

**ПОЛТАВСЬКА ОБЛАСНА РАДА
КРЕМЕНЧУЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ
З ПОСИЛЕНОЮ ВІЙСЬКОВО-ФІЗИЧНОЮ ПІДГОТОВКОЮ**

НАКАЗ

07.02.2020р.

м. Кременчук

№ _____

Про затвердження інструкцій з охорони праці

На виконання вимог Закону України „Про охорону праці” від 14 жовтня 1992 року № 2694-ХІІ (із змінами), відповідно до Положенням «Про розробку інструкцій з охорони праці», затвердженого наказом Держнаглядохорони праці від 29.01.98 № 9, наказу Міністерства освіти і науки України від 26.12.2017р. №1669 «Про затвердження Положення про організацію роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу в установах і закладах освіти», наказу МОНУ від 18.04.2006 р. №304 (у редакції наказу МОНУ від 22.11.2017р №1514), наказу МОН України від 15.08.2016р. №974 «Про затвердження Правил пожежної безпеки для навчальних закладів та установ системи освіти України», на підставі НПАОП 0.00-6.03-93 "Порядок опрацювання та затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві", затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці України від 21.12.1993 р. №132, з метою приведення внутрішніх нормативно-правових документів у відповідність до законодавства,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Інструкцію з питань охорони праці №159 для інженера з охорони праці Кременчуцького ліцею з посиленою військово-фізичною підготовкою Полтавської обласної ради та ввести в дію з 07.02.2020р. (додається).
2. Затвердити Інструкцію з питань охорони праці №160 для працівників харчоблоку їдальні Кременчуцького ліцею з посиленою військово-фізичною підготовкою Полтавської обласної ради та ввести в дію з 07.02.2020р. (додається).
3. Затвердити Інструкцію з питань охорони праці №161 при роботі на фритюрниці електричній ФР-5-220-П та ввести в дію з 07.02.2020р. (додається).
4. Затвердити Інструкцію з питань охорони праці №162 при експлуатації мікрохвильової печі та ввести в дію з 07.02.2020р. (додається).
5. Затвердити Інструкцію з питань охорони праці №163 при роботі на машині картоплечистки МОК та ввести в дію з 07.02.2020р. (додається).
6. Затвердити Інструкцію з питань охорони праці №164 під час роботи з кип'ятильником Bartscher 28 та ввести в дію з 07.02.2020р. (додається).
7. Затвердити Інструкцію з питань охорони праці №165 під час роботи на апараті для виготовлення пельменів АІП-0,55/380-60 та ввести в дію з 07.02.2020р. (додається).

8. Затвердити Інструкцію з питань охорони праці №166 під час експлуатації кондиціонера DEKKER DSH та ввести в дію з 07.02.2020р. (додається).

9. Інженеру з охорони праці Метелю В.О. в журналі реєстрації інструкцій зареєструвати інструкції з охорони праці, забезпечити отримання їх помічником начальника ліцею з господарської роботи Алексеєнком В.В. і встановлення інструкцій на робочих місцях.

10. Секретарю Бабіній Р.А. наказ довести до заступників начальника ліцею, інженера з охорони праці Метеля В.О., помічника начальника ліцею з господарської роботи Алексеєнка В.В., керівників структурних підрозділів та шеф-кухаря Чирви Т.В. під особистий підпис.

11. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника начальника ліцею з навчально-виховної роботи Палагату О.Г.

Начальник ліцею

В.В.Марченко

З наказом ознайомлені :

_____ О.Г.Палагута

_____ Л.А.Кулик

_____ О.Ф.Станіченко

_____ Л.О. Карпович

_____ В.О.Метель

_____ В.В.Алексєєнко

_____ С.В.Марченко

_____ В.І.Савченко

_____ Т.В.Чирва

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавськоїобласної ради

ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 159

для інженера з охорони праці Кременчуцького ліцею з посиленою
військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

м.Кременчук, 2020р.

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

УЗГОДЖЕНО ЗАТВЕРДЖЕНО

Голова профкому

_____/О.Г.Палагута/
протокол № __ від «__» __ 2020р.

Начальник Кременчуцького ліцею
з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради
підполковник _____ В.В.Марченко
Наказ № __ від 07 лютого 2020р.

**Інструкція з охорони праці №159
для інженера з охорони праці Кременчуцького ліцею з посиленою військово-фізичною
підготовкою Полтавської обласної ради**

1. Загальні положення

1.1. Інструкція з охорони праці розроблена на основі «Положення про розробку інструкцій з охорони праці», затвердженого Наказом Держнаглядохоронпраці 29.01.1998 №9 та встановлює вимоги щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності інженера з охорони праці різних кваліфікаційних категорій (інженера, інженера II категорії, інженера I категорії, провідного інженера).

1.2. До роботи інженером з охорони праці Кременчуцького ліцею з посиленою військово-фізичною підготовкою Полтавської обласної ради (далі - ліцею) допускаються особа, яка має вищу освіту та пройшла навчання з охорони праці з отриманням відповідного посвідчення.

1.3. Під час влаштування на роботу інженер з охорони праці (далі – інженер з ОП) проходить попередній медичний огляд, у подальшій роботі медогляди проходить періодично один раз на рік.

1.4. Інженер з охорони праці проходить інструктаж з охорони праці: вступний (при влаштуванні на роботу), первинний — на робочому місці, повторний (не рідше одного разу на 6 місяців).

1.5. При необхідності (разове виконання завдань, не пов'язаних з основною роботою) проходить цільовий інструктаж, а при зміні умов праці й нормативних правових актів з охорони праці та при нещасному випадку — позаплановий інструктаж.

1.6. Перед допуском до самостійної роботи інженер з ОП проходить також інструктаж з пожежної безпеки в обсязі інструкції з пожежної безпеки ліцею.

1.7. Інженер з ОП дотримується затвердженого в навчальному закладі режиму праці й відпочинку, а також вимагає його дотримання від ліцеїстів.

1.8. Під час виконання своїх обов'язків інженер з ОП повинен усвідомлювати про дію наступних небезпечних і шкідливих факторів:

- психофізіологічна напруга;
- висока концентрація уваги;
- електробезпека;
- пожежонебезпека;
- порушення мікрокліматичних умов у навчальному приміщенні;
- тривалі статичні навантаження.

1.9. Якщо у ході освітнього процесу на інженера з ОП діють негативні фактори, вплив яких можна зменшити за рахунок засобів індивідуального захисту, вони повинні бути видані інженеру з ОП відповідно до нормативних правових актів з охорони праці залежно від характеру впливу й виду негативного фактора.

1.10. Один раз на три роки інженер з ОП проходить навчання з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності з наступною перевіркою знань.

1.11. Інженер з ОП оперативно повідомляє начальника ліцею або чергового ліцею про всі недоліки в забезпеченні освітнього процесу, що впливають негативно на стан здоров'я ліцеїстів, а також підвищують ймовірність аварійної ситуації навчального закладу.

1.12. Інженер з ОП вносить пропозиції щодо поліпшення й оздоровлення умов проведення освітнього процесу для включення їх в колективний договір з охорони праці.

1.13. Інженер з ОП негайно повідомляє начальника ліцею про кожен нещасний випадок з ліцеїстами та працівниками, свідком яких він став у ліцеї. При нещасних випадках першочергові дії спрямовуються на надання домедичної допомоги потерпілим, забезпечення безпеки іншим особам, та зберігання місця нещасного випадку для проведення розслідування.

1.14. Інженер з ОП несе персональну відповідальність за життя та здоров'я ліцеїстів під час освітнього процесу там, де він задіяний відповідно до наказів.

1.15. Знання й виконання вимог цієї інструкції є посадовими обов'язками інженера з ОП, а їхнє недотримання є порушенням трудової дисципліни, що веде до відповідальності, встановленої законодавством України (дисциплінарна, матеріальна, кримінальна).

1.16. Інженер з ОП повинен вивчити та мати у себе комплект основних інструкцій з охорони праці і безпеки життєдіяльності, копії власної посадової інструкції та інструкції з охорони праці.

1.17. Інженер з ОП повинен дотримуватися правил охорони праці та безпеки життєдіяльності у всіх місцях поза межами ліцею, де він перебуває відповідно до посади або разових доручень адміністрації ліцею.

2. Вимоги до безпеки перед початком роботи

2.1. Оглянути своє робоче місце, територію навчального закладу (при потребі) та кабінет з метою усунення виявлених небезпечних для життя та здоров'я факторів.

2.2. У разі виявлення порушень або несправностей, ужити заходів щодо їх усунення, а при потребі — повідомити начальника ліцею або чергового ліцею.

2.3. Дотримуватися мікроклімату в робочому кабінеті відповідно до санітарно-гігієнічних норм.

2.4. Не переобладнувати кабінет без дозволу адміністрації ліцею.

2.5. Забезпечувати дотримання охорони праці під час проведення занять, а також правил безпеки життєдіяльності і протипожежного захисту, проводити вступний інструктаж з працівниками при прийнятті на роботу, а також вступний інструктаж з безпеки життєдіяльності з ліцеїстами при зарахуванні до навчального закладу, перед початком навчального року з обов'язковою реєстрацією в журналі встановленого зразка.

2.6. Оперативно повідомляти адміністрацію ліцею про кожен нещасний випадок, здійснювати заходи щодо надання домедичної допомоги.

2.7. При необхідності використовувати засоби індивідуального захисту у разі виникнення надзвичайних ситуацій.

2.8. Перед початком занять у навчальному приміщенні перевірити, як організовані робочі місця для ліцеїстів, а саме: відповідність нормам з охорони праці, правилам безпеки життєдіяльності й виробничої санітарії, а також віковим особливостям ліцеїстів.

2.9. Перевірити розміщення меблів у кабінеті і його укомплектованість з погляду своєї безпеки й безпеки ліцеїстів при проведенні освітнього процесу.

2.10. У випадку проведення уроків та позакласних заходів з ліцеїстами дотримуватися вимог відповідних інструкцій, що поширюються на педагогічних працівників та інших працівників ліцею.

3. Вимоги до безпеки під час роботи

3.1. Нести відповідальність за збереження життя і здоров'я ліцеїстів під час освітнього процесу.

3.2. Забезпечувати проведення освітнього процесу, що регламентується чинними законодавчими та нормативно-правовими актами з охорони праці, безпеки життєдіяльності.

3.3. Проводити інструктажі з ліцеїстами з безпеки життєдіяльності під час навчальних занять та позакласних заходів, у разі особистого проведення цих заходів.

3.4. Здійснювати контроль за виконанням ліцеїстами правил безпеки життєдіяльності.

- 3.5. Проводити профілактичну роботу щодо запобігання травматизму серед ліцеїстів під час освітнього процесу.
- 3.6. Проводити профілактичну роботу серед ліцеїстів та їхніх батьків щодо вимог особистої безпеки у побуті (дії у надзвичайних ситуаціях, дорожній рух, участь у масових заходах, перебування в громадських місцях, об'єктах мережі торгівлі, громадському транспорті тощо).
- 3.7. Якщо інженер з ОП або ліцеїст під час занять раптово відчув себе нездоровим, інженером повинні бути вжиті екстрені заходи:
- при порушенні здоров'я ліцеїста (запаморочення, непритомність, кровотеча з носа тощо) інженер з ОП повинен надати йому домедичну допомогу, викликати медпрацівника або провести хворого в медичний пункт ліцею.
 - при раптовому погіршенні власного здоров'я інженер з ОП повинен довести до відома начальника ліцею або його заступника про те, що трапилось та звернутися до лікувального закладу.
- 3.8. Застосовувати заходи дисциплінарного впливу на ліцеїстів, які свідомо порушують правила безпечної поведінки в ліцеї.
- 3.9. Терміново повідомляти начальника ліцею про кожний нещасний випадок, що трапився з ліцеїстом, організувати надання домедичної допомоги потерпілому, викликати медичного працівника.
- 3.10. Виконувати роботу згідно зі своїми функціональними обов'язками. Не залишати без нагляду своє робоче місце, коли обладнання підключено до електромережі (комп'ютер, електроприлади тощо).
- 3.11. Слідкувати за розміщенням і зберіганням у кабінеті та шафах предметів, тільки необхідних для забезпечення роботи відповідно до посади.
- 3.12. Особисто в рамках можливого вживати заходів щодо усунення небезпечної ситуації в навчальному закладі.
- 3.13. Забезпечувати безпечний стан робочих місць, обладнання, приладів, інструментів.
- 3.14. Брати участь у розробленні розділу з охорони праці, безпеки життєдіяльності колективного договору.
- 3.15. Брати участь в обговоренні й вирішенні питань з охорони праці та безпеки життєдіяльності.

4. Вимоги до безпеки після закінчення роботи

- 4.1. В робочому кабінеті закрити вікна, виключити всі електроприлади.
- 4.2. Уважно оглянути робочий кабінет.
- 4.3. Упорядкувати робоче місце. Покласти робочі матеріали у належне місце.
- 4.4. Звернути увагу на електроустаткування і електропроводку в приміщенні (наявність травмонебезпечних факторів). Закрити вікна, кватирки, вимкнути світло.
- 4.5. Якщо при проведенні занять протягом дня інженер з ОП помітив які-небудь порушення з охорони праці і безпеки життєдіяльності, він зобов'язаний повідомити про це начальника ліцею або представника адміністрації.

5. Вимоги до безпеки в аварійних ситуаціях

- 5.1. У разі будь-якої аварійної ситуації інженер з ОП повинен в першу чергу забезпечити безпеку ліцеїстів.
- 5.2. До аварійних ситуацій відносять:
- наслідки терористичних актів;
 - коротке замикання електропроводки;
 - займання ізоляції;
 - пожежа;
 - ураження електричним струмом.
- 5.3. В аварійній ситуації інженеру з ОП необхідно виявити розсудливість, врівноваженість та діяти чітко за інструкцією, не вносячи паніки та нервозності серед учасників освітнього процесу. Евакуювати дітей, перерахувати їх за списком в безпечному місці.

5.4. У разі аварійних ситуацій пов'язаних з коротким замиканням електропроводки, займання ізоляції необхідно:

- негайно відключити електроприлади;
- у випадку травмування відвести постраждалого в медпункт, або надати домедичну допомогу і забезпечити надання допомоги лікарем;
- сповістити адміністрацію навчального закладу.

5.5. У разі виникнення пожежі або локального загорання інженер з ОП повинен:

- організувати евакуацію ліцеїстів з приміщення згідно з «Порядком евакуації працівників і ліцеїстів в ліцеї»;
- повідомити адміністрацію ліцею;
- при необхідності викликати пожежну команду за телефоном 101;
- зачинити вікна і двері, щоб вогонь не поширювався в сусідні приміщення;
- вимкнути електроприлади.

