

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома



Родякина М.Э.

«1» 06 2020 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ УКИП и С



Асылова Г.Н.

«1» 06 2020 г.

## Инструкция № 119

### по охране труда студентов во время прохождения практики

#### 1. Общие требования безопасности

1.1. К производственной (учебной) практике допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр с отметкой в медицинской книжке и инструктаж по охране труда на производстве.

1.2. При прохождении практики на студентов могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

-режущие и колющие предметы;

- подвижные части электромеханического оборудования;

- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;

- повышенный уровень шума на рабочем месте;

- повышенная влажность воздуха;

- повышенная или пониженная подвижность воздуха;

- повышенное значение напряжения в электрической цепи;

- недостаточная освещенность рабочей зоны;

-острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары.

1.3. Спецодежда должна соответствовать по размеру, застегнута полностью, **не допускается** наличие на одежде свисающих или развевающихся элементов. **Применяемые средства индивидуальной защиты:**

- китель (поварская куртка);
- брюки поварские х/б;
- головной убор – белый поварской колпак;
- передник или фартук х/б;
- обувь – профессиональная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

1.4. В случае возникновения несчастного случая или ухудшения самочувствия незамедлительно сообщить мастеру производственного обучения.

## **2.Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Пройти инструктаж по охране труда, изучить инструкцию по охране труда при работе с оборудованием.

2.2. Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам, его устойчивость;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

2.2. Визуальным осмотром убедиться в исправности применяемого оборудования: наличие и надежность крепления заземления, отсутствие повреждений изоляции провода, целостность разъемов (отсутствие на них трещин, сколов, следов плавления), отсутствие посторонних предметов в рабочей камере оборудования.

2.3. Обо всех выявленных неисправностях оборудования доложить мастеру производственного обучения, к работе не приступать до устранения неисправностей.

### **3.Требования охраны труда во время работы**

3.1. Необходимо помнить, что тепловое оборудование и его доступные части нагреваются во время работы и могут быть причиной ожога при случайном прикосновении.

#### **3.2. При работе с индукционной плитой:**

- не размещать на поверхности плиты металлические предметы (ножи, ложки, вилки, фольгу и т.п.), т.к. они могут нагреваться;
- применяемая посуда должна соответствовать для применения на данной плите (толщина дна не менее 6 мм или соответствующая маркировка на посуде);
- при приготовлении блюд на жиру или растительных (животных) маслах не допускать перегревания жира (масла) для предотвращения его

воспламенения (если возгорание случилось – ни в коем случае нельзя гасить огонь водой, необходимо накрыть его крышкой);

- если на поверхности плиты имеется трещина, то эксплуатация такой плиты **запрещена**.

### **3.3. При работе с пароконвектоматом:**

- приготавляемые блюда устанавливаются в предварительно нагретый пароконвектомат;

- при установке и снятии гастроемкостей необходимо зафиксировать дверцу в открытом на 135° положении;

- гастроемкости следует размещать от центра, равномерно добавляя поочередно на верхние и нижние уровни;

- стекло на дверце нагревается до температуры 80°C, необходимо соблюдать осторожность во избежание ожогов;

- загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять таким образом и на такой высоте, чтобы визуально контролировать уровень жидкости при извлечении гастроемкостей из камеры;

- в процессе работы пароконвектомата в его камере образуется скопление пара и (или) горячего воздуха. Во избежание ожога необходимо соблюдать порядок открывания дверцы: повернуть ручку в горизонтальное положение, выпустить пар и (или) горячий воздух из камеры, затем, повернув ручку в вертикальное положение, открыть дверцу полностью;

- при извлечении горячих гастроемкостей пользоваться средствами защиты рук (прихватками или полотенцем).

### **3.4. При работе с ручным блендером:**

- во избежание разбрызгивания заполнять емкость продуктами не более, чем на 2/3 объема;

- перед тем, как начать работу, необходимо погрузить насадку в емкость с продуктами, затем нажать кнопку включения или турборежима. Перед тем, как извлечь насадку из емкости, нужно отпустить кнопку;
- работу начинать на небольшой скорости, при необходимости увеличивая скорость вращения насадки;
- мясо перед измельчением должно быть разморожено, отделено от костей, нарезано кубиками 1 – 1,5 см; фрукты и ягоды должны быть отделены от косточек и разрезаны на небольшие кусочки;
- **запрещается** использовать прибор для измельчения кофе, льда, сахара, круп, бобовых и других особо твердых продуктов;
- при работе с насадкой-блендером или насадкой-венчиком **запрещается** использовать в качестве емкости чашу измельчителя, т.к. металлическая ось на дне может повредить насадку.

### **3.5. При работе с планетарным миксером:**

- избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями;
- убедитесь в том, что фиксатор надёжно закреплён (затяните ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности падения фиксатора насадки в чашу при работе миксера;
- при использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией. Перед смешиванием убедитесь в том, что замок защелкнут, а для этого попытайтесь поднять головку;

- не оставляйте работающий миксер у края рабочей поверхности стола. При большой нагрузке на насадки или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола;
- удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём;
- не используйте любой прибор с повреждённым шнуром питания, или после падения прибора или какого-либо повреждения;
- не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами.

