



Утверждаю:
Директор школы
Албогачева Ф.М
2023г.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

- 1.1. К самостоятельной работе в пищеблоке допускаются лица, прошедшие специальную подготовку, предварительный при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным методам и приемам работы, а также прошедшие проверку знаний требований охраны труда и имеющие 1 группу по электробезопасности
- 1.2. Не реже одного раза в шесть месяцев работники пищеблока должны проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний к самостоятельной работе не допускаются.
- 1.3. Не реже одного раза в год работники пищеблока должны проходить периодический медицинский осмотр и очередную проверку знаний требований охраны труда.
- 1.4. К обслуживанию газовой аппаратуры допускаются лица, имеющие удостоверение о прохождении специального техминимума по эксплуатации газовой пищеварочной аппаратуры.
- 1.5. Работники пищеблока обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка учреждения.
- 1.6. Работники пищеблока обязаны знать и соблюдать правила пожарной безопасности.
- 1.7. Курение на рабочих местах запрещается, а разрешается только в специально обозначенных и оборудованных местах для курения.
- 1.8. В процессе работы на работников пищеблока возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:
- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
 - пониженная температура воздуха рабочей зоны;
 - повышенный уровень шума на рабочем месте;
 - повышенная влажность воздуха;
 - повышенная подвижность воздуха;
 - повышенное значение напряжения в электрической цепи;
 - недостаточная освещенность рабочей зоны;
 - острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
 - физические перегрузки.
- 1.9. Работники пищеблока должны быть обеспечены санитарно-гигиенической спецодеждой, санитарной обувью и предохранительными приспособлениями в соответствии с действующими Нормами и обязаны соблюдать правила личной гигиены и санитарии.
- 1.10. Для мытья рук в умывальниках должны быть в достаточном количестве мыло и чистые полотенца (электрополотенца).
- 1.11. В помещениях пищеблоков должны соблюдаться правила пожарной безопасности. Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается.
- 1.12. Работники пищеблоков обязаны выполнять инструкции по охране труда и своевременно проверять исправность действия арматуры, контрольно-измерительных приборов, предохранительных устройств.
- 1.13. Все технологические процессы, связанные с доставкой сырья, полуфабрикатов, готовых изделий должны осуществляться способами, максимально устраняющими ручные операции, исключая опасность травматизма.
- 1.14. Производственное оборудование должно быть безопасным в эксплуатации при использовании отдельно или в составе комплексов и технологических систем в течение всего срока эксплуатации.
- 1.15. Все виды торгово-технологического оборудования, приводимые в действие электроэнергией,

а также металлические конструкции, несущие на себе электроустановки, подлежат обязательному заземлению. Эксплуатация оборудования без заземления запрещается.

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

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

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

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

1.20. Тара для внутрицехового перемещения должна иметь соответствующую маркировку: «крупа», «молоко» и т.д.

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

1.22. Приточно-вытяжная вентиляция должна обеспечивать нормальные условия работы в соответствии со СанПином 2.3/2.4.3590-20 «Лечебно-профилактические учреждения».

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

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

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Перед началом работы необходимо надеть и застегнуть (завязать завязки) санитарную одежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать санитарную одежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

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

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

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

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

2.6. Перед включением посудомоечной машины необходимо проверить наличие воды в ваннах и в баке электронагревателя.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. При механической обработке пищевых продуктов:

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

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

3.1.3. Удаление заклинившихся продуктов или их остатков необходимо производить после полной остановки двигателя рабочих органов машины.

3.1.4. Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины необходимо проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок.

3.1.5. Снятие и установку терочного диска картофелеочистительной машины необходимо производить с помощью специального крючка.

3.1.6. Перед началом работы необходимо проверить надежность крепления мясорубки на корпусе привода.