5.6. У випадку травмування ліцеїстів або працівників навчального закладу необхідно звернутись до медпрацівника або у разі необхідності викликати екстренну медичну допомогу за телефоном 103.

5.7. Інженер з ОП повинен вжити заходів для збереження життя і здоров'я ліцеїстів, працівників ліцею та власного життя у разі виникнення аварійних ситуацій і не ставити власними діями під загрозу життя і безпеку людей.

5.8. Слід пам'ятати, телефони екстрених служб:

- 101 – пожежна служба
- 102 – поліція
- 103 – екстренна медична допомога
- 104 – служба газу

5.9. При виявленні пошкодження життєзабезпечення (електрика, водопровід, каналізація, опалення) або задимлення приміщення негайно повідомити адміністрацію ліцею.

5.10. При роботі з ліцеїстами їх батьками поза межами ліцею вживати всіх можливих заходів, направлених в першу чергу на забезпечення власної безпеки життєдіяльності та безпеки людей.

Розробив:

Інженер з охорони праці

В.О.Метель

Погоджено:

Заступник начальника ліцею з
навчально-виховної роботи

О.Г.Палагута

З інструкцією ознайомлений (а) _____
і отримав _____

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 160

для працівників харчоблоку їдальні Кременчуцького ліцею з посиленою
військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

м.Кременчук, 2020р.

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

УЗГОДЖЕНО

Голова профкому

_____ /О.Г.Палагута/
протокол № __ від «__» __ 2020р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Начальник Кременчуцького ліцею
з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради
підполковник _____ В.В.Марченко
Наказ № ___ від 07 лютого 2020р.

**Інструкція з охорони праці №160
для працівників харчоблоку їдальні Кременчуцького ліцею з посиленою військово-фізичною
підготовкою Полтавської обласної ради**

1. Загальні положення

1.1. Інструкція з охорони праці для працівників харчоблоку їдальні Кременчуцького ліцею з посиленою військово-фізичною підготовкою Полтавської обласної ради (далі – їдальні ліцею) розроблена відповідно до Закону України «Про охорону праці» (Постанова ВР України від 14.10.1992 № 2694-ХІІ) в редакції від 20.01.2018р, на основі «Положення про розробку інструкцій з охорони праці», затвердженого Наказом Комітету по нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики України від 29 січня 1998 року № 9 в редакції від 1 вересня 2017 року, з урахуванням «Державних санітарних правил і норм влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу» ДСанПіН 5.5.2.008-01, затверджених постановою Головного санітарного лікаря України від 14.08.2001 р. № 63.

1.2. Самостійно працювати на харчоблоці їдальні ліцею дозволяється особам віком не молодше 18 років, які мають необхідну освіту згідно з чинними кваліфікаційними характеристиками, що володіють теоретичними знаннями і професійними навичками відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів, що не мають медичних протипоказань до роботи за даною спеціальністю. Працівники зобов'язані пройти попередній (при вступі на роботу) та періодичні (під час роботи) медогляди, навчання безпечним методам і прийомам виконання робіт, вступний інструктаж з охорони праці та інструктаж з охорони праці на робочому місці, перевірку знань вимог охорони праці, якщо необхідно, стажування на робочому місці.

1.3. Працівники харчоблоку їдальні ліцею повинні мати щеплення у відповідності з національним календарем профілактичних щеплень, а також за епідеміологічними показаннями, особисту медичну книжку встановленого зразка, в яку внесено результати медичних обстежень і лабораторних досліджень, відомості про щеплення, перенесені інфекційні захворювання і про проходження професійної гігієнічної підготовки і атестації, допуск до роботи.

1.4. Працівники харчоблоку їдальні ліцею з метою дотримання вимог з охорони праці повинні: дотримуватися вимог охорони праці, а також правил поведінки на території ліцею, у виробничих, допоміжних та побутових приміщеннях; утримувати в порядку і чистоті своє робоче місце; сприяти та співпрацювати з начальником ліцею у справі забезпечення здорових і безпечних умов праці, негайно повідомляти своєму безпосередньому керівнику або іншій посадовій особі про будь-яку несправність устаткування, інструмента, пристосувань, засобів захисту, про різке погіршення стану свого здоров'я, у т. ч. про виявлення ознак шлунково-кишкових розладів; виконувати всі норми і зобов'язання по охороні праці, встановлені колективним договором, угодою, трудовим договором, правилами внутрішнього трудового розпорядку, посадовими обов'язками; дотримуватися вимог пожежної безпеки, знати місця знаходження засобів пожежогасіння; уважно виконувати свої посадові обов'язки, не відволікатися; користуватися обладнанням та інструментами згідно інструкцій заводів-виробників; користуватися і правильно застосовувати ЗІЗ і засоби

колективного захисту відповідно до умов і характеру виконуваної роботи; при відсутності ЗІЗ негайно ставити до відома про це прямого керівника; негайно повідомляти начальника ліцею про будь-яку ситуацію, що несе загрозу життю або здоров'ю працівників і оточуючих, про нещасний випадок, що стався, погіршення стану свого здоров'я; дотримуватися всіх вимог і приписів знаків безпеки, сигнальних кольорів і розмітки; вміти надавати домедичну допомогу постраждалим під час нещасних випадків; знати необхідні номери телефонів для виклику екстрених служб (пожежно-рятувальної служби –101, екстренної медичної допомоги – 103, аварійної служби газового господарства 104 і т. д.) та швидкого інформування начальника ліцею, помічника начальника ліцею з господарської роботи. Знати де зберігається аптечка, евакуаційні шляхи на випадок надзвичайних ситуацій.

При пересуванні з роботи і на роботу дотримуватися всіх заходів безпеки. Носити зручне взуття. Пересуваючись по сходових маршах обов'язково триматися за поручні. Бути обережним при пересуванні в мокру погоду (при ожеледі, снігопаді, в умовах обмеженої видимості). Дотримуватися ПДР (правила дорожнього руху) при використанні міського та службового транспорту.

1.5. Не допускається перебувати на робочому місці у стані алкогольного або наркотичного сп'яніння, викликаному вживанням наркотичних засобів, психотропних або токсичних речовин. Забороняється розпивати спиртні напої, вживати наркотичні засоби, психотропні чи токсичні речовини на робочому місці або в робочий час, курити в не призначених для цього місцях.

1.6. Під час виконання робіт на працівників харчоблоку їдальні ліцею за певних умов можливий вплив наступних шкідливих виробничих факторів:

рухомі частини електромеханічного обладнання, переміщуваних товарів, сировини, тари;

підвищеної напруги в електромережі, замикання якої може статися через тіло людини;

завищений рівень інфрачервоного (теплого) випромінювання;

висока або низька температура поверхонь обладнання, товарів, сировини, продуктів;

висока температура повітря в робочій зоні;

високий рівень шуму на робочому місці;

завищений або занижений рух повітря;

висока вологість повітря;

погана освітленість в робочій зоні;

гострі краї інструменту і обладнання, задирки і шорсткість на поверхнях інструменту,

присосувачів, тари;

фізичні перевантаження.

1.7. Працівники харчоблоку їдальні ліцею повинні забезпечуватися відповідно до встановлених норм санітарним одягом, санітарним взуттям та санітарним приладдям.

1.8. Працівникам харчоблоку їдальні ліцею необхідно:

- санітарний одяг і взуття зберігати у встановлених для цього місцях;

- верхній одяг, взуття, головні убори, а також особисті речі залишати в гардеробі;

- виконувати роботу в чистому санітарному одязі і міняти його в міру забруднення;

- під час приготування кулінарних виробів знімати ювелірні прикраси.

1.9. З метою попередження та запобігання поширенню шлунково - кишкових, паразитарних та інших захворювань працівникові необхідно знати і дотримуватися норм і правил особистої гігієни:

- коротко підстригати нігті, не наносити на них лак;

- ретельно мити руки з милом перед тим як почати роботу, переходячи від однієї операції до іншої, після перерви в роботі, дотику до забруднених предметів, а також після відвідування санвузлу, перед прийомом їжі і по закінченні роботи.

1.10. Кухареві харчоблоку їдальні ліцею не слід виконувати самостійно роботу на обладнанні, до роботи на якому у нього немає допуску, а також експлуатувати обладнання, що працює під тиском, у разі несправності або закінченні терміну випробування та перевірки приладів контролю та захисту, встановлених на ньому.

1.11. З метою зниження фізичного навантаження і стомлюваності кухар не повинен піднімати і переміщати вручну тяжкості, що перевищують встановлені максимально допустимі норми.

Проводячи роботи необхідно користуватися засобами малої механізації (візки), а також рівномірно розподіляти фізичні навантаження протягом робочого дня.

1.12. Готуючи їжу із заморожених продуктів (м'яса, риби, субпродуктів та інших продуктів), слід їх розморожувати. Працювати з ними (виконувати розбирання, нарізку і т. д.) можна після досягнення ними температури 50°С. Для зігрівання рук слід користуватися сухими рушниками.

1.13. Щоб запобігти опікам при користуванні жарочною шафою з рухомим стелажем слід викочувати і вкочувати стелажі з продукцією виключно за допомогою знімної ручки або спеціальних захисних рукавиць.

1.14. Вимоги пожежної безпеки:

1.14.1. Забороняється:

куріння в приміщенні харчоблоку, і на його території;

використання несправних електричних приладів (електричних апаратів);

включення в приміщеннях харчоблоку електричних обігрівачів без спеціального на це дозволу;

залишати без контролю електричні апарати, підключені до мережі;

зберігання в непередбачених місцях легко спалахуючих речовин;

розведення відкритого вогню в будівлі і на території.

1.14.2. Працівник їдальні ліцею зобов'язаний знати всі сигнали оповіщення, послідовність дій у разі пожежі, місця знаходження засобів пожежогасіння, вміти застосовувати засоби пожежогасіння.

1.15. Якщо виявлені несправності обладнання, пристосувань, інструментів, засобів захисту, при погіршенні самопочуття, відсутність ЗІЗ, порушення технологічного процесу працівнику слід обов'язково повідомити про це безпосередньому керівникові.

1.16. Про будь-який нещасний випадок, що стався на харчоблоці їдальні ліцею, потерпілий або очевидець повинен сповістити шеф-кухаря їдальні ліцею, який в свою чергу повинен:

- організувати надання першої допомоги потерпілому і, якщо необхідно, викликати «швидку медичну допомогу» або доставку його в медичний заклад;

- доповісти начальнику ліцею (за відсутності – іншій посадовій особі) про факт травмування;

- вжити всіх необхідних заходів для запобігання подальшого розвитку аварійної ситуації та дії травмуючого фактора на інших працівників;

- забезпечити зберення, до початку розслідування нещасного випадку обстановки на робочому місці і стан устаткування у такому стані, в якому вони перебували в момент події, якщо це не несе загрози для життя і здоров'я оточуючих працівників і не призведе до аварії.

1.17. Порушення працівниками вимог даної інструкції з охорони праці розглядається як порушення трудової дисципліни. Працівники, винні в порушенні вимог і норм охорони праці в їдальні ліцею, проходять позачерговий інструктаж і позачергову перевірку знань з охорони праці і несуть відповідальність згідно із Статутом ліцею, трудовим договором, законодавством України.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Перед початком роботи працівник їдальні ліцею повинен:

- надіти встановлений нормами спецодяг, взуття. Спецодяг необхідно застебнути на всі гудзики, не допускати вільно звисаючих кінців одягу, волосся добре прибрати під ковпак (шапочку, косинку). Забороняється заколювати одяг шпильками, голками, тримати в кишенях одягу скляні, гострі предмети;

- уважно оглянути своє робоче місце і підготувати його так, щоб було виключено дотик до гарячих або переохолоджених частин і знаходження поруч з такими частинами, з метою запобігання опіків, перегріву або переохолодження;

- провести перевірку стійкості виробничого столу, стелажа, міцності кріплення обладнання до фундаментів і підставок;

- міцно встановити (закріпити) пересувне (переносне) обладнання та інвентар на робочому столі, підставці, пересувному візку;

- зручно і стійко розташувати запаси сировини, напівфабрикатів відповідно до частоти їх використання і витрачання;

- перевірити наявність і справність дерев'яної решітки під ногами, діелектричних килимків біля електричних установок;
- переконатися у відсутності сторонніх предметів всередині і навколо використовуваного обладнання;
- прибрати непотрібні і заважаючі предмети, переконатися в наявності і справності потрібного для роботи інструменту, пристосувань, інвентарю;
- провести перевірку роботи витяжної вентиляції, повітряного душення, достатньої освітленості робочої поверхні і забезпеченість робочого місця потрібним для роботи інвентарем, обладнанням, пристосуваннями та інструментом;
- переконатися в наявності і справності контрольно-вимірювальних приладів (КВП), а також приладів безпеки, регулювання і автоматики
- переконатися в справності пускової регулюючої апаратури, яка включає обладнання (пускатів, пакетних перемикачів, рубильників, штепсельних роз'ємів, кінцевих вимикачів і т.п.);
- оглянути стан підлог (відсутність вибоїн, нерівностей, слизькості та ін), а також упевнитися у відсутності заглиблень, тріщин та інших нерівностей на робочих поверхнях виробничих столів;
- перевірити на справність використовуваний інвентар, пристосування і інструмент (поверхні спеціальної тари, обробних дощок, ручки совків, лопаток і т. п. повинні бути чистими, гладкими, без сколів, тріщин і задирок; рукоятки ножів повинні бути міцно закріплені (насажені), нековзними і бути зручними для захоплення, мати необхідний упор для пальців руки, не деформовані від гарячої води, полотна ножів повинні бути гладкими, відполірованими, без вм'ятин і тріщин).

2.2. Перед тим, як включити на харчоблоці їдальні ліцею електрообладнання (картоплечистку, електроплиту, шафу жарильну, холодильник, електром'ясорубку, машину кухонну універсальну типу УКМ, мікрохвильову піч та ін.) необхідно переконатися:

2.2.1. У відсутності вільно звисаючих і оголених кінців електричної проводки, справності розеток, кабелів (шнурів) електричного живлення, вилок застосовуваного електрообладнання.

2.2.2. В справному стані захисного заземлення (занулення) – наявності і міцності заземлюючих з'єднань, відсутності обривів, відсутності механічних ушкоджень заземлюючих провідників. Не дозволяється починати роботу при відсутності або ненадійному заземленні обладнання;

2.2.3. В наявності, справності, правильній установці і міцності кріплення огорожі рухомих частин (зубчастих, ланцюгових, клино-ремінних та інших передач, з'єднуючих муфт і т. п.), гріючих поверхонь обладнання.

