

Согласовано:

Председатель профкома

А.В. Пономарев

2017 2017

Утверждаю:

Ректор академии, профессор

В.Г. Мохнаткин

2017 2017

Инструкция №70
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПРОДАВЦА, РЕАЛИЗУЮЩЕГО ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ С
ПОТРЕБЛЕНИЕМ НА МЕСТЕ**

1. Общие требования охраны труда

1.1. На продавца, реализующего продукты питания с потреблением на месте, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, товаров;
- повышенная температура поверхностей оборудования, продукции;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- повышенный уровень электромагнитных излучений;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.

1.2. Продавец, реализующий продукты питания с потреблением на месте, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Продавцу, реализующему продукты питания с потреблением на месте, следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при отпуске блюд, напитков, выпечных кулинарных и кондитерских изделий не носить ювелирные украшения, часы, не покрывать ногти лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость прилавка, производственного стола, стеллажа, прочность крепления применяемого оборудования к подставкам;
- убедиться в наличии и исправности применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, ручки совков, лопаток, щипцов, вилок и т. п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц);

- удобно и устойчиво разместить запасы напитков, выпечных и кондитерских изделий, товаров, инструмент, инвентарь, приспособления, посуду и упаковочные материалы в соответствии с частотой использования и расходования;

- убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами в помещении с цементным полом;

- проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности (зоны);

- отсутствие слепящего действия света;

- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки применяемого электрооборудования;

- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств электрооборудования;

- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями электрооборудования и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления);

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования.

2.3. Перед началом эксплуатации электрокофеварки проверить наличие воды в водопроводной сети, исправность (нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла) и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий из котла (бойлера) кофеварки, настройку выключателя насоса гидрофора на давление не выше допустимого.

Перед началом работы экспресс – кофеварки открыть верхний и нижний краны у водомерного стекла, один из душевых кранов для выпуска воздуха и вентиль на водопроводной трубе. По водомерному стеклу проверить уровень воды в водогрейном котле (он должен находиться примерно на 2 см выше нижней отметки и не достигать верхней) и включить кофеварку в электрическую сеть. Готовность аппарата к работе определяется по манометру и сигнальной лампе (последняя гаснет).

2.4. Проверить исправность блокировочных устройств, приборов автоматики и сигнализации, герметичность системы водяного охлаждения магнетрона, наличие кожуха и других съемных деталей сверхвысокочастотного (СВЧ) аппарата.

2.5. Перед началом эксплуатации электрогриля проверить работу кнопочного выключателя и двигателя привода вертела электрогриля, эффективность работы вентиляции. Для подключения электрогриля к электрической сети не использовать переходники и удлинители.

При протыкании штырями вертела продуктов, подлежащих жарке, не направлять их острыми концами в направлении на себя, остерегаться ранения глаз, рук и других частей тела.

2.6. Перед включением электрогриля:

- открыть дверь и вставить нагруженные продуктами вертела в специальные отверстия вращающихся дисков;

- при нажатой кнопке выключателя двигателя привода вертела повернуть диски и вставить следующие вертела с продуктом до полной загрузки рабочей камеры;

- закрыть дверь и запереть ее ключом.

Включить электрогриль сначала на максимальную температуру (250 град. С), затем путем нажатия кнопок задать нужную температуру, высвечивающуюся на индикаторе.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях применяемого оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.8. При эксплуатации контрольно-кассовой машины, весоизмерительного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих типовых инструкциях по охране труда. При выполнении функций по уборке посуды со столов, мытью посуды, эксплуатации жарочных и пекарных шкафов, хлебозрезки выполнять требования типовых инструкций для соответствующих работников общественного питания.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами товаров, кулинарной продукции.

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.8. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (пробочники, консервные ножи и т. п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп».

3.10. При использовании электрооборудования не допускается:

- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

- складывать на оборудование инструмент, выпечные и кондитерские изделия, упаковочные материалы, посуду, тару;

- наличие напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, раме или кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновение постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольная остановка или неправильное действие механизмов и элементов оборудования. При возникновении этих обстоятельств остановить работу оборудования (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства, сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправностей не включать.

3.11. Доставать готовые продукты после появления на индикаторе электрогриля мигающего сигнала и срабатывания звукового сигнала. Вынимать их, соблюдая осторожность, после выключения гриля и полной остановки вертелов. Во избежание ожогов работать в санитарной одежде с длинными рукавами и перчатках, а внутреннюю поверхность стекла открытой горячей двери накрывать чистым куском плотной ткани. После повторной загрузки печи снять защитную ткань с двери, закрыть ее и запереть ключом.

