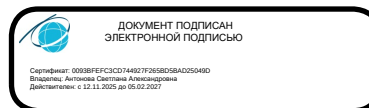


УТВЕРЖДАЮ

Директор
Колледжа туризма Санкт-Петербурга
С. А. Антонова



**ИНСТРУКЦИЯ по безопасности № 23 по безопасности для обучающихся при работе
с оборудованием в учебных мастерских по компетенции «Ресторанный сервис»
(ИБ № 23)**

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. К самостоятельной работе с оборудованием допускаются обучающиеся, прошедшие соответствующую подготовку, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся обязаны соблюдать правила внутреннего распорядка.

1.3. На обучающегося могут воздействовать опасные и вредные факторы (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; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.4. Обучающийся извещает мастера производственного обучения или лаборанта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.5. Обучающемуся следует:

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

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- 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 деревянной решетки или резинового коврика под ногами;

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);
- отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
- 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 (поверхности тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Индукционная плита

2.6. Перед включением индукционной плиты помнить: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробовать гасить огонь водой! Сначала отключить оборудование, а затем накрыть огонь, например, крышкой. Не складировать предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться. После эксплуатации отключить нагревательную плиту регулятором, а не руководствоваться

указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

Блендер

2.7. Перед началом эксплуатации блендера убедитесь, что он подключен к заземлению. Перед чисткой или обслуживанием отключить прибор из розетки. Для минимизации риска, отключать прибор от сети, когда он не используется, а также перед сборкой или разборкой. Во избежание поражения электрическим током не погружать шнур питания и основной блок прибора в воду или иные жидкости. Запрещается чистка основного блока при помощи пульверизаторов. В случае смешивания в блендере горячего масла или иных горячих продуктов перемещать прибор с особой осторожностью. Для уменьшения риска травм, а также риска поломки блендера не помещать в колбу хозяйственные предметы (ложки, половники ит.д.) во время работы блендера. Не хранить в блендере хозяйственные предметы (ложки, лопатки и т.д.), во избежание поломки блендера в случае его включения. Во избежание травм не опускать руки в колбу блендера во время работы прибора. Включать прибор ТОЛЬКО с закрытой крышкой! Избегать прикасаться к движущимся частям блендера. Перед тем, как производить любые действия с движущимися частями блендера, выключить его и отключить от сети. Лезвия блендера острые. Обращаться с ними осторожно. В случае освобождения лезвий из крепления немедленно прекратить работу и заменить весь режущий механизм. Не пытаться самостоятельно установить или подтянуть крепление лезвий, обратиться к техническому эксперту! Прибор предназначен для кратких периодов использования. Среднее время использования без отключения не должно превышать 3 минуты. Не оставлять прибор без присмотра во время работы. Во избежание повреждения прибора, колбы или режущего механизма не трясти и не наклонять блендер во время работы. В случае самопроизвольной остановки блендера, перевести выключатель в положение «Выкл», снять колбу, снять крышку с колбы и лопаточкой подтолкнуть продукт в колбе к режущему механизму. При смешивании горячих жидкостей, снять центральную часть крышки. Горячие жидкости могут выделять пар в процессе смешивания. Во избежание ожогов не наполнять блендер более чем на 1 литр, если работаете с горячими жидкостями. Положите руку на крышку колбы, защитив ее прихваткой или плотной тканью. Начинать смешивать на минимальной скорости. Не использовать блендер с поврежденным шнуром, вилок, а также после падений или других повреждений

Шкаф холодильный

2.8. При эксплуатации холодильного шкафа:

загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;

двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже; при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;

при обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;

не допускается: включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей; загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

хранить продукты на испарителях;

удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;

размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
самовольно передвигать холодильный агрегат.

Микроволновая печь

2.9. Перед использованием микроволновой печи убедиться в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены. Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов, или напитков. Избегать прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры. При извлечении из печи сосуда с продуктами пользоваться изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включать печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае есть риск ее повредить или сократить время работы. Микроволновая печь характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Дверца печи должна запирается без усилий. Не вставлять между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещать в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

Кофемашина

2.10. Для аппарата обязательно заземление, без последнего работа запрещена. Не рекомендуется использовать удлинители и адаптеры. Если это крайне необходимо, то возможно использование только адаптеров и удлинителей соответствующих стандартам безопасности и имеющим сертификат. Запрещается перегружать адаптеры и удлинители, подключая к ним приборы, рассчитанные на большую мощность, чем номинальная нагрузка адаптера. При соблюдении простых правил при работе с электроприборами гарантирована личная безопасность:

- если руки/ступни ног влажные, не прикасаться к электроприбору,
- не отключать прибор простым выдергиванием штепселя из розетки, для этого существует выключатель,
- не оставлять прибор под воздействием влаги или прямых солнечных лучей.

Перед проведением любых работ по тех. обслуживанию необходимо отключить прибор от сети. Все ремонтные работы могут проводить только квалифицированные специалисты из сервисного центра. Разрешается использовать запасные части только завода-изготовителя. Несоблюдение данных условий может вызвать угрозу безопасности. Любой электрический провод может быть заменен только электриком. Обслуживающему персоналу запрещено проводить ремонт.

Во избежание ожогов руки/другие части тела, не должны находиться в непосредственной близости от кранов дозирования кофе, горячей воды и пара.

Необходимо соблюдать осторожность при работе с деталями кофе-машины, т.к. краны и фильтродержатель сильно нагреваются. Помнить, что во время работы прибора пар и вода находятся под давлением.

Чайник электрический

2.11. Подключить электрочайник к электросети переменного тока и проверить его нормальную работу. При заливании или добавлении воды он всегда отключен от сети.

Наполнять электрочайник нужным количеством воды. Не превышать допустимый лимит из-за опасности выплескивания кипятка. Определять количество наливаемой воды с помощью индикаторной шкалы. Наливать воду в электрочайник можно через носик или через основное отверстие для заливания. После заливания воды закрыть крышку, в противном случае сработает авто выключение электрочайника после закипания.

Для предотвращения перегрева в электрочайнике имеется устройство само-отключения, которое срабатывает при недостаточном количестве воды в электрочайнике во время работы. В процессе закипания с электрочайника идет горячий пар. Быть осторожней и беречь себя от ожогов. Не опускать электрочайник, шнур или вилку в воду или в другие жидкости.

Автономный генератор кубикового льда

2.12. Генератор льда содержит воспламеняющийся хладагент в охлаждающем блоке, поэтому установка, уход, техническое обслуживание и утилизация должны проводиться только квалифицированным персоналом.

Используемый в данном льдогенераторе хладагент огнеопасен и находится в герметичной системе охлаждения. При нормальной работе аппарата утечки хладагента отсутствуют. Однако при использовании генератора льда следует соблюдать осторожность, чтобы не повредить систему.

При случайном повреждении системы охлаждения, вызвавшем утечку хладагента:

- не допускать искрообразования в зоне утечки;
- не пользоваться электрическими выключателями и сетевыми розетками;
- не пользоваться открытым пламенем;
- немедленно проветрить помещение, открыв двери и/или окна.
- обратиться к квалифицированному наладчику.

Кофемолка

2.13. Убедиться в том, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети (220В), проверить установку устройства защитного отключения УЗО.

Не трогать