2.2.4. Необхідно обов'язково переконатися в справності ручок і дверей пекарських і жарильних шаф:

- відкриті двері повинні обов'язково фіксуватися в горизонтальному положенні;
- закриті двері повинні щільно прилягати до країв робочих камер.
- використовувати пекарські та жарочні шафи з несправними рукоятками і пружинами дверей, пакетними перемикачами, температурними регуляторами, сигнальними лампами, у разі відсутності кожухів, що закривають електричні прилади та електро-комунікаційну апаратуру, забороняється.

2.2.5. Необхідно упевнитися в справному стані витяжки. Якщо відсутній або несправний витяжний зонт, не дозволяється користуватися пекарським і жарочним обладнанням.

2.2.6. Перед включенням машин для подрібнення харчової сировини (електром'ясорубки, овочерізки, універсального приводу) упевнитися в правильному складанні робочих механізмів і міцності їх кріплення до приводу.

2.2.7. Включаючи електроплиту, необхідно переконатися в наявності піддону під блоком конфорок і подового листа в камері жарочної шафи. Упевнитися, що перемикачі конфорок і жарочної шафи знаходяться на нульовій позначці, а також у тому, що жарильна поверхня (конфорки) електроплит рівна і гладка, без тріщин і розташовується на одному рівні з бортовою поверхнею.

2.2.8. Обов'язково переконатися в справності іншого використовуваного обладнання на харчоблоці їдальні ліцею.

2.3. Слід виконати необхідну збірку обладнання, правильно встановити і міцно закріпити знімні деталі і механізми.

2.4. Необхідно забезпечити вільні проходи для безпечного руху працівників харчоблоку їдальні ліцею, та переміщення сировини, напівфабрикатів, готової продукції і тари, а також техобслуговування, ремонту та прибирання технологічного обладнання.

2.5. Про будь-які несправності, виявлені під час підготовки до роботи обладнання, інструменту, пристосувань, необхідно доповісти шеф-кухарю харчоблоку їдальні ліцею.

2.6. Не слід починати роботу на пошкодженому обладнанні, використовувати пошкоджені інструменти, пристосування і інвентар.

3. Вимоги безпеки при виконанні роботи

3.1. Працівнику харчоблоку їдальні ліцею дозволено робити тільки ту роботу, якої він був навчений, пройшов інструктаж з охорони праці і до якої допущений шеф-кухарем або працівником, відповідальним за безпечне виконання робіт.

3.2. Працівник харчоблоку їдальні ліцею не повинен допускати до виконання своєї роботи працівників, які не пройшли навчання і сторонніх осіб.

3.3. Працівнику харчоблоку їдальні ліцею дозволено користуватися тільки необхідним для безпечної роботи справним обладнанням, інструментом, пристосуваннями і застосовувати їх тільки для тих робіт, для яких вони призначені.

3.4. Виконуючи роботу, слід підтримувати чистоту і порядок на робочому місці, не загороджувати його і проходи до нього, між обладнанням, столами, стелажми, до рубильників, шляхи евакуації та інші проходи непотрібними предметами, порожньою тарою, інвентарем, зайвими запасами сировини, кулінарною продукцією. Порожню тару, слід вчасно прибирати в призначене для цього місце.

3.5. Забороняється піднімати без допомоги засобів механізації і переносити тяжкості понад встановлену норму.

3.6. На роботах з використанням жіночої праці обов'язково необхідно дотримуватися граничних норм підйому і переміщення важких предметів жінками вручну:

- чередуючи з іншою роботою (до 2 разів/год) – 10 кг;
- постійно протягом робочої зміни – 7 кг;

Загальна маса вантажів, що переносяться жінкою щогодини протягом зміни: з робочої поверхні – 350 кг; з підлоги – до 175 кг. В масу вантажу включається маса тари і упаковки. При перенесенні вантажів на візках або в контейнерах докладені зусилля не повинні бути вище 10 кг. Відстань, на яку переноситься вантаж вручну, не повинна бути більше 5 м, висота підйому вантажу з підлоги не більше 1 метра, а з робочої поверхні (стіл і інше) – 50 см.

Допустимі норми підйому і перенесення вантажів вручну для чоловіків старше 18 років – 50 кг.

3.7. З метою уникнення падіння при переміщенні необхідно вчасно вживати заходів з прибирання випадково розлитих рідин, жиру, продуктів, що впали на підлогу.

3.8. Не дозволяється використовувати посуд зі сколами і тріщинами. Необхідно відразу прибирати осколки розбитого посуду, застосовуючи для цього совок, віник або щітку). Прибирати осколки голими руками забороняється.

3.9. Виконувати роботу із застосуванням ножів, гострих і ріжучих інструментів потрібно вкрай обережно. Забороняється перевірка пальцями гостроти лез ножів і ріжучих кромки інструменту, перенесення і передача гострих і ріжучих інструментів лезом вперед.

3.10. Працюючи ножом, слід бути обережним, оберігати руки від порізів. Зберігати ножі необхідно в спеціальних касетах, під час перерв у роботі потрібно покласти ніж в касету, пенал (футляр). Не можна пересуватися і нахилитися з ножом в руках і переносити ніж, не поміщений в футляр (пенал).

3.11. Під час роботи з ножом заборонено:

- користуватися ножами з погано закріпленими полотнами, ручками, що мають задирки, з тупими лезами;
- виконувати різкі рухи;
- залишати ніж при перерві в роботі в оброблюваній сировині або на столі без футляра;

- спиратися на мусат при правці ножа. Правити ніж об мусат потрібно осторонь від інших працівників.

3.12. Ємності з консервованими продуктами слід відкривати за допомогою спецпристроїв. Заборонено відкривати банки ножами або будь-якими іншими інструментами чи пристосуваннями, не призначеними для цього.

3.13. Не дозволяється нарізка сировини і продуктів вручну на вазі, для цих цілей слід обов'язково використовувати обробні дошки, покладені на поверхню столу.

3.14. Обробляти заморожену рибу, м'ясо необхідно тільки після їх розморожування, рубати м'ясо, використовуючи дерев'яну колоду з рівною горизонтальною поверхнею.

3.15. З метою попередження несприятливого впливу інфрачервоного (теплого) випромінювання на організм під час роботи на електроплитах слід:

- максимально заставляти посудом робочу поверхню плит, вчасно відключати конфорки або, коли це можливо, перемикаєти їх на меншу потужність;

- не вмикати конфорки на максимальну або середню потужність без завантаження їжі, що готується.

3.16. З метою уникнення опіків або пошкодження обладнання слід не допускати попадання рідин на розігріті конфорки електроплити і підлогу камер нагрітих жарочних шаф.

3.17. На харчоблоці їдальні ліцею неприпустимо використовувати котли, каструлі та інший посуд, з деформованим дном або краями, з відсутніми або погано закріпленими ручками.

3.18. Захищаючи руки від опіків необхідно користуватися засобами індивідуального захисту рук і не допускати торкання голими руками до пекарських і жарочних шаф, гарячої кухонної посуду і гарячих поверхонь інвентарю (рукоятки наплитних котлів, листи тощо).

3.19. Наплитний посуд і котли з гарячою їжею при їх перенесенні повинні бути заповнені не більше ніж на $\frac{3}{4}$ частини ємності, переміщати їх по поверхні плити слід вкрай обережно, без різких рухів і зусиль. Відкривати кришки посуду з гарячою їжею слід обережно, рухом «на себе», класти напівфабрикати на розігріті сковороди і листи рухом «від себе».

3.20. Перед переміщенням наплитного посуду з гарячою їжею необхідно заздалегідь упевнитися у відсутності непотрібних предметів і слизькій поверхні підлоги на всьому шляху її переміщення і якщо буде потрібно попередити про це працівників, що знаходяться поруч. Для уникнення опіків при переміщенні неприпустимо притискати посуд до свого тіла.

3.21. Прибирати з плити котел з гарячою їжею слід удвох, без ривків, обережно, користуючись сухими рушниками або ЗІЗ рук (рукавиці тощо).

3.22. Ємності з гарячою їжею необхідно розташовувати на спеціальні стійкі підставки, поверхня яких повинна бути більше площі дна встановлюваної каструлі, котла та ін.

3.23. На харчоблоці їдальні ліцею слід постійно контролювати, щоб жири, поставлені на плиту для розігріву, не спалахнули від впливу високої температури.

3.24. Неприпустимо попадання води в киплячий жир під час занурення в нього напівфабрикатів, картоплі та інших овочів.

3.25. Працюючи з електричним кип'ятильником з метою уникнення отримання опіків окропом або паром не треба відкривати кришку збірника окропу, а також слід бути обережним при відкритті крана для зливу окропу.

3.26. Працюючи з машинами для подрібнення харчової сировини, слід дотримуватися наступних вимог безпеки:

- не знімати і не встановлювати виконавчі механізми при включеному електродвигуні;
- санітарну обробку, чистку, налагодження і перевірку робочих частин робити при вимкненому електродвигуні і виключно після повної зупинки машини;

- при роботі овочерізки забороняється направляти і проштовхувати продукт руками, поміщати руки в робочу камеру;

- під час роботи з електром'ясорубкою для просування м'яса в горловину чаші слід користуватися спеціальним штовхачем, неприпустимо проштовхувати м'ясо руками; не слід виконувати роботу зі знятою завантажувальною чашею.

3.27. Мікрохвильова піч повинна бути оснащена спеціальною системою захисту, що перешкоджає поширенню (витоку) електромагнітних хвиль: щільно прилягаючі дверцята і скло із

захисною сіткою. Використовувати піч з пошкодженими дверцятами, екраном або склом заборонено.

3.28. З метою уникнення іскроутворення під час укладання їжі в камеру мікрохвильової печі необхідно дотримуватися відстані не менше 2 см від стінок.

3.29. Під час користування мікрохвильовою піччю неприпустимо:

- включення мікрохвильової печі з незавантаженою робочою камерою;
використання печі з відкритими (незачиненими) дверцятами (при несправному або відключеному захисному блокуванні);

- підігрівати продукти в герметичній упаковці і щільно закритому посуді, щоб уникнути руйнування цього посуду під напором пари. Посудини з напоями, що підігріваються в мікрохвильовій печі, не повинні мати кришок (повинні бути відкриті);

- підігрівати жири і рослинні масла (з метою уникнення опіків закипілим маслом) і варити яйця;
користуватися для розігріву посудом з орнаментом, склянками і посудом з кришталю, посудом з термостійкістю до 140°С, кухонним посудом з металу (сталеві, алюмінієві каструлі, миски), а також посудом, що має будь-якого виду металеву обробку;

- користуватися металевими затискачами при закриванні спеціальних пластикових мішечків для приготування їжі.

3.30. При експлуатації холодильного обладнання в харчоблоці їдальні ліцею:

- завантажувати охолоджувану ємність холодильного обладнання необхідно після запуску холодильної машини і досягнення температури, необхідної для зберігання продуктів;

- об'єм завантажуваних продуктів не повинен перевищувати норму, на яку розрахована холодильна камера;

- двері холодильного обладнання рекомендується відкривати на короткий час і як можливо рідше;

- якщо на охолоджуваних приладах (випарниках) утворюється іній (снігової шуби) товщиною більше 0,5 см слід зупинити компресор, отримати продукти з камери, щоб іній розтанув;

- виявивши витік хладону холодильне обладнання необхідно негайно вимкнути, приміщення провітрити.

Неприпустимо:

- включення агрегату якщо відсутнє захисне заземлення або занулення електричних двигунів;
робота без огороження машинного відділення, з пошкодженими приладами автоматики;

- загороджування простору близько холодильного агрегату, складування продуктів, тари та інших непотрібних предметів;

- дотик рухомих частин підключеного до мережі агрегату незалежно від того, працює він чи знаходиться в режимі автоматичної зупинки;

- зберігання продуктів на випарниках;

- видалення інію з випарників механічним способом за допомогою скребоків, ножів;

- розміщення сторонніх предметів на огорожах агрегату;

- завантаження холодильної камери при знятій огорожі повітроохолоджувача, без піддону випарника, а також без піддону для стоку води;

- самовільне пересування холодильного агрегату.

3.31. Необхідно виключити використання холодильного обладнання, в наступних випадках:

- струмоведучі частини магнітних пускачів, рубильників, електродвигунів, приладів автоматики не захищені кожухами;

- холодильники без захисного заземлення або занулення металевих частин, які можуть виявитися під напругою при порушеній ізоляції;

- закінчився строк чергового випробування і перевірки ізоляції електропроводів і захисного заземлення або занулення металевих частин, які можуть бути під напругою при порушенні ізоляції;
закінчився строк чергового випробування і перевірки ізоляції електричних проводів і захисного заземлення або занулення обладнання;

- зняті кришки з магнітних пускачів, клемних коробок електродвигунів, реле тиску та інших приладів;

- виявлено порушення температурного режиму, іскріння контактів, часте включення-виключення компресора і т.п.

3.32. З метою запобігання попадання в повітря виробничих приміщень харчоблоку їдальні ліцею шкідливих речовин, слід дотримуватися технологічних процесів приготування кулінарної продукції, просіювання борошна, крохмалю та ін виконувати на спеціально обладнаних робочих місцях.

3.33. Слід стежити за тим, щоб дверцята робочої камери жарочної шафи в закритому положенні дуже щільно прилягали до країв двірного отвору, тиск і температура в теплових апаратах не були вище допустимих меж, зазначених в інструкціях з експлуатації. Слід стежити за наявністю тяги в камері згоряння газовикористовуючої установки і показаннями манометрів при використанні обладнання, яке працює під тиском.

3.34. З огляду на вигляд і консистенцію нарізаного продукту, необхідно використовувати різні ножі кухарської трійки, а для фігурної нарізки овочів - користуватися спеціальними карбувальними ножами.

3.35. Нарізати ріпчасту цибулю необхідно в витяжній шафі.

3.36. Під час завантаження продуктів в чашу електросковороди слід дотримуватися обережності, чашу перекидати за допомогою маховика, рівномірно, без різких рухів, при цьому перебувати слід з бічної сторони. Зливати жир з чаші слід виключно після відключення живлення електричної сковороди.

3.37. Настільні циферблатні ваги повинні бути в стійкому положенні і обов'язково виставлені за рівнем. Працюючи з важільними вагами, гирі з метою уникнення їх падіння слід розташовувати ближче до середини гирьового майданчика. Не потрібно брати гирі мокрими або замасленими руками, гирі також повинні бути сухими.

3.38. Під час роботи на роздачі шкільної їдальні слід:

- знімати каstrулі із готовими стравами з електроплит тільки двома працівниками з дотримання заходів безпеки;

- виконувати комплектацію обідів на підносах при мінімальній швидкості видачі;

- здійснювати наповнення тарілок для перших страв (борщ, суп тощо) дуже обережно, без ривків і надмірних зусиль враховуючи температуру їжі;

- проводити злив гарячої води з посуду (каstrулі, бачка тощо) тільки у встановлений на підставці бак.