3.12. Во время работы электрогриля следить за наполнением поддона для сбора жира, не допуская его переполнения. При наполнении поддона, надев защитные перчатки, вытащить поддон, слить жир в специальную посуду, используя большую воронку.

3.13. При эксплуатации электрогриля не допускается:

- ставить на гриль и класть внутрь любые сосуды с воспламеняющимися веществами (спирт, чистящие средства и т. п.);

- применять для приготовления пластиковую или стеклянную посуду;

- использовать для промывки жарочной камеры открытую струю воды;

– применять для очистки внутренних поверхностей шпатель или другие острые предметы;

– оставлять двойной вертел без специальных защитных колпачков.

3.14. В процессе работы кофеварки следить за уровнем воды и давлением в котле (бойлере), насосе (помпе), температурой воды, идущей для приготовления напитка. Если она не достигает заданного уровня, прекратить подачу кофе до тех пор, пока вода не нагреется до 100 град. С; открывать краны подачи пара и горячей воды плавно, без рывков и больших усилий. Не допускается подставлять руки и другие части тела в рабочее пространство для розлива кофе и трубок для подачи пара и горячей воды, дотрагиваться до горячих частей раздаточного устройства, направлять пар и горячую воду на лицо и тело, засорять вентиляционные или рассеивающие решетки.

При заполнении фильтра порцией свежемолотого кофе следить, чтобы порошок не попал на кромку держателя (во избежание нарушения плотности соединения во фланце блок – крана) при закреплении быстросъемной рукоятки в корпусе электрокофеварки. Перед тем как вставить фильтр в устройство подачи очистить салфеткой край фильтра для удаления остатков кофе. После каждой операции протирать трубку подачи пара влажной тряпкой.

3.15. Эксплуатация электрокофеварки не допускается при отсутствии воды в котле, неисправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла.

3.16. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о ее готовности к работе. Если печь не включается (продукт, помещенный в рабочую камеру, не нагревается), проверить предохранитель, плотнее прижать дверцу и, при необходимости, подогнуть язычок замка, нажимающего на микровыключатель в защелке. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этих целей.

3.17. Во время приготовления или подогрева пищи, находящейся в емкостях из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, вести постоянное наблюдение за СВЧ-печью. Если наблюдается дым, то при запертой дверце рабочей камеры следует отключить печь от источника питания.

3.18. Не допускается:

- пользоваться СВЧ-печью при повреждении дверных уплотнителей и прилегающих частей, а также механическом повреждении углов дверцы, экрана или стекла;
 - самостоятельно осуществлять ремонт печи;
 - использовать фольгу, металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием.
- Открывать дверцу рабочей камеры следует после отключения нагрева.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки применяемого электрооборудования прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, продукта и т. п. Доложить о принятых мерах лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования (непосредственному руководителю), действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитым жиром, работу прекратить до удаления загрязняющего вещества.

Пролитый жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50 град. С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Чистку и санобработку электрогриля выполнять при выключенном (кнопкой) и отключенном от электрической сети гриле. На пусковом устройстве (рубильнике) должна быть вывешена предупреждающая табличка: «Не включать! Работают люди!». Не приступать к чистке, пока горячие поверхности не остынут минимум до 40 град. С. Во время чистки осторожно обращаться с острыми концами вертела. Двойной вертел или корзину для жарки охладить под струей холодной воды.

5.2. Во время чистки и санобработки верхней панели электрогриля открыть дверь, открутить два винтовых держателя, снять верхнюю панель; не касаясь кварцевых ламп рукой и не допуская попадания на них жидкости и жира (чистить кварцевые лампы разрешается только ватой, смоченной спиртом, а камеру, верхнюю панель, вентилятор и потолок камеры – специальным аэрозолем).

5.3. Электрокофеварку отключить от электрической сети и закрыть вентиль на водопроводной трубе. Открыть сливной вентиль и удалить из водогрейного котла воду. Сетку – фильтр и чашедержатель очистить и поместить на 30 минут в горячий раствор со специальным моющим средством или оставить на ночь в холодной воде. Мельничный механизм кофемолки очистить кистью или сухой тканью. Наружные поверхности кофемолки протереть сухой тканью.

5.4. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Убрать применяемые инвентарь, приспособления в отведенные места хранения.

Заведующий столовой

« 7 МАР 2017 2017 г.



Русских В.А.