- 3.1.7. Над горловиной мясорубок с диаметром загрузочных отверстий свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо, не допускающее попадания рук к подвижным частям.
- 3.1.8. Подъем и опускание предохранительной крышки куттера следует производить плавно, без рывков. Кожух куттера должен быть заблокирован с приводом.
- 3.1.9. Выгружать фарш из куттера при отсутствии саморазгружающихся приспособлений необходимо ковшом.
- 3.1.10. Тестомесительную машину следует включать только после полной фиксации подкатной дежи на машине и опущенных щитках ограждения.
- 3.1.11. Во время работы тестомесительной машины запрещается поднимать ограждения, открывать подкатную дежу, добавлять и вынимать продукты из дежи, помогать машине руками замешивать тесто, а также чистить и мыть дежу.
- 3.1.12. Перед началом работы тестораскаточной машины следует проверить надежность блокировочного устройства.
- 3.1.13. Во время работы на тестораскаточной машине запрещается протирать вальцы и открывать облицовку.
- 3.1.14. Сменные машины должны быть надежно укреплены на корпусе привода.
- 3.1.15. Устанавливать сменную машину на работающий привод запрещается.
- 3.1.16. На хлебрезке запрещается производить укладку хлеба при движении подающей каретки.
- 3.1.17. Заточку дискового ножа хлебрезки следует производить только при помощи заточного механизма, установленного на машине.
- 3.1.18. При заточке ножа хлебрезательной машины не допускается проверять остроту режущих кромок ножа рукой.
- 3.1.19. Для очистки дискового ножа хлебрезательной машины от остатков продукта необходимо применять деревянные скребки. Снимать остатки продуктов с ножа руками запрещается.
- 3.1.20. Применение оборудования для выполнения операций, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации, запрещается.
- 3.2. При тепловой обработке пищевых продуктов:
- 3.2.1. Пользоваться при растопке оборудования с огневым обогревом (плит, печей, кипятильников, вмазанных котлов) бензином, другими легковоспламеняющимися жидкостями запрещается.
- 3.2.2. Подготовка топлива должна производиться вне помещения кухни.
- 3.2.3. Удаление золы следует производить после охлаждения топки.
- 3.2.4. Запрещается охлаждать топку или настил плиты водой.
- 3.2.5. Не разрешается включение электрических котлов и автоклавов при незаполненной паровой рубашке. Перед началом работы пароводяную рубашку следует заполнить до уровня контрольного крана кипяченой водой.
- 3.2.6. Запрещается включать котлы и автоклавы в случае неисправности заземления, двойного предохранительного клапана, при пуске пара из рубашки и наличии трещин в рубашке автоклава.
- 3.2.7. Включать автоклавы разрешается только при плотном и равномерном закреплении крышки всеми откидными винтами.
- 3.2.8. Прежде чем открыть крышку автоклава, необходимо его выключить, открыть в крышке паровоздушный кран. Когда давление внутри автоклава снизится до нуля, следует ослабить откидные винты, причем ослабление произвести крест-накрест, а затем в таком же порядке полностью отвернуть и открыть крышку. Завинчивание следует также вести крест-накрест, а не подряд, во избежание неравномерной нагрузки на винты и появления неплотностей. Подъем крышки производится осторожно во избежание ожога лица и рук.
- 3.2.9. Выгрузку продуктов из электрических котлов следует производить только после отключения нагрева и выпуска пара из рабочей камеры.
- 3.2.10. Настил электрической плиты должен быть ровным и гладким. Не допускается работа на плите с деформированным настилом.
- 3.2.11. Плита должна иметь бортовую поверхность и поручни, предохраняющие от ожогов. Поручни должны быть расположены от бортов плиты на расстоянии не ближе 10 см.
- 3.2.12. Во время работы на электрической плите не допускается перегрев настила конфорок и работа с недогруженными конфорками, включенными на полную мощность.
- 3.2.13. Эксплуатировать оборудование, работающее под давлением, при неисправных манометрах

и других контрольно-измерительных приборах запрещается.