### **3.6. При работе с холодильным оборудованием:**

- перед началом работы необходимо визуально проконтролировать температуру по термометру и герметичность трубопроводов машинного отделения (появление следов масла в разъемных соединениях указывает на утечку хладагента);
- загрузку продуктов в холодильную камеру осуществляют после пуска холодильной машины и достижения необходимой температуры;
- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильной камеры следует открывать как можно реже и на короткое время;
- при обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение проветрить.

### **3.7. При работе с микроволновой печью:**

- перед использованием печи убедиться, что поднос, роликовая подставка, муфта установлены правильно;

- в микроволновой печи **запрещается** использовать столовые приборы, металлическую посуду, посуду с металлизированным (позолоченным или посеребренным) орнаментом;
- для предупреждения взрыва из-за возрастания давления при подогреве продуктов в бутылках, банках, сосудах в герметичной или вакуумной упаковке -необходимо снять крышку, а у продуктов с воздухонепроницаемой кожурой - проткнуть кожуру;
- при нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти перегрев жидкости выше точки кипения с задержкой ее вскипания; это означает, что внезапное бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вынете сосуд из печи. В результате можно получить ожог. Поэтому при разогревании жидкости всегда соблюдать время отстоя не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы температура выровнялась по всему объему.
- для предотвращения запоздалого бурного вскипания и возможного ожога при подогреве напитков необходимо класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать его перед, во время и после нагревания.
- вынимая посуду из печи, соблюдать особую осторожность, чтобы не получить ожог:
  - стоять на расстоянии вытянутой руки;
  - использовать толстые рукавицы, прихватки.
- во время и после окончания процесса приготовления пищи **нельзя** прикасаться к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи, так как стенки могут быть достаточно горячими для того, чтобы вызвать ожог.  
**Не допускается** воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи.

### **3.8. При работе с мясорубкой:**

- встать на диэлектрический коврик и включить электромясорубку;

- запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электромясорубки руками, для этой цели использовать специальные толкатели;
- запрещается работать на мясорубке: вхолостую; без толкателя и со снятой загрузочной чашей; при удалении заклинивших продуктов или их остатков;
- не перегружать приемную камеру электромясорубки продуктами, необходимо закладывать их для обработки небольшими порциями;
- устанавливать и снимать режущий инструмент до полной остановки мясорубки запрещается.

### **3.9. При работе со шкафом шоковой заморозки:**

- перед началом работы убедиться, что дверь закрывается плотно, сток не забит;
- запрещается размещать внутри камеры горячие продукты и открытые жидкости;
- продукты, содержащие ароматические вещества, заворачивать или накрывать пищевой пленкой;
- необходимо избегать слишком долгого или частого открывания двери шкафа.

### **3.10. При работе со слайсером:**

- запрещается подача продукта к врачающемуся ножу руками. Необходимо пользоваться держателем продукта;
- толкатель оснащен шипами, которые помогают удерживать продукт;
- следить за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался через край подставки и не касался предметов с острыми краями. Запрещается ставить на сетевой шнур посторонние предметы. Эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром не допускается;
- оборудование предназначено только для работы в повторно-

минут. После каждого 10 минут работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 10 минут;

- лезвие ножа всегда должно быть острым и без зазубрин. **Не допускается** эксплуатация оборудования при уменьшении диаметра ножа из-за многократного затачивания более чем на 6 мм;
- **запрещается** проверять остроту режущих кромок ножа рукой, проверять зазоры на работающей машине. Во время работы гастрономической машины **не допускается** снимать или одевать кожух машины, держать руки у движущихся узлов машины, производить регулировку толщины нарезаемых ломтиков;
- **не допускается** оставлять включенное оборудование без присмотра.

### **3.11. При работе с ножом:**

- соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;
- при перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр);
- не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

### **Во время работы с ножом не допускается:**

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

**3.12. .** При возникновении неисправности инструмента или оборудования работу прекратить, доложить об этом мастеру производственного обучения.

- 4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появлении искрения, запаха гари, задымления и т.д.), немедленно сообщить о случившемся мастеру производственного обучения. Работу продолжить только после устранения возникшей неисправности.
- 4.2. В случае ухудшения самочувствия или получения травмы сообщить об этом мастеру производственного обучения.
- 4.3. При поражении электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить мастеру производственного обучения, при необходимости обратиться к врачу.
- 4.4. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить мастера производственного обучения. При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удается, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, **запрещается** бежать – бег только усилит интенсивность горения.

## **5. Требования охраны труда по окончании работ**

- 5.1. Отключить инструмент и оборудование от сети.
- 5.2. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.
- 5.3. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.
- 5.4. Привести в порядок рабочее место.
- 5.5. Сообщить мастеру производственного обучения о выявленных во время работы неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность дальнейшей работы.

СОГЛАСОВАНО:

Специалист по ОТ

3.3. Насретдинова