3.39. При використанні електромеханічного обладнання слід:

- застосовувати обладнання лише для тих робіт, які передбачені інструкцією з його експлуатації; перед завантаженням обладнання продуктом упевнитися, що приводний вал обертається в напрямку, зазначеному стрілкою на корпусі обладнання;

- необхідно попереджати про майбутній пуск обладнання працівників, які знаходяться поруч;

- знімати та встановлювати змінні частини обладнання обережно, без великих зусиль і ривків;

- надійно закріплювати змінні механізми, робочі частини, інструмент;

- завантажувати обладнання продуктом через завантажувальний пристрій (бункер, завантажувальну чашу тощо) рівномірно, при включеному електродвигуні, якщо інше не передбачено керівництвом з експлуатації підприємства-виробника;

- дотримуватися встановлених норм завантаження обладнання;

- просувати продукти в завантажувальний пристрій спеціальним пристосуванням (штовхачем, товкачем і т.п.);

- прибирати залишки продукту, чистити робочі органи обладнання за допомогою дерев'яних лопаток, скребків і т. п.;

- проводити огляд, регулювання, усувати виниклу несправність обладнання, встановлювати (знімати) робочі частини, витягувати застряглий продукт, чистити обладнання можна тільки після його зупинки за допомогою кнопки «Стоп», вимкнення пусковим пристроєм, на якому вивішено плакат «Не включати! Працюють люди!» і після повної зупинки обертових і рухомих частин, що мають небезпечний інерційний хід.

3.40. При використанні електромеханічного обладнання на харчоблоці їдальні ліцею неприпустимо:

- виконувати роботу зі знятими з обладнання загороджувальними і запобіжними пристроями, з відкритими дверима, кришками, кожухами;
- поправляти ремені, ланцюги приводу, знімати і встановлювати огорожі при роботі обладнання;
- завищувати допустиму швидкість роботи обладнання;
- витягувати руками застряглий продукт;
- використовувати обладнання без завантажувальних пристроїв;
- просувати (утримувати) продукт руками або сторонніми предметами;
- переміщати (пересувати) підключене до електромережі нестационарне обладнання;
- залишати без нагляду працююче обладнання, допускати до користування ним ненавчених і сторонніх осіб;

- складувати на обладнання інструмент, продукцію, тару.

3.41. З метою уникнення ураження електрострумом або виходу з ладу електричних установок слід виконувати такі заходи електробезпеки:

- включення і вимикання обладнання виконувати сухими руками і виключно з допомогою кнопок «Пуск» і «Стоп» і не торкатися включеного електроустаткування мокрими руками;
- не виконувати роботу на електроустановках при відсутності діелектричних килимків;
- не торкатися відкритих і не огорожених (не захищених) струмоведучих частин обладнання, пошкоджених або несправних вимикачів, штепсельних розеток, вилок, оголених і з пошкодженою ізоляцією проводів;
- не допускати різких перегинів і защемлення електричн. з'єднувальних кабелів, проводів(шнурів);
- не знімати передбачені конструкцією оберігаючі від електроструму захисні кожухи, кришки і не допускати роботу електричного обладнання при їх відсутності;
- не залишати без нагляду включені електроприлади і апарати, вимикати їх від мережі при перервах у роботі, при завершенні роботи, під час проведення санітарної обробки, чищення або ремонту;

- відключення електричного обладнання від мережі необхідно виконувати, витягнувши вилку з розетки, тримаючись за корпус вилки, а не за з'єднувальний електричний кабель (шнур).

3.42. У разі виникнення несправностей при роботі електричного обладнання необхідно знеструмити його і доповісти про це шеф-кухарю харчоблоку їдальні ліцею

3.43. Для відкривання тари слід користуватися спеціально призначеним інструментом (обцецьками, кліщами, сбійниками, консервними ножами тощо), не можна виконувати ці роботи випадковими предметами або інструментом з задирками.

3.44. Переносити продукти, сировину, напівфабрикати слід в справній тарі. Не слід заповнювати тару більше її номінальної маси (брутто).

3.45. Неприпустимо користуватися для сидіння випадковими предметами (ящиками, бочками і т. п.) і обладнанням.

3.46. Готуючи миючі та дезінфікуючі розчини:

- можна використовувати тільки дозволені органами охорони здоров'я миючі та дезінфікуючі засоби;
- неприпустимо завищення встановленої концентрації і температури (вище 50 °С) миючих розчинів;
- не можна допускати розпилення миючих і дезінфікуючих засобів, попадання їх розчинів на шкіру і слизові оболонки.

3.47. Під час роботи із застосуванням різного виду обладнання слід дотримуватися вимог даної інструкції, заходів безпеки, наведених в експлуатаційній документації підприємства – виробника обладнання.

3.48. Про будь-які виявлені і виниклі в процесі роботи неполадки слід вчасно доповісти шеф-кухарю харчоблоку їдальні ліцею.

4. Вимоги безпеки після завершення робіт

4.1. Завершуючи роботу на харчоблоці їдальні ліцею, слід відключити і знеструмити електричне нагрівальне і електромеханічне обладнання, вимкнувши його з електромережі за допомогою

рубильника або пристрою, який його замінює і запобігає випадковому пуску. Перед виключенням з електромережі заздалегідь вимкнути всі конфорки і шафи електричної плити.

4.2. Необхідно розібрати, очистити, промити і провести санітарну обробку обладнання харчоблоку ліцею: механічного – після повної зупинки електричного приводу, рухомих і обертових частин з інерційним ходом, а теплового – після повного охолодження нагрітих поверхонь.

4.3. Під час розбирання, очищення, миття, санітарної обробки і складання виконавчих механізмів з метою уникнення порізу рук слід дотримуватися особливої обережності.

4.4. Неприпустимо охолодження водою нагрітої поверхні, електричної плити, чаші електричної сковороди та іншого теплового обладнання.

4.5. Закрити вентилі (крани) на трубопроводах холодної та гарячої води.

4.6. Навести порядок на робочому місці, інструменти, пристосування, інвентар прибрати в спеціально призначені місця. Не прибирати сміття, відходи руками, користуватися для цього щітками, совками та іншими пристосуваннями.

4.7. Прибрати санітарний одяг і взуття у відведені для цього місця.

4.8. Вимити з милом руки.

4.9. Доповісти шеф-кухарю харчоблоку їдальні ліцею про будь-які несправності, виявлені під час роботи, і вжити всіх необхідних заходів щодо їх усунення.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. До аварії або нещасного випадку можуть призвести такі ситуації:

- при виконанні роботи порушено вимоги даної інструкції з охорони праці;
- пошкодження застосовуваних в роботі обладнання, інструменту, пристосувань та інвентарю;
- використання обладнання, що не відповідає вимогам охорони праці;
- порушення вимог охорони праці при використанні електричного обладнання;
- порушення заходів протипожежного захисту на харчоблоці.

5.2. Якщо виникли поломки обладнання, слід припинити роботу, зупинити устаткування за допомогою натискання кнопки «Стоп» і, вимкнувши відключенням електроживлення автоматичного вимикача, інших комутаційних пристроїв або від'єднавши вилки розетки, виключити подачу до нього електричної енергії, води, сировини, продукту та ін

5.3. Обладнання на харчоблоці їдальні слід зупинити при наступних ситуаціях:

- при несподіваній зупинці обладнання через припинення подачі електричної енергії, перевантаження електродвигунів, заклинювання або поломки робочих частин машини і т.п.;

- при перших ознаках пожежі або появи запаху диму або запаху, характерного для палаючої ізоляції;

- при відчутті дії на організм електричної напруги, торкаючись металевих частин обладнання; у разі пошкодження вилки, розетки, ізоляції кабелю, дроту живлення (шнура), захисних кожухів (кришок). З метою уникнення ураження електричним струмом не слід намагатися усувати несправності самостійно;

- у разі появи властивого не нормальній роботі обладнання або підвищенні шуму, стуку, вібрації і т. п., виявлення явних поломок і неполадок;

- якщо з'явилися під час роботи відхилення в показаннях приладів і в разі спрацювання засобів аварійної сигналізації;

- якщо потрапили в робочі частини обладнання сторонні предмети;

- якщо виникли інші передумови, здатні привести до нещасного випадку або аварії.

5.4. Робота електронагрівального обладнання, що працює під тиском, повинна бути негайно припинена, якщо:

- тиск пароводяної сорочки піднімається вище допустимого;
- несправні вмикаючі прилади, прилади контролю і захисту;
- в основних елементах апарату виявлені тріщини, здуття, значне потовщення стінок, пропуски в зварних швах, течі болтових з'єднань, розриви прокладок;
- несправні або в неповному комплекті кріпильні деталі;

- важелі, ручки, кнопки, корпуси обладнання знаходяться під напругою через замикання на них електричних провідників.

5.5. У разі напруги («б'є струмом») на корпусі обладнання, кожусі пускорегулювальної апаратури, появі стороннього шуму, запаху палаючої ізоляції, мимовільної зупинки або неправильній дії механізмів та елементів обладнання його слід зупинити (вимкнути) за допомогою кнопки «Стоп» (вимикачем) і вимкнути від електромережі за допомогою пускового пристрою. Доповісти про подію безпосередньому керівнику, якщо необхідно викликати представників аварійної та (або) технічної служб.

5.6. При пожежі на харчоблоці їдальні ліцею:

- припинити роботу;
- у разі загоряння електромереж та електричного обладнання слід їх знеструмити;
- негайно організувати евакуацію людей з приміщення згідно із затвердженим планом евакуації;
- викликати пожежно-рятувальну службу за телефоном 101, "екстрену медичну допомогу" за телефоном 103 і довести до відома начальника ліцею або іншої посадової особи;
- розпочати ліквідацію пожежі наявними первинними засобами пожежогасіння.

5.7. В інших аварійних ситуаціях (поломки систем водопостачання, каналізації, опалення, вентиляції та ін), що створюють перешкоди виконанню технологічних операцій, зупинити роботу і доповісти про це шеф-кухарю, а в разі його відсутності помічнику начальника ліцею з господарської роботи..

5.8. Якщо під час роботи відбулося забруднення робочого місця жирами або розсипаними порошкоподібними речовинами (борошном, крохмалем і т. п.), роботу припинити до очищення від забруднюючих речовин.

5.9. Вилитий на підлогу жир слід прибрати за допомогою дрантя або інших поглинаючих жир матеріалів. Забруднене місце необхідно помити нагрітим (не більше 50°С) розчином кальцинованої соди і добре витерти насухо, використане ганчір'я повинно бути прибрано в металевий ящик з щільною кришкою.

5.10. Якщо потрапила в очі сода, миючі речовини (або їх розчини) потрібно негайно промити очі великою кількістю проточної води і звернутися за медичною допомогою.

5.11. При загорянні жиру не можна заливати його водою. Слід припинити його нагрівання і накрити кришкою або іншим предметом (щільною тканиною), що перешкоджає проникненню повітря в область горіння.

5.12. При нещасному випадку (травмі) в харчоблоці їдальні ліцею:

- надати потерпілому домедичну допомогу відповідно до Інструкції по наданню домедичної допомоги. Якщо необхідно, викликати «екстрену медичну допомогу за телефоном 103;
- доповісти про подію, що сталася безпосередньому керівнику або іншій посадовій особі;
- якщо нещасний випадок стався безпосередньо з працівником, йому слід по можливості звернутися за допомогою до медпрацівників, в той же час доповісти про це своєму безпосередньому керівнику або попросити зробити це кого-небудь з оточуючих.

При аваріях та нещасних випадках на виробництві слід забезпечити до початку розслідування збереження обставин, якщо це не несе загрози життю і здоров'ю людей і не загрожує аварією.

Розробив:

Помічник начальника ліцею з
господарської роботи

_____ В.В.Алексєєнко

ПОГОДЖЕНО:

Інженер з охорони праці

_____ В.О.Метель

Заступник начальника ліцею з НВР

_____ О.Г.Палагута

З інструкцією ознайомлений (а)

і отримав

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 161
при роботі на фритюрниці
електричній ФР-5-220-П

м.Кременчук, 2020р.

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

ЗАТВЕРДЖЕНО

Начальник ліцею _____ В.В.Марченко
наказ № _____ від 07 лютого 2020р.

ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 161
при роботі на фритюрниці електричній ФР-5-220-П

1. Загальні положення.

1.1. Дана інструкція призначена для працівників харчоблоку їдальні ліцею, виконуючих роботи по приготуванні їжі.

1.2. Інструкція розроблена на основі ДНАОП 0.00-8.03-93 "Порядок опрацювання та затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві", ДНАОП 0.00-4.15-98 "Положення про розробку інструкцій з охорони праці", ДНАОП 0.00-4.12- "Типове положення про навчання з питань охорони праці", ДНАОП 1.1.10-1.04-01 "Правила безпечної роботи з інструментом та пристроями".

1.3. За даною інструкцією працівник інструктується перед початком роботи в структурному підрозділі (первинний інструктаж), а потім через кожні 6 місяці (повторний інструктаж). Результати інструктажу заносяться в журнал інструктажів на робочому місці.

Після проходження інструктажу в журналі повинен бути підпис особи, яка інструктує, та працівника.

1.4. До роботи на фритюрниці електричній ФР-5-220-П допускаються особи не молодше 18 років, які пройшли відповідне навчання, медичний огляд, вступний інструктаж з охорони праці, інструктаж на робочому місці з охорони праці і пожежної безпеки.

1.5. За невиконання даної інструкції працівник несе дисциплінарну, матеріальну, адміністративну чи кримінальну відповідальність згідно з чинним законодавством.

1.6. При роботі на фритюрниці електричній ФР-5-220-П працівник повинен:

1.6.1. Виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку.

1.6.2. Утримувати своє робоче місце в чистоті і порядку.

1.6.3. Користуватися спецодягом і засобами індивідуального захисту.

1.6.4. Вміти надавати домедичну допомогу потерпілим при нещасних випадках.

1.6.5. Вміти користуватись первинними засобами пожежогасіння.

1.7. Під час виконання робіт на працівників харчоблоку їдальні ліцею за певних умов можливий вплив наступних шкідливих виробничих факторів:

- рухомі частини електромеханічного обладнання, переміщуваних товарів, сировини, тари;
- підвищеної напруги в електромережі, замикання якої може статися через тіло людини;
- завищений рівень інфрачервоного (теплого) випромінювання;
- висока або низька температура поверхонь обладнання, товарів, сировини, продуктів;
- висока температура повітря в робочій зоні;
- високий рівень шуму на робочому місці;
- завищений або занижений рух повітря;
- висока вологість повітря;
- погана освітленість в робочій зоні;
- гострі краї інструменту і обладнання, задирки і шорсткість на поверхнях інструменту, пристосувань, тари;
- фізичні перевантаження.

1.8. Працівник безкоштовно забезпечується спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими засобами індивідуального захисту у відповідності до діючих "Відомчих норм безкоштовної видачі спецодягу та засобів індивідуального захисту» та колективного договору Кременчуцького ліцею з посиленою військово-фізичною підготовкою Полтавської обласної ради.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Надіти на себе спецодяг, волосся треба старанно заправити під косинку або ковпак.

2.2. Переконатися в наявності на підлозі біля фритюрниці електричної діелектричного килимка.

2.3. Перевірити зовнішнім оглядом:

- справність розетки, кабелю (шнура) електромережі, вилки використовуваних електричних приладів;

- надійність закриття усіх струмопровідних і пускових частин обладнання;

- наявність, справність, правильне встановлення і надійність кріплення огороження рухомих частин обладнання, нагрівальних поверхонь;

- відсутність сторонніх предметів в середині і ззовні обладнання;

- стану підлоги (відсутності вибоїн, нерівностей, слизькості, тощо);

- відсутності вибоїн, нерівностей, тріщин на робочих повернях виробничих столів);

- справність електроприладу, та самих пристосувань (ручки совків, лопаток, ручків ножів тощо).

2.4. Виконувати роботи тільки ті, по яких працівник пройшов навчання, інструктаж з охорони праці і допущений керівником робіт, або працівником відповідальним за безпечне виконання робіт.

2.5. Первинний інструктаж з одночасним показом навчаємому персоналу здійснюється у відповідності до інструкції по експлуатації фритюрниці електричної. При проведенні інструктажу працівнику необхідно наочно показати всі небезпечні зони і продемонстровані можливі небезпечні ситуації, які можуть виникнути при експлуатації даного електроприладу. При виникненні сумніву в правильності виконання робіт працівником, терміново повідомити про це керівника робіт. Не приступати до роботи, не з'ясувавши всі питання по виконання даної роботи на фритюрниці електричній.

2.6. Здійснити необхідну зборку фритюрниці електричної, правильно встановити і надійно закріпити з'ємні деталі і механізми. Провірити роботу пускорегулюючої апаратури на холостому хіді.

2.7. Перед першим використанням фритюрницю слід повністю вичистити. Після цього слід обробити ванну розчином води і оцту (співвідношення частин - 10/1), щоб видалити виробниче мастило – його наносять для того, щоб надати новому виробу блиск і забезпечити його додатковий захист від іржі.

2.8. Перед початком експлуатації фритюрниці електричної:

- перевірити надійність і легкість відкривання відкидної кришки, а також її фіксацію в будь-якому положенні;

- впевнитися у тому, що теплоносій масляної рубашки апарату з косвеним обігрівом фритюрниці електричної відповідає типу, вказаному у паспорті;

- при заповненні масляної рубашки апарату теплоносителем слідкувати, щоб в неї не попала волога.

Перед заповненням рубашки теплоносій повинен бути прогрітим протягом 5 хвилин при температурі 250 °С для видалення вологи.

3. Вимоги безпеки під час виконання роботи

3.1. Необхідно обов'язково стати на діелектричний килимок, потім включити фритюрницю електричну

і переконатися у справній її роботі.

3.2. Виконувати роботи тільки ті по яких працівник пройшов навчання, інструктаж з охорони праці і допущений керівником робіт, або працівником відповідальним за безпечне виконання робіт.

3.3. Не залишати працюючу фритюрницю електричну без нагляду, не допускати до її обслуговування сторонніх осіб. Якщо необхідно відійти, виключити обладнання.

3.4. Суворо дотримуватися інструкцію по експлуатації фритюрниці електричної.

3.5. Некомпетентна робота с електрообладнанням є джерелом небезпеки. Неуважність і невідповідна робоча зона можуть призвести до тяжких травм. Роботу варто починати з установки необхідного температурного режиму за допомогою терморегулятора. Переконатися, що кран для зливу відпрацьованого масла закритий і його замкнуто на фіксатор.

3.6. При експлуатації фритюрниці електричної:

- заливати жир в жарочную вану фритюрниці електричної до включення нагріву. Не допускати попадання вологи в гарячий жир. Додавляти жир в жарочную вану необхідно тонким струменем. Попередньо жир повинен бути прогрітим при 170 - 180 °С до закінчення виделення з нього пузирів пару;

- ключена зелена лампочка на робочій панелі буде свідчити про початок розігріву масла.

Включення жовтої сигнальної лампочки підкаже про досягнення маслом максимальної температури кипіння, після чого фритюрницю потрібно залишити в такому режимі хвилин на 10-15 (щоб забезпечити оптимальний прогрів масла);

- завантажувати (вивантажувати) обжарюваний продукт в нагрітий жир в металевій сітці (корзині), дотримуючись обережності у разі розбризкування жиру, що має температуру 150 - 180 °С;

- після витягання продукту із вани сітку (корзину) підвісити над нею за скобу і дати стекти жиру;

- при роботі фритюрниці електричної слідкувати за тим, щоб тенти були повністю закриті теплоносієм для попередження нагріву його поверхового слою до температури загорання;

- своєчасно виключати фритюрницю електричну або переводити її на меншу потужність.

Терміново відключати фритюрницю електричну при чадінні жиру.

3.7. При експлуатації фритюрниці електричної не допускається:

- включати нагрів при відсутності жиру в жарочній ванні, при не справному датчику реле температури тощо;

- залишати включеною фритюрницю електричну після закінчення процесу жарення;

- зливати із жарочних ванн жир в гарячому стані;

- охолоджувати водою жарочну поверхню фритюрниці електричної.

3.8. Дотримуватися правил пересування в приміщенні, користуватися тільки встановленими проходами.

3.9. Забороняється включати фритюрницю електричну і інше електрообладнання вологими руками.

3.10. Не захащувати робоче місце, проходи до нього, між обладнанням, столами, стелажамі; проходи до елетрощитків, шляхи евакуації та інші проходи порожньою тарою, інвентарем, запасами продуктів.

3.11. Використовувати засоби захисту рук (прихватки, рукавиці, рушники) при дотику с гарячими поверхнями інвентарю и кухонного посуду.

3.12. Не використовувати для сидіння випадкові предмети (ящики, бочки тощо), обладнання.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Необхідно відключити фритюрницю електричну від електромережі, виключити автоматичні вимикачі в електричному щитку.

- 4.2. Стіл промити гарячою водою і насухо протерти ганчіркою. Поверхню і деталі з нержавіючої сталі періодично чистити крейдою.
- 4.3. Привести в належний порядок своє робоче місце.
- 4.4. Не здійснювати прибирання сміття, відходів безпосередньо руками, використовувати для цього щітки, совки тощо.
- 4.5. Закрити крани холодної і гарячої води.
- 4.6. Зняти спецодяг, привести в порядок засоби захисту і прибрати їх в становлене місце.
- 4.7. Вимити обличчя, руки теплою водою з милом.
- 4.8. Доповісти керівнику робіт про недоліки і несправності, та прийнятих заходах.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

- 5.1. При виявленні збою в роботі фритюрниці електричної (сторонній шум, гудіння, вібрація, іскріння тощо) прийняти заходи по зупинці по електрообладнання, вимкнувши подачу електроенергії, доповісти про подію керівнику робіт і діяти у відповідності до отриманих вказівок.
 - 5.2. При вимкненні електроенергії необхідно терміново зупинити подачу продукту і відключити фритюрницю електричну .
 - 5.3. В аварійній ситуації: сповістити про небезпеку оточуючих працівників; вимкнути електроживлення фритюрниці електричної, доповісти про подію керівнику робіт і діяти згідно з розпорядженнями щодо ліквідації аварійної ситуації.
 - 5.4. Якщо у процесі роботи сталося забруднення робочого місця жирами і просипаними порошкообразними речовинами, роботу зупинити до видалення забруднених речовин
 - 5.5. Пролитий на підлогу жир видалити за допомогою ганчірки або інших жировпитуючих матеріалів. Забруднене місце промити нагрітим розчином кальцинованої соди і витерти насухо.
 - 5.6. При виникненні пожежі необхідно евакуювати працівників із приміщення, визвати пожежну службу за телефоном 101 і терміново прийняти заходи до пожежогасіння наявними засобами пожежогасіння. В обов'язковому порядку повідомити про подію начальника ліцею.
 - 5.7. При ураженні електричним струмом позвати на допомогу, при можливості вимкнути електрообладнання на електричному щитку.
 - 5.8. При ураженні електричним струмом іншого працівника, необхідно терміново відключити електроживлення, звільнити потерпілого від дії електричного струму, оперативно надати домедичну допомогу потерпілому, визвати медичного працівника ліцею або екстрену медичну допомогу (тел. 103), повідомити керівника робіт про подію
 - 5.9. При нещасному випадку звільнити потерпілого від дій травмуючого фактору, оперативно надати домедичну допомогу потерпілому, визвати медичного працівника ліцею або екстрену медичну допомогу (тел. 103), повідомити керівника робіт про нещасний випадок
- За можливості зберегти обстановку, якщо це не приведе до аварії або травмуванню інших працівників.

Розробив:

Помічник начальника ліцею з господарської роботи _____ В.В.Алексееenko

ПОГОДЖЕНО:

Інженер з охорони праці _____ В.О.Метель

Заступник начальника ліцею з НВП _____ О.Г.Палагута

З інструкцією ознайомлений(а) і отримав _____

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 162
при експлуатації мікрохвильової печі

м.Кременчук, 2020р.

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

ЗАТВЕРДЖЕНО
Начальник ліцею _____ В.В.Марченко
наказ № _____ від 07 лютого 2020р.

**ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 162
при експлуатації мікрохвильової печі**

1. Загальні положення

1.1. Інструкція з охорони праці при експлуатації мікрохвильової печі розроблена відповідно до Закону України «Про охорону праці» (Постанова ВР України від 14.10.1992 № 2694-ХІІ) в редакції від 20.01.2018р, на основі «Положення про розробку інструкцій з охорони праці», затвердженого Наказом Комітету по нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики України від 29 січня 1998 року № 9 в редакції від 1 вересня 2017 року.

1.2. Дана інструкція з охорони праці розроблена з метою запобігання фактів травмування та забезпечення безпечної роботи працівників при використанні НВЧ-печі.

1.3. До самостійної роботи з мікрохвильовою піччю допускаються особи, які вивчили цю інструкцію з охорони праці, пройшли відповідну підготовку, медичний огляд, вступний інструктаж з охорони праці, первинний інструктаж з охорони праці на робочому місці, при відсутності будь-яких медичних протипоказань.

1.4. На працівника, який виконує роботу з мікрохвильовою піччю, можуть впливати такі небезпечні і шкідливі виробничі фактори:

- недостатня освітленість робочої зони;
- ураження електричним струмом при пошкодженій ізоляції шнура живлення, штепсельної вилки, ушкодженому корпусі;
- поразка термічними опіками при торканні руками нагрітої мікрохвильової печі, а також гарячою рідиною або парою;
- ураження електричним струмом при несправному заземленні корпусу мікрохвильової печі і відсутності діелектричного килимка.

1.5. В процесі роботи з мікрохвильовою НВЧ-піччю повинен використовуватися наступний спецодяг і засоби індивідуального захисту: халат, фартух бавовняний і головний убір, діелектричний килимок.

1.6. Приміщення повинно бути обладнане ефективною припливно-витяжною вентиляцією.

1.7. У приміщенні повинна бути медична аптечка з набором необхідних медикаментів і перев'язувальних матеріалів, призначена для термінового надання першої допомоги потерпілим при травмах.

1.8. Працівники зобов'язані дотримуватися правил пожежної безпеки, знати місця розташування первинних засобів пожежогасіння.

1.9. Працівник повинен бути навчений і мати навички надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках, знати місця розташування аптечки.

1.10. В процесі роботи дотримуватися правил носіння спецодягу, користування засобами індивідуального захисту, дотримуватися правил особистої гігієни, тримати в чистоті робоче місце, ретельно мити руки з милом перед початком роботи, після кожної перерви в роботі та стикання із забрудненими предметами.

1.11. Працівник, який допустив невиконання або порушення даної інструкції з охорони праці, притягується до відповідальності згідно з Правилами внутрішнього трудового розпорядку, трудовим договором і, при необхідності, підлягає позачерговій перевірці знань, норм і правил охорони праці.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Перед використанням мікрохвильової печі слід уважно ознайомитися з інструкцією по експлуатації. Після читання зберегти для використання в майбутньому.

2.2. Переконавшись, що мікрохвильова піч встановлена на горизонтальній, рівній поверхні, досить міцною для того, щоб витримати вагу печі.

2.3. Одягти спецодяг, волосся заправити під косинку або ковпак, застебнути санітарний одяг на всі гудзики (зав'язати зав'язки), не допускаючи звисаючих кінців одягу. Переконавшись в наявності на підлозі біля мікрохвильової печі діелектричного килимка.

2.4. Перевірити наявність і цілісність ручок пакетних перемикачів мікрохвильовій печі, а також справність вилки і надійність під'єднання мережевого шнура до 3-х контактної заземленої розетки мережі змінного струму.

2.5. Переконавшись, що вентиляційні отвори мікрохвильової печі не закриті тканиною або папером.

2.6. Особливу увагу звернути на те, щоб дверцята печі надійно закривалися, ущільнювачі дверцят і ущільнюючі поверхні були не пошкоджені, петлі дверцят не зламані або ослаблені.

2.7. Про всі виявлені несправності обладнання, інвентарю, електропроводки та інші неполадки повідомити свого керівника і приступити до роботи тільки після їх усунення.

3. Вимоги безпеки під час роботи

3.1. Мікрохвильова піч (НВЧ-піч) повинна мати спеціальну систему захисту, що перешкоджає поширенню (витоку) електромагнітних хвиль: щільно прилягаючі дверцята, які не пропускають електромагнітні хвилі, і скло із захисною сіткою.

3.2. При закладанні їжі в камеру мікрохвильової печі слід дотримуватися відстані близько 2 см від стінок, щоб уникнути іскроутворення.

3.3. Ні за яких обставин не можна намагатися користуватися піччю при відкритих дверцятах, псувати блокувальні контакти (засувки дверцят) або вставляти що-небудь в отвори блокувальних контактів.

3.4. Для приготування їжі в мікрохвильовій печі дозволяється використовувати посуд з кераміки, скла, фарфору і пластмаси. Не використовувати металевий посуд, столовий посуд із золотою або срібною обробкою, вертіла, вилки.

3.5. Для попередження вибуху через зростання тиску при підігріві продуктів:

- у пляшках, банках, судинах в герметичній або вакуумній упаковці - необхідно зняти кришку;
- продуктів з повітронепроникною шкіркою - проткнути шкірку.

3.6. Виймаючи посуд з мікрохвильової печі дотримуватися особливої обережності, щоб не отримати опік:

- стояти на відстані витягнутої руки;
- використовувати товсті рукавиці, прихватки.

3.7. Під час і після закінчення процесу приготування їжі не можна торкатися до нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, стінки можуть бути досить гарячими для того, щоб викликати опік.

3.8. Не допускається контакт займистих матеріалів з будь-якими внутрішніми поверхнями печі.

3.9. При використанні мікрохвильової печі не припустимо:

- використовувати мікрохвильову піч при відкритих дверцятах, тому що при відкритих дверцятах може виникнути надмірне навантаження випромінювання;
- використовувати мікрохвильову піч при наявності несправностей, забруднень на поверхні дверцят, нальоту, механічних пошкоджень;
- поміщати в піч: посуд з позолоченим орнаментом, стакани і посуд з кришталю, посуд з термостійкістю до 140 °С, кухонний посуд з металу (сталеві, алюмінієві каструлі і т. д.);
- нагрівати пляшки, банки, посудини в герметичній і вакуумній упаковці, продукти з повітронепроникною шкіркою або шкаралупою;
- нагрівати в мікрохвильовій печі щільно закриті посудини, щоб уникнути руйнування цих посудин під напором пари;
- включати мікрохвильову піч без вмісту в камері;
- торкатися до нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі;
- зберігати легкозаймисті матеріали всередині печі;
- наповнювати судини до країв;
- лити воду на мережевий шнур або вилку, а також нагрівати їх;
- розміщувати на корпусі предмети.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Необхідно відключити мікрохвильову піч від мережі.

4.2. Слід очистити мікрохвильову піч від забруднень.

4.3. Зняти з себе спецодяг і вимити руки з милом.

4.4. При наявності зауважень в роботі мікрохвильової печі повідомити керівник робіт

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. При виникненні будь-якої несправності в роботі мікрохвильової печі, а також при порушенні захисного заземлення її корпусу, ізоляції кабелю живлення роботу слід негайно припинити і вимкнути електроприлад від електромережі. Роботу дозволяється відновити тільки після усунення всіх несправностей.

5.2. У разі виникнення короткого замикання і загоряння електрообладнання мікрохвильової печі слід негайно відключити її від електричної мережі, евакуювати людей з приміщення і приступити до ліквідації осередку загоряння за допомогою вогнегасника.

При подальшому поширенні вогню викликати пожежну службу за телефоном 101 і повідомити про подію безпосередньому керівнику.

5.3. В разі ураження електричним струмом слід відключити мікрохвильову піч від електричної мережі і надати потерпілому першу допомогу. При відсутності у потерпілого дихання і пульсу необхідно зробити йому штучне дихання і провести непрямий масаж серця, викликати швидку медичну допомогу або організувати його транспортування у найближчий медичний заклад. Повідомити про те, що трапилося керівнику робіт і начальнику ліцею.

Розробив:

Помічник начальника ліцею з господарської роботи _____ В.В.Алексєєнко

ПОГОДЖЕНО:

Інженер з охорони праці _____ В.О.Метель

Заступник начальника ліцею з НВП _____ О.Г.Палагута

З інструкцією ознайомлений(а) і отримав

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 163
при роботі на машині картоплечистки МОК

м.Кременчук, 2020р.

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

ЗАТВЕРДЖЕНО
Начальник ліцею _____ В.В.Марченко
наказ № _____ від 07 лютого 2020р.

ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 163
при роботі на машині картоплечистки МОК

1. Загальні положення

1.1. Інструкція з охорони праці при роботі на машині картоплечистки МОК розроблена відповідно до Закону України «Про охорону праці» (Постанова ВР України від 14.10.1992 № 2694-ХІІ) в редакції від 20.01.2018р, на основі «Положення про розробку інструкцій з охорони праці», затвердженого Наказом Комітету по нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики України від 29 січня 1998 року № 9 в редакції від 1 вересня 2017 року.

1.2. Дана інструкція з охорони праці розроблена з метою запобігання фактів травмування та забезпечення безпечної роботи працівників харчоблоку їдальні під час роботи на машині картоплечистки МОК.

1.3. До самостійної роботи на машині картоплечистки МОК допускаються особи, які пройшли медичний огляд, вступний інструктаж з охорони праці, первинний інструктаж з охорони праці на робочому місці, стажування і навчання пристрою і правил експлуатації машин для очищення коренеклубнеплодів; перевірку знань в обов'язі I групи з електробезпеки (при використанні обладнання, що працює від електричної мережі), теоретичних знань і набутих навичок безпечних способів роботи.

1.4. На працівника, який виконує роботу на машині картоплечистки МОК, можуть впливати такі небезпечні і шкідливі виробничі фактори:

- рухомі частини технологічного обладнання;
- знижена температура повітря робочої зони;
- підвищений рівень шуму на робочому місці;
- підвищена вологість повітря;
- підвищене значення напруги в електричному ланцюзі;
- недостатня освітленість робочої зони;
- гострі кромки, задирки і нерівності поверхонь обладнання, інструменту, інвентарю, тари;
- фізичні перевантаження.

1.5. Працівник повинен бути забезпечений санітарним одягом, взуттям, необхідними засобами захисту:

- косинка біла бавовняна, ковпак або сіточка для волосся;
- фартух прогумований з нагрудником;
- при мийці картоплі додатково калоші гумові;
- рукавички гумові.

1.6. Працівник, який виконує роботу на машині картопличистки МОК, сповіщає свого безпосереднього керівника про будь-яку ситуацію, що загрожує життю і здоров'ю людей, про кожен нещасний випадок, що стався на харчоблоці, про погіршення стану свого здоров'я, в тому числі при прояві ознак гострого захворювання.

1.7. Працівнику, який виконує роботу на машині картопличистки МОК, слід:
залишати верхній одяг, взуття, головний убір, особисті речі в гардеробі;
перед початком роботи мити руки з милом, одягати чистий санітарний одяг, прибирати волосся під ковпак (косинку) або надягати спеціальну сіточку для волосся;
працювати в чистому санітарному одязі, змінювати його в міру забруднення;
після відвідування туалету мити руки з милом;
не приймати їжу на робочому місці;
для пиття вживати воду з кулерів, обладнаних фонтанчиків або питних бачків.

1.8. Для попередження і запобігання поширенню шлунково - кишкових, паразитарних та інших захворювань працівник зобов'язаний: коротко стригти нігті; ретельно мити руки з милом перед початком роботи, після кожної перерви в роботі і зіткнення з забрудненими предметами, а також після відвідування туалету.

1.9. Працівник повинен бути навчений і мати навички надання домедичної допомоги потерпілим при нещасних випадках, знати місця розташування аптечки, а також засобів пожежогасіння.

1.10. Особи, які порушили вимоги цієї інструкції, можуть бути притягнуті до відповідальності в порядку, установленому чинним законодавством.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Надіти і застібнути санітарний одяг на всі гудзики (зав'язати зав'язки), не допускаючи звисаючих кінців одягу.

2.2. Не заколювати одяг шпильками, голками, не тримати в кишенях одягу гострі, ламкі предмети.

2.3. Перевірити оснащеність робочого місця необхідним для роботи обладнанням, інвентарем, пристроями та інструментом.

2.4. Підготувати робоче місце для безпечної роботи:
забезпечити наявність вільних проходів;
перевірити міцність кріплення картопличисної машини до фундаменту;
зручно і стійко розмістити запаси сировини, інструмент, пристосування відповідно до частоти використання і витрачання;
перевірити наявність і справність дерев'яної решітки під ногами.

2.5. Перевірити зовнішнім оглядом:
достатність освітлення робочої зони;
відсутність звисаючих і оголених кінців електропроводки;
надійність закриття всіх струмоведучих і пускових пристроїв обладнання;
наявність і надійність заземлюючих з'єднань (відсутність обривів, міцність контакту між металевими нетоковедучими частинами машини і заземлюючим проводом). Не приступати до роботи при відсутності або ненадійності заземлення;

наявність, справність, правильну установку і надійне кріплення огорож рухомих частин обладнання (кліноременних та інших передач, сполучних муфт і т.п.);

цілісність абразивів і наявність завантажувальної воронки в картопличисної машини;

відсутність сторонніх предметів в робочій камері і навколо обладнання;
справність гумової ущільнюючої прокладки на дверцятах розвантажувального люка і замикаючого пристрою;

стан підлог (відсутність вибоїн, нерівностей, слизькості);

справність застосовуваного інвентарю, пристроїв та інструменту (рукоятки ножів повинні бути чистими, гладкими, без сколів, тріщин і задирок, щільно насадженими, неслизькими і зручними для захоплення, мати необхідний упор для пальців руки, не деформованими від впливу гарячої води; полотна ножів повинні бути гладкими, відполірованими, без вм'ятин і тріщин).

2.6. Провести необхідну збірку обладнання, правильно встановити і надійно закріпити знімні деталі і механізми.

2.7. Перевірити справність пускорегулюючої апаратури і роботу картоплеочисної машини на холостому ходу.

2.8. Про всі виявлені несправності обладнання, інвентарю, електропроводки та інші неполадки повідомити свого безпосереднього керівника і приступити до роботи тільки після їх усунення.

3. Вимоги безпеки під час роботи

3.1. Виконувати тільки ту роботу, за якою пройшов навчання, інструктаж з охорони праці та до якої допущений особою, відповідальною за безпечне виконання робіт.

3.2. Не доручати свою роботу ненавченим і стороннім особам.

3.3. Застосовувати необхідне для безпечної роботи справне устаткування, інструмент, пристосування та засоби індивідуального захисту, передбачені відповідними типовими нормами безкоштовної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту; використовувати їх тільки для тих робіт, для яких вони призначені.

3.4. Дотримуватися правил переміщення в приміщенні, користуватися тільки встановленими проходами.

3.5. Утримувати робоче місце в чистоті, своєчасно прибирати з підлоги розсипані продукти, відходи, розливу воду.

3.6. Не загромождувати робоче місце, проходи до нього і між обладнанням, стелажми, штабелями з картоплею і овочами, проходи до пультів управління, рубильників, шляхи евакуації та інші проходи порожньою тарою, інвентарем, зайвими запасами сировини, готовою продукцією.

3.7. Вентилі, крани на трубопроводах відкривати повільно, без ривків і великих зусиль. Не застосовувати для цих цілей молотки, гайкові ключі та інші предмети.

3.8. При роботі з ножем дотримуватися обережності, берегти руки від порізів.

3.9. При перервах в роботі вкладати ніж в пенал (футляр). Не ходити і не нахилитися з ножем в руках, не переносити ніж, не вкладений у футляр (пенал).

3.10. Під час роботи з ножем не допускається:

використовувати ножі з неміцно закріпленими полотнами, з рукоятками, що мають задирки, з затупленими лезами;

робити різкі рухи;

перевіряти гостроту леза рукою;

залишати ніж під час перерви в роботі на столі без футляра;

спиратися на мусат при правці ножа. Правити ніж об мусат слід осторонь від інших працівників.

3.11. Пересувати візки, пересувні стелажі в напрямку «від себе».

3.12. Переносити сировину тільки в справній тарі. Не завантажувати тару більш номінальної маси брутто.

3.13. Не використовувати для сидіння випадкові предмети (ящики, бочки і т. п.), обладнання.

3.14. Використовувати при ручному очищенні цибулі витяжну шафу.

3.15. Під час роботи на картоплеочисній машині:

дотримуватися вимог безпеки, викладених в експлуатаційній документації заводу-виробника, використовувати машину тільки для тієї роботи, яка передбачена інструкцією з експлуатації;

попереджати про майбутній пуск машини працівників, що знаходяться поруч;

включати і вимикати машину сухими руками і тільки за допомогою кнопок «пуск» і «стоп»;

не торкатися до відкритих і негороджених струмоведучих частин машини, оголених і з пошкодженою ізоляцією дротів;

встановлювати (знямати) терткові робочі елементи за допомогою спеціального гачка при вимкненому електродвигуні машини;

надійно закріплювати змінні виконавчі механізми, робочі органи;

завантаження картоплі або коренеплодів здійснювати через бункер рівномірно, при включеному електродвигуні і після подачі води в робочу камеру;

дотримуватися норм завантаження машини продукцією;

не опускати руки в робочу камеру картоплеочисної машини під час її роботи;

не видаляти застряглі бульби руками, використовувати для цієї мети спеціальні пристосування;

оглядати, регулювати, усувати виниклу несправність машини, встановлювати (знямати) робочі органи, витягувати застряглий продукт, очищати використовуване обладнання тільки після того, як воно зупинено за допомогою кнопки «стоп», відключено від джерела живлення і на пусковому пристрої вивішений плакат «Не включати! Працюють люди!», а також після повної зупинки обертових і рухомих частин, що мають небезпечний інерційний хід.

3.16. При використанні картоплеочисної машини не допускається:

працювати зі знятими загороджувальними і запобіжними пристроями, з відкритими дверцятами, кришками, вікнами і т.п.;

перевищувати допустимі швидкості роботи машини;

експлуатувати машину без завантажувального вікна з кришкою, бункера, завантажувальної воронки зі шторками, що перешкоджають викиду бульб, і розвантажувальних пристроїв;

проштовхувати продукт руками або сторонніми предметами;

працювати на машині з дефектними абразивами (відколи, тріщини);

залишати без нагляду працюючу машину, допускати до її експлуатації необучених і сторонніх осіб;

складати на машину інструмент, продукцію, тару.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Вимкнути і надійно знеструмити обладнання за допомогою рубильника або пристрою, що його замінює і запобігає випадковому пуску. На пусковий пристрій вивісити плакат " Не вмикати! Працюють люди!".

4.2. Зняти завантажувальну воронку, очистити від відходів і промити робочу камеру машини водою зі шланга.

4.3. Не проводити прибирання сміття, відходів безпосередньо руками, використовувати для цих цілей щітки, совки та інші пристосування.

4.4. При мийці приміщення стежити, щоб вода не потрапляла в електродвигун і електропусковий пристрій машини.

4.5. Закрити вентилі (крани) на трубопроводах холодної води.

4.6. Доповісти керівнику про проблеми, що мали місце, і про вжиті заходи.

4.7. Зняти, оглянути, привести в порядок і прибрати в шафу санітарний одяг і взуття.

4.8. Вимити руки з милом.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. При виникненні поломки обладнання, що загрожує аварією на робочому місці в харчоблоці: припинити його експлуатацію, а також подачу до нього електроенергії, води, сировини, тощо; доповісти про вжиті заходи безпосередньому керівникові (працівникові, який відповідає за безпечну експлуатацію устаткування) і діяти згідно з отриманими вказівками.

5.2. В аварійній обстановці: оповістити про небезпеку оточуючих людей, доповісти безпосередньому керівнику про те, що трапилося і діяти згідно з планом ліквідації аварій.

5.3. При виникненні пожежі необхідно евакуювати працівників з приміщення, викликати пожежну команду за телефоном 101 та терміново вжити заходів до пожежогасіння наявними засобами вогнегасіння. В обов'язковому порядку повідомити про те, що трапилося безпосередньому керівнику та начальнику ліцею.

5.4. При ураженні електричним струмом голосно покликати на допомогу.

5.5. При ураженні електричним струмом іншого працівника необхідно негайно відключити працююче електрообладнання, звільнити потерпілого від дії електричного струму, надати домедичну допомогу потерпілому, викликати медпрацівника ліцею або екстрену медичну допомогу, сповістити про подію безпосереднього керівникова.

5.6. При нещасному випадку звільнити потерпілого від дії травмуючого фактора, надати йому домедичну допомогу, при необхідності викликати бригаду екстреної медичної допомоги по телефону 103. Повідомити безпосереднього керівника та начальника ліцею про подію. По можливості зберегти обстановку, якщо це не призведе до аварії або травмування інших людей.

Розробив:

Помічник начальника ліцею з господарської роботи _____ В.В.Алексєєнко

ПОГОДЖЕНО:

Інженер з охорони праці _____ В.О.Метель

Заступник начальника ліцею з НВП _____ О.Г.Палагута

З інструкцією ознайомлений(а) і отримав _____

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 164
під час роботи з кип'ятильником Bartscher 28

м.Кременчук, 2020р.

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

ЗАТВЕРДЖЕНО

Начальник ліцею _____ В.В.Марченко
наказ № _____ від 07 лютого 2020р.

ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 164
під час роботи з кип'ятильником Bartscher 28

1. Загальні положення

1.1. Інструкція з охорони праці при роботі з кип'ятильником Bartscher 28 розроблена відповідно до Закону України «Про охорону праці» (Постанова ВР України від 14.10.1992 № 2694-ХІІ) в редакції від 20.01.2018р, на основі «Положення про розробку інструкцій з охорони праці», затвердженого Наказом Комітету по нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики України від 29 січня 1998 року № 9 в редакції від 1 вересня 2017 року.

1.2. Дана інструкція з охорони праці розроблена з метою запобігання фактів травмування та забезпечення безпечної роботи працівників харчоблоку під час роботи з кип'ятильником Bartscher 28.

1.3. Кип'ятильник Bartscher 28 (далі – кип'ятильник) - допоміжний електронагрівальний переносний прилад побутового призначення для швидкого нагрівання невеликої кількості води в посуді.

Нагрівальним елементом заглибного електрокип'ятильника є ТЕН, як правило, спіральної форми. Враховуючи добрі умови теплопередачі (ТЕН знаходиться безпосередньо у воді), поверхня ТЕН має достатньо високе теплове навантаження (до 6-10 Вт/см²). На нагрівальному елементі повинні бути вказані нижня та верхня межі заглиблення у воду.

Заглибні електрокип'ятильники обладнані незнімним з'єднувальним шнуром довжиною не менше 1,5 м. Електрокип'ятильники потужністю не вище 0,7 кВт допускається укомплектовувати незнімним з'єднувальним шнуром довжиною не менше 1,0 м та перерізом жил не менше 0,5 мм².

Конструкція ручки заглибного електрокип'ятильника повинна забезпечувати герметичність з'єднання шнура з виводами ТЕН, що досягається або герметизацією за допомогою епоксидної композиції, або виготовленням її суцільнолитою з теплоізоляційного матеріалу.

Електрокип'ятильник електричною потужністю 0,3 кВт повинен забезпечити нагрів 0,25 л води до стану кипіння за час, не більший 6,5 хв; 0,5 кВт — 0,5 л води за 7,8 хв; 0,7 кВт — 1,5 л води за 16,5 хв; 1,0 кВт — 3,0 л води за 23,5 хв; 1,2 кВт — 4,0 л води за 25,8 хв; 2,0 кВт — 7,0 л води за 26,7 хв; 5,0 кВт — 10,0 л води за 15,6 хв.

1.4. До самостійної роботи з кип'ятильником мають допуск штатні працівники ліцею по організації харчування в їдальні ліцею, які пройшли навчання роботі з ним та пройшли первинний інструктаж за цією інструкцією на робочому місці.

1.5. До початку роботи з кип'ятильником необхідно врахувати його особливості згідно заводської документації.

1.6. При неправильній експлуатації кип'ятильника можуть виникнути такі небезпечні та шкідливі фактори:

- термічні опіки у разі дотику до нагрітих частин кип'ятильника та води;
- ураження електричним струмом при пошкодженні кип'ятильника і відсутності діелектричного килимка.

1.7. Шеф-кухар в харчоблоці їдальні при необхідності та з метою недопущення травм зобов'язаний вносити конкретні пропозиції щодо своєчасного оновлення цієї інструкції.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Надіти на себе спецодяг, волосся треба старанно заправити під косинку або ковпак.

2.2. Перевірити відсутність на робочому місці сторонніх предметів.

2.3. Переконаватися в наявності на підлозі діелектричного килимка.

3. Вимоги безпеки під час виконання роботи

3.1. Необхідно обов'язково стати на діелектричний килимок, потім включити кип'ятильник і переконатися у справній його роботі.

3.3. Щоб уникнути опіків, не дозволяється торкатися оголеною рукою кип'ятильника та гарячої води.

3.4. Слід дотримуватися обережності при наливанні гарячої води в посуд.

3.5. Заповнювати гарячою водою посуд допускається не більше ніж на три чверті від його ємності.

3.6. Щоб уникнути опіків гарячою водою, заповнений посуд слід переносити, використовуючи для цього рушник або прихватки.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Необхідно відключити кип'ятильник від електромережі, витягнути його з води.

4.2. Зняти спецодяг, привести себе в порядок, вимити руки з милом.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. При виникненні поломки обладнання, що загрожує аварією на робочому місці в харчоблоці: припинити його експлуатацію, а також подачу до нього електроенергії, води, сировини, тощо; доповісти про вжиті заходи безпосередньому керівникові (працівникові, який відповідає за безпечну експлуатацію устаткування) і діяти згідно з отриманими вказівками.

5.2. В аварійній обстановці: оповістити про небезпеку оточуючих людей, доповісти безпосередньому керівнику про те, що трапилося і діяти згідно з планом ліквідації аварій.

5.3. При виникненні пожежі необхідно евакуювати працівників з приміщення, викликати пожежну команду за телефоном 101 та терміново вжити заходів до пожежогасіння наявними засобами вогнегасіння. В обов'язковому порядку повідомити про те, що трапилося безпосередньому керівнику та начальнику ліцею.

5.4. При ураженні електричним струмом голосно покликати на допомогу.

5.5. При ураженні електричним струмом іншого працівника необхідно негайно відключити працююче електрообладнання, звільнити потерпілого від дії електричного струму, надати домедичну допомогу потерпілому, викликати медпрацівника ліцею або екстрену медичну допомогу, сповістити про подію безпосереднього керівника.

5.6. При нещасному випадку звільнити потерпілого від дії травмуючого фактора, надати йому домедичну допомогу, при необхідності викликати бригаду екстреної медичної допомоги по телефону 103. Повідомити безпосереднього керівника та начальника ліцею про подію. По можливості зберегти обстановку, якщо це не призведе до аварії або травмування інших людей.

Розробив:

Помічник начальника ліцею з господарської роботи _____ В.В.Алексєєнко

ПОГОДЖЕНО:

Інженер з охорони праці _____ В.О.Метель

Заступник начальника ліцею з НВП _____ О.Г.Палагута

З інструкцією ознайомлений(а) і отримав

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 165
під час роботи на апараті для виготовлення пельменів
АІП-0,55/380-60

м.Кременчук, 2020р.

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

ЗАТВЕРДЖЕНО
Начальник ліцею _____ В.В.Марченко
наказ № _____ від 07 лютого 2020р.

ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 165
під час роботи на апараті для виготовлення пельменів АИП-0,55/380-60

1. Загальні положення

1.1. Дана інструкція призначена для працівників харчоблоку їдальні ліцею, виконуючих роботи по приготуванні їжі.

1.2. Інструкція розроблена на основі ДНАОП 0.00-8.03-93 "Порядок опрацювання та затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві", ДНАОП 0.00-4.15-98 "Положення про розробку інструкцій з охорони праці", ДНАОП 0.00-4.12- "Типове положення про навчання з питань охорони праці", ДНАОП 1.1.10-1.04-01 "Правила безпечної роботи з інструментом та пристроями".

1.3. За даною інструкцією працівник інструктується перед початком роботи в структурному підрозділі (первинний інструктаж), а потім через кожні 6 місяці (повторний інструктаж). Результати інструктажу заносяться в журнал інструктажів на робочому місці.

Після проходження інструктажу в журналі повинен бути підпис особи, яка інструктує, та працівника.

1.4. До роботи на апараті для виготовлення пельменів АИП-0,55/380-60 допускаються особи не молодше 18 років, які пройшли відповідне навчання, медичний огляд, вступний інструктаж з охорони праці, інструктаж на робочому місці з охорони праці і пожежної безпеки.

1.5. За невиконання даної інструкції працівник несе дисциплінарну, матеріальну, адміністративну чи кримінальну відповідальність згідно з чинним законодавством.

1.6. Апарат призначений для виготовлення пельменів з попередньо підготовлених тіста і м'ясного фаршу на підприємствах громадського харчування різних форм власності. Апарат являє собою безперервно діючу машину, в якій при ручному завантаженні в бункери тіста і фаршу відбувається автоматична і безвідходна формування пельменів формою півмісяць.

1.7. При роботі на апараті для виготовлення пельменів АИП-0,55/380-60 працівник повинен:

1.7.1. Виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку.

1.7.2. Утримувати своє робоче місце в чистоті і порядку.

1.7.3. Користуватися спецодягом і засобами індивідуального захисту.

1.7.4. Вміти надавати домедичну допомогу потерпілим при нещасних випадках.

1.7.5. Вміти користуватись первинними засобами пожежогасіння.

1.8. Під час виконання робіт на працівників харчоблоку їдальні ліцею за певних умов можливий вплив наступних шкідливих виробничих факторів:

- рухомі частини електромеханічного обладнання, переміщуваних товарів, сировини, тари;
- підвищеної напруги в електромережі, замикання якої може статися через тіло людини;
- завищений рівень інфрачервоного (теплого) випромінювання;
- висока або низька температура поверхонь обладнання, товарів, сировини, продуктів;
- висока температура повітря в робочій зоні;
- високий рівень шуму на робочому місці;
- завищений або занижений рух повітря;
- висока вологість повітря;
- погана освітленість в робочій зоні;

- гострі краї інструменту і обладнання, задирки і шорсткість на поверхнях інструменту, пристосувань, тари;

- фізичні перевантаження.

1.9. Працівник безкоштовно забезпечується спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими засобами індивідуального захисту у відповідності до діючих "Відомчих норм безкоштовної видачі спецодягу та засобів індивідуального захисту» та колективного договору Кременчуцького ліцею з посиленою військово-фізичною підготовкою Полтавської обласної ради.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Надіти на себе спецодяг, волосся треба старанно заправити під косинку або ковпак.

2.2. Переконатися в наявності на підлозі біля апарату для виготовлення пельменів АИП-0,55/380-60 діелектричного килимка.

2.3. Перевірити зовнішнім оглядом:

- справність розетки, кабелю (шнура) електромережі, вилки використовуваних електричних приладів;

- надійність закриття усіх струмопровідних і пускових частин обладнання;

- наявність, справність, правильне встановлення і надійність кріплення огороження рухомих частин обладнання, нагрівальних поверхонь;

- відсутність сторонніх предметів в середині і ззовні обладнання;

- стану підлоги (відсутності вибоїн, нерівностей, слизькості, тощо);

- відсутності вибоїн, нерівностей, тріщин на робочих поверхнях виробничих столів);

- справність електроприладу, та самих пристосувань (ручки совків, лопаток, ручків ножів тощо).

2.4. Виконувати роботи тільки ті по яких працівник пройшов навчання, інструктаж з охорони праці і допущений керівником робіт, або працівником відповідальним за безпечне виконання робіт.

2.5. Первинний інструктаж з одночасним показом навчаємому здійснюється у відповідності до інструкції по експлуатації. При проведенні інструктажу працівнику необхідно наочно показати всі небезпечні зони і продемонстровані можливі небезпечні ситуації, які можуть виникнути при експлуатації даного електроприладу. При виникненні сумніву в правильності виконання робіт працівником, терміново повідомити про це керівника робіт. Не приступати до роботи, не з'ясувавши всі питання по виконання даної роботи на апараті для виготовлення пельменів АИП-0,55/380-60.

2.6. Здійснити необхідну зборку апарату для виготовлення пельменів АИП-0,55/380-60, правильно встановити і надійно закріпити з'ємні деталі і механізми. Провірити роботу пускорегулюючої апаратури на холостому хіді.

2.7. Перед першим використанням апарату для виготовлення пельменів АИП-0,55/380-60 слід повністю вичистити. Після цього слід обробити ванну розчином води і оцту (співвідношення частин - 10/1), щоб видалити виробниче мастило – його наносять для того, щоб надати новому виробу блиск і забезпечити його додатковий захист від іржі.

3. Вимоги безпеки під час виконання роботи

3.1. Після включення апарату для виготовлення пельменів АИП-0,55/380-60 переконатися в його функціонуванні відповідно до експлуатаційної документації.

3.2. Під час роботи електроприладу виконувати вказівки експлуатаційної документації на електроприлад (час безперервної роботи, перерв та ін.).

3.3. Працівник зобов'язаний доповісти керівнику про виявленні дефекти в електроустаткуванні і не експлуатувати несправне електроустаткування.

3.4. Включення електроустаткування виконувати вставкою справної вилки в справну спеціальну розетку для побутових приладів.

3.5. Працівник під час роботи з електроустаткуванням зобов'язаний підтримувати порядок на робочому місці.

3.6. При роботі апарату для виготовлення пельменів АИП-0,55/380-60 забороняється:

залишати включене електроустаткування без нагляду; передавати електроустаткування особам, які не мають права працювати з ним; ударяти по електроустаткуванню; знімати засоби захисту; смикати за провід живлення для відключення; тримати палець на вмикачі при переносі електроустаткування; натягувати, перекручувати та перегинати кабель живлення; ставити на кабель (шнур) сторонні предмети; допускати торкання кабелю (шнура) до гарячих або теплих предметів; розбирати або виконувати ремонт електроустаткування.

3.8. Працівник зобов'язаний виконувати з електроустаткуванням тільки ту роботу, для якої призначене устаткування.

3.9. Якщо під час роботи виявиться несправність електроустаткування або працюючий з ним відчує хоча б слабку дію струму, робота повинна бути негайно припинена і несправне устаткування повинне бути здане для перевірки або ремонту.

3.10. Відключення електроустаткування необхідно робити:

- при перерві в роботі;
- при закінченні робочого процесу.

Вимоги безпеки під час роботи з апаратом для виготовлення пельменів АИП-0,55/380-60.

При роботі з апаратом необхідно дотримуватися наступних правил безпеки:

- відключати апарат від електромережі перед санітарною обробкою і зупинкою на ремонт;
- не допускати включення апарату в електромережу, напруга в якій виходить за межі допуску вказаного в даному керівництві;
- не залишати ввімкненим апарат бездоглядним;
- терміново відключити апарат від мережі у разі виникнення неполадок і проводячи повторного включення визвати спеціаліста для ремонту;
- забороняється доручати ремонт апарату випадковим особам;
- в процесі роботи категорично забороняється знімати захисний корпус до повної зупинки електродвигуна.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Необхідно відключити апарат для виготовлення пельменів АИП-0,55/380-60 від електромережі, виключити автоматичні вимикачі в електричному щитку.

4.2. Стіл промити гарячою водою і насухо протерти ганчіркою. Поверхню і деталі з нержавіючої сталі періодично чистити крейдою.

4.3. Привести в належний порядок своє робоче місце.

4.4. Не здійснювати прибирання сміття, відходів безпосередньо руками, використовувати для цього щітки, совки тощо.

4.5. Закрити крани холодної і гарячої води.

4.6. Зняти спецодяг, привести в порядок засоби захисту і прибрати їх в становлене місце.

4.7. Вимити обличчя, руки теплою водою з милом.

4.8. Доповісти керівнику робіт про недоліки і несправності, та прийнятих заходах.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. При виявленні збою в роботі апарату для виготовлення пельменів АИП-0,55/380-60 (сторонній шум, гудіння, вібрація, іскріння тощо) прийняти заходи по зупинці по електрообладнання, вимкнувши подачу електроенергії, доповісти про подію керівнику робіт і діяти у відповідності до отриманих вказівок.

5.2. При вимкненні електроенергії необхідно терміново зупинити подачу продукту і відключити апарат для виготовлення пельменів АИП-0,55/380-60.

5.3. В аварійній ситуації: сповістити про небезпеку оточуючих працівників; вимкнути електроживлення апарату для виготовлення пельменів АИП-0,55/380-60, доповісти про подію керівнику робіт і діяти згідно з розпорядженнями щодо ліквідації аварійної ситуації.

5.4. Якщо у процесі роботи сталося забруднення робочого місця жирами і просипаними порошкообразними речовинами, роботу зупинити до видалення забруднених речовин

5.5. При виникненні пожежі необхідно евакуювати працівників із приміщення, визвати пожежну службу за телефоном 101 і терміново прийняти заходи до пожежогасіння наявними засобами пожежогасіння. В обов'язковому порядку повідомити про подію начальника ліцею.

5.6. При ураженні електричним струмом позвати на допомогу, при можливості вимкнути електрообладнання на електричному щитку.

5.7. При ураженні електричним струмом іншого працівника, необхідно терміново відключити електроживлення, звільнити потерпілого від дії електричного струму, оперативно надати домедичну допомогу потерпілому, визвати медичного працівника ліцею або екстрену медичну допомогу (тел. 103), повідомити керівника робіт про подію

5.8. При нещасному випадку звільнити потерпілого від дій травмуючого фактору, оперативно надати домедичну допомогу потерпілому, визвати медичного працівника ліцею або екстрену медичну допомогу (тел. 103), повідомити керівника робіт про нещасний випадок

За можливості зберегти обстановку, якщо це не приведе до аварії або травмуванню інших працівників.

Розробив:

Помічник начальника ліцею з господарської роботи _____ В.В.Алексєєнко

ПОГОДЖЕНО:

Інженер з охорони праці _____ В.О.Метель

Заступник начальника ліцею з НВП _____ О.Г.Палагута

З інструкцією ознайомлений(а) і отримав _____

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 166
з експлуатації кондиціонера DEKKER DSH

м.Кременчук, 2020р.

Кременчуцький ліцей з посиленою військово-фізичною підготовкою
Полтавської обласної ради

ЗАТВЕРДЖЕНО
Начальник ліцею _____ В.В.Марченко
наказ № _____ від 07 лютого 2020р.

ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 166
з експлуатації кондиціонера DEKKER DSH

1. Загальні положення

1.1. Дана інструкція призначена для працівників, які використовують кондиціонери в приміщеннях ліцею.

1.2. Інструкція розроблена на основі ДНАОП 0.00-8.03-93 "Порядок опрацювання та затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві", ДНАОП 0.00-4.15-98 "Положення про розробку інструкцій з охорони праці", ДНАОП 0.00-4.12- "Типове положення про навчання з питань охорони праці", ДНАОП 1.1.10-1.04-01 "Правила безпечної роботи з інструментом та пристроями".

1.3. За даною інструкцією працівник інструктується перед початком роботи в структурному підрозділі (первинний інструктаж), а потім через кожні 6 місяці (повторний інструктаж). Результати інструктажу заносяться в журнал інструктажів на робочому місці.

Після проходження інструктажу в журналі повинен бути підпис особи, яка інструктує, та працівника.

1.4. До експлуатації кондиціонера DEKKER DSH допускаються особи не молодше 18 років, які пройшли відповідне навчання, медичний огляд, вступний інструктаж з охорони праці, інструктаж на робочому місці з охорони праці і пожежної безпеки.

1.5. За невиконання даної інструкції працівник несе дисциплінарну, матеріальну, адміністративну чи кримінальну відповідальність згідно з чинним законодавством.

1.6. При експлуатації кондиціонера DEKKER DSH працівник повинен:

1.6.1. Виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку.

1.6.2. Утримувати своє робоче місце в чистоті і порядку.

1.6.3. Вміти надавати домедичну допомогу потерпілим при нещасних випадках.

1.6.4. Вміти користуватись первинними засобами пожежогасіння.

1.7. Під час експлуатації кондиціонера за певних умов можливий вплив наступних шкідливих виробничих факторів:

- підвищеної напруги в електромережі, замикання якої може статися через тіло людини;
- висока температура повітря в робочій зоні;
- завищений або занижений рух повітря;
- висока вологість повітря;

1.8. Працівник безкоштовно забезпечується спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими засобами індивідуального захисту у відповідності до діючих "Відомчих норм безкоштовної видачі спецодягу та засобів індивідуального захисту» та колективного договору Кременчуцького ліцею з посиленою військово-фізичною підготовкою Полтавської обласної ради.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Працівник перед початком роботи з електроустаткуванням повинен виконати:

- огляд електроустаткування;
- перевірку комплектності та надійності кріплення деталей;

- перевірку зовнішнім оглядом справності кабелю (шнура);
 - перевірку чіткості роботи вимикача;
 - використовувати тільки штатні пристосування.
- 2.2. Працівник зобов'язаний доповісти керівнику про виявленні дефекти в кондиціонері і не експлуатувати несправне електроустаткування.
- 2.3. Монтаж і підключення до електромережі повинні здійснювати спеціалісти із спеціальною підготовкою спеціалісти с соответствующей подготовкой.
- 2.4. Місце встановлення кондиціонера повино забезпечувати достатній відток повітря із зовнішнього блока. Слід враховувати, що останній під час роботи буде видавати деякий шум, який не повинен турбувати інших працівників.
- 3.3. Не можна застосовувати кондиціонер в наступних місцях:
- в місцях, де можливе розбризкування оливи;
 - у приміщеннях з підвищеною вологістю;
 - в місцях можливого випаровування горючих газів;
 - ближче 1м ві телевізора і радіо;
 - де не має куди відводити конденсат від зовнішнього блоку.

3. Вимоги безпеки під час роботи з електроприладами

- 3.1. Вставити елементи живлення в пульт дистанційного керування. Дотримуватися полярності, батарейки повинні бути однакового типу, нові.
- 3.2. Підключити вилку у розетку. Не застосовувати подовжувачі, это может привести до загорання і перегрівання проводу і вилки.
- 3.3. Кнопкою Вкл/Вимк можна увімкнути і вимкнути кондиціонер. В режимі Авто кондиціонер самостійно визначає необхідну дію і вмикає відповідний режим. У випадку, при підвищенні температури вище заданої, вмикається охолодження, при зниженні нижче заданого здійснюється навпаки, вмикання режиму нагріву.
- 3.4. Режим ОХОЛОДЖЕННЯ. (Мінімум до 16°C). У цьому випадку кондиціонер підтримує температуру не вище заданої. При досягненні заданої температури він переходить в режим чекання.
- 3.5. Режим СУШКА. У цьому випадку не має можливості вказати бажану температуру. Обладнання періодично включається для того, щоб осушувати повітря, при цьому мінімально охолоджує його.
- 3.6. Режим НАГРІВАННЯ. (До 31°C макс.) Будьте уважні — при виборі цього режиму можливий деякий «простой» у роботі внутрішнього блоку відразу після натискання відповідної кнопки на пульті. Це необхідно для підготовки. Слід пам'ятати, що можливі зупинки у роботі, при виборі цього режиму, які будуть необхідні для разморожування зовнішнього блоку.
- 3.7. Режим ВЕНТИЛЯЦІЯ. Підходить для підтримування циркуляції повітря у приміщенні.
- 3.8. Після включення електроприладу в роботу переконатися в його функціонуванні відповідно до експлуатаційної документації.
- 3.9. Під час роботи електроприладу виконувати вказівки експлуатаційної документації на електроприлад (час безперервної роботи, перерв та ін.).
- 3.10. Працівник під час роботи з електроприладом зобов'язаний підтримувати порядок на робочому місці.
- 3.11. При роботі електроустаткування забороняється:
- залишати включене електроустаткування без нагляду; передавати електроустаткування особам, які не мають права працювати з ним; ударяти по електроустаткуванню; знімати засоби захисту; смикати за провід живлення для відключення; тримати палець на вмикачі при переносі електроустаткування; натягувати, перекручувати та перегинати кабель живлення; ставити на кабель (шнур) сторонні предмети; допускати торкання кабелю (шнура) до гарячих або теплих предметів; розбирати або виконувати ремонт електроустаткування.

3.12. Працівник зобов'язаний виконувати з електроустаткуванням тільки ту роботу, для якої призначене устаткування.

3.13 Якщо під час роботи виявиться несправність електроустаткування або працюючий з ним відчує хоча б слабку дію струму, робота повинна бути негайно припинена і несправне устаткування повинне бути здане для перевірки або ремонту.

3.14. Відключення електроустаткування необхідно робити:

- при перерві в роботі;
- при закінченні робочого процесу.

Вимоги безпеки під час роботи з кондиціонером DEKKER DSH

Штепсель живлення повинен бути щільно вставлений у розетку. Недотримання даної вимоги може привести до ураження електричним струмом, перегріву і виникненню пожежі. Ніколи не доточувати кабель живлення. Це може привести до перегріву і стати причиною пожежі. Не застосовувати подовжувачі силових ліній і не використовувати розетку для одночасного живлення іншої електричної апаратури. Це може привести до ураження електричним струмом і виникненню пожежі. Не експлуатувати кондиціонер з мокрими руками. Це може призвести до ураження електричним струмом. Не вставляти руки, палки тощо у повітрозбірник і повітровипускний отвір. Це може бути небезпечно. При появі ознак горіння або диму, відключити електроживлення. Не намагатися самостійно чинити кондиціонер. Це може привести до більших неполадок. Не використовувати замість визначеного запобіжника «жучки» і інші подібні матеріали. Це може привести до пошкодження і пожежі. Виймати штепсель із розетки у випадку довгого простою кондиціонера повітря. При проведенні чистки необхідно закінчити роботу кондиціонера і відключити подачу живлення, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Не витягуйте штепсель живлення з розетки, тримаючись за кабель живлення. Це може привести до ураження електричним струмом. Не розміщуйте нагрівальні прилади поряд з кондиціонером. Не розміщувати поряд з кондиціонером горючі суміші і розпилювачі. Впевнитися у тому, що стійка для встановлення блоку дійсно міцна, так як потім можливе падіння блоку.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Необхідно відключити кондиціонер від електромережі.

4.2. Привести в належний порядок своє робоче місце.

4.3. Не здійснювати прибирання сміття, відходів безпосередньо руками, використовувати для цього щітки, совки тощо.

4.4. Доповісти керівнику робіт про недоліки і несправності, та прийнятих заходах.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. При виявленні збою в роботі кондиціонера DEKKER DSH (сторонній шум, гудіння, вібрація, іскріння тощо) прийняти заходи по зупинці по електрообладнання, вимкнувши подачу електроенергії, доповісти про подію керівнику робіт і діяти у відповідності до отриманих вказівок.

5.2. При вимкненні електроенергії необхідно терміново зупинити експлуатацію кондиціонера DEKKER DSH.

5.3. В аварійній ситуації: сповістити про небезпеку оточуючих працівників; вимкнути електроживлення, доповісти про подію керівнику робіт і діяти згідно з розпорядженнями щодо ліквідації аварійної ситуації.

5.5. При виникненні пожежі необхідно евакуювати працівників із приміщення, визвати пожежну службу за телефоном 101 і терміново прийняти заходи до пожежогасіння наявними засобами пожежогасіння. В обов'язковому порядку повідомити про подію начальника ліцею.

5.6. При ураженні електричним струмом позвати на допомогу, при можливості вимкнути електрообладнання на електричному щитку.

5.7. При ураженні електричним струмом іншого працівника, необхідно терміново відключити електроживлення, звільнити потерпілого від дії електричного струму, оперативно надати домедичну допомогу потерпілому, визвати медичного працівника ліцею або екстрену медичну допомогу (тел. 103), повідомити керівника робіт про подію

5.8. При нещасному випадку звільнити потерпілого від дій травмуючого фактору, оперативно надати домедичну допомогу потерпілому, визвати медичного працівника ліцею або екстрену медичну допомогу (тел. 103), повідомити керівника робіт про нещасний випадок

За можливості зберегти обстановку, якщо це не приведе до аварії або травмуванню інших працівників.

Розробив:

Помічник начальника ліцею з господарської роботи _____ В.В.Алексєєнко

ПОГОДЖЕНО:

Інженер з охорони праці _____ В.О.Метель

Заступник начальника ліцею з НВП _____ О.Г.Палагута

З інструкцією ознайомлений(а) і отримав _____