3.2.14. Включать электрический кипяtilьник в работу следует только после проверки наличия воды в водопроводной сети и заполнения питательного бака.

3.2.15. Во время работы кипяtilьника не должно быть сильного шума, ударов, парения и выброса кипятка.

3.2.16. Запрещается при отборе кипятка вешать ведро на кран кипяtilьника. Ведро должно быть установлено на специальную подставку.

3.2.17. Запрещается включать ток при отсутствии жира в загрузочной чаше электросковороды.

3.2.18. При открывании крышки загрузочной чаши во время работы не следует наклонять ее на себя.

3.2.19. Перед опрокидыванием загрузочной чаши необходимо выключить ток. Опрокидывать сковороду при включенных нагревателях запрещается.

3.3. При ручной обработке пищевых продуктов:

3.3.1. При работе с ножом рабочий должен держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусениц, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.

3.3.2. Править нож о мусат следует в стороне от рабочих, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.

3.3.3. Ручную мойку рыбы необходимо производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки рабочих от травмы.

3.3.4. Для выемки рыбы из ванн должны использоваться проволочные черпаки.

3.3.5. При разделке рыбы должны использоваться разделочные ножи, головорубы, скребки.

3.3.6. Перенос инструментов должен производиться в чехлах, ножнах. Хранить инструмент необходимо в пеналах.

3.3.7. Мясо при ручной обработке должно обваливаться только размороженным.

3.3.8. Колоды для разрубки мяса и костей должны устанавливаться на крестовину. Высота колоды должна быть не менее 0,85 м от уровня пола. Не допускается наличие трещин и заусениц на разделочных досках, а также на колодах для разрубки мяса.

3.3.9. Укладывать полуфабрикаты на сковороды и противни для жарения необходимо с наклоном от себя. Противни должны быть легкими, изготовленными из нержавеющей стали, без заусениц, острых углов.

3.3.10. Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухое полотенце. При этом необходимо помнить, что предельная норма переноски грузов вручную установлена для женщин — 15 кг, для мужчин — 50 кг.

3.3.11. Наплитные котлы, кастрюли, сотейники и другая кухонная посуда должны иметь прочно прикрепленные ручки, ровное дно и хорошо пригнанные крышки.

3.3.12. Установка наплитных котлов с пищей должна производиться на устойчивые подставки-табуреты.

3.4. Во время работы посудомоечной машины открывать дверцу моющей или ополаскивающей камеры запрещается.

3.5. Сливать загрязненную воду из ванны следует только после остановки машины.

3.6. Мойка и очистка посуды от остатков пищи, а также уборка полов, стеллажей должна производиться с помощью щеток, скребков, ершей, деревянных лопаток.

3.7. Необходимо немедленно удалять из мойки осколки разбитой посуды, а также посуду, имеющую трещины и сколы.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. Необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появлении запаха гари, прекращении подачи электроэнергии.

4.2. При внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование и сообщить администрации.

4.3. Не допускать работы оборудования (печей, плит, котлов, кипяtilьников) с газовым обогревом

при отклонении давления газа от заданного; погасании пламени горелок; нарушении тяги; прекращении подачи воздуха.

4.4. При появлении в помещении запаха газа следует немедленно прекратить пользование газовыми приборами, не применять открытый огонь, не курить, не включать электроприборы, закрыть все краны у газового оборудования, открыть окна для проветривания помещений и вызвать аварийную службу по телефону 104.

4.5. Работа оборудования, работающего под давлением, должна быть приостановлена:

- при неисправности предусмотренных контрольно-измерительных приборов и средств автоматики (манометров, предохранительных клапанов, указателей уровня и т.д.);
- при повышении давления в паропроводящей рубашке выше разрешенного, несмотря на соблюдение всех требований по режиму работы и безопасному обслуживанию;
- при неисправности предохранительных клапанов, предохранительных и блокировочных устройств;
- при неисправности или неполном количестве крепежных деталей крышек, люков;
- при обнаружении в основных элементах аппарата трещин, выпучин, пропусков или потений в сварных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрыва прокладок;
- при возникновении пожара.

