охране труда



Б.М. Уфимцев

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»

К ПРИКАЗУ от 18.03.2022 г. № 227/к

Об изменениях и дополнениях к инструкции по охране труда ИОТ № 107-ЮУК, согласно приказа Минтруда РФ от 29.10.2021 года, № 772, во исполнение приказа директора ГБПОУ «ЮУГК» от 18.03.2022 года № 227 /к

Раздел 1. Общие требования охраны труда.

1. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.
2. Выполнять требования режима рабочего времени и времени отдыха.
3. Знать (при наличии) перечень вредных и опасных производственных факторов.
4. Пользоваться спец одеждой, спец обувью и другими СИЗ согласно единым нормам и норм выдачи СИЗ колледжа.
5. Соблюдать правила личной гигиены и эпидемиологические нормы.

Раздел 2. Требования охраны труда перед началом работы.

1. Подготовить рабочее место в установленном порядке.
2. Проверить исходные материалы.
3. Проверить СИЗ перед использованием. (при наличии)
4. Убедиться в исправности оборудования, аппаратуры, инструмента, приборов.

Раздел 3. Требования охраны труда во время работы.

1. Применять безопасные способы, приемы работ и обращения с исходными материалами.
2. Соблюдать безопасное содержание рабочего места.
3. Использовать СИЗ по назначению (при наличии).

Раздел 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1. Извещать руководителя о ситуации, угрожающей жизни и здоровью работающих, о происшедших несчастных случаях и микротравмах в установленном порядке.
2. Знать перечень возможных аварийных ситуаций и их причинах, исходя из оценки профессиональных рисков.
3. Оказать, при необходимости, первую помощь пострадавшим.
4. Действовать во время аварий по нормативным регламентам.

Раздел 5. Требования охраны труда по окончанию работы.

1. Производить передачу смены в установленном порядке (при наличии передачи смены)
2. Соблюдать порядок отключения и остановки оборудования, приборов, машин.
3. Убрать отходы с рабочего места.
4. Соблюдать правила личной гигиены.
5. Известить руководителя о недостатках по охране труда, возникших в течении работы.

**Внимание! Ответственным по ОТ, руководителям подразделений.
При проведении инструктажей и обучения доводить до подчинённых конкретную информацию на рабочих местах по перечисленным разделам.**

Специалист по ОТ



Уфимцев. Б.М.