4.6. При парении двухстенной жаровни (с косвенным обогревом) следует убедиться в наличии теплоносителя в рубашке. При утечке теплоносителя из рубашки или недостаточном его уровне следует немедленно прекратить работу и отключить жаровню от электросети.

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

4.8. При возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся руководителю.

4.9. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.10. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить руководителю о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. После окончания работы (смены) необходимо проверить и привести в порядок свое рабочее место, машины и оборудование.

5.2. Закрыть общий газовый кран.

5.3. Выключить общий силовой электрорубильник, вентиляцию и свет.

5.4. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных во время работы, персонал обязан сделать соответствующие записи в журнале технического обслуживания и сообщить руководителю пищеблока.

5.5. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.



Утверждаю:
Директор школы
Албогачиева Ф.М.
2023г.

Инструкция по режиму уборки в пищеблоке

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:

мытьё полов; удаление пыли и паутины; протирание радиаторов; протирание подоконников. Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2. **В конце каждого рабочего дня** бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или мочную ванну (в комнате для уборочного инвентаря, в тамбуре камеры пищевых отходов или другом специально выделенном месте).

3. Ежедневно производится:

мытьё стен; мытьё осветительной аппаратуры; очистка стекол от пыли и копоти. Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. **Ежемесячно** проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

5. Дезинсекцию и дератизацию в помещениях пищеблока проводят силами специализированных организаций.

6. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

7. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

С инструкцией ознакомлены:

Макушкова Л.М.
Зарсанова Л.М.

Лен
ЛМ

Утверждаю:

Директор школы

Албогачева Ф.М.

2023г.



Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке

1. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств («Ника-супер плюс» (10 г. на 10 л воды) или других предназначенных для этой цели средств), затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах. 2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой (40 °С) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (65 °С) во второй ванне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах. 3. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают. 4. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают. 5. Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь простирывают, просушивают и убирают в чистую тару.

Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока

1. Сотрудник пищеблока приходит на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви. 2. Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи помещаются в индивидуальный шкаф. 3. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником ОУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Больных работников не допускают или немедленно отстраняют от работы. Работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги, не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче. 4. Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убирает волосы под колпак или косынку. 5. Для работы в пищеблоке используются: в холодном цеху – халат, косынка; горячем цеху – халат, косынка; для раздачи пищи в группы – халат, косынка; уборки помещений – темный халат. 6. Во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте. 7. Перед посещением туалетной комнаты следует снять халат, после посещения – тщательно вымыть руки с мылом. 8. Перед уходом из ОУ халат убирается в шкаф для специальной одежды.

С инструкцией ознакомлены :

Маушикова Л.М.
Марсамова Л.М.

(Signature)
(Signature)



Утверждаю:

Директор школы

Албогачиева Ф.М

2023г.

Инструкция по мытью посуды и обеденных столов

1. Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме:
удаление остатков пищи в бачки для отходов; при возникновении случаев инфекционных заболеваний – замачивание в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора); мытье очищенной посуды в воде (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющего средства, предназначенного для обработки столовой посуды в детских учреждениях в соответствии с инструкцией по применению; ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой. Просушивают столовую посуду на решетчатых полках.
2. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) и просушивают.
3. При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью проводят ее утилизацию.
4. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств ополаскивают горячей проточной водой.
Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
5. Предварительно промаркированную столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.
6. Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.
7. Ветошь замачивают в дезинфицирующем растворе, в конце дня стирают с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.
8. Высушенную посуду хранят в буфете на высоте не менее 0,5 м от пола.

С инструкцией ознакомлены:

Моушикова Л.М.
Ямарсанова И.М.

Миср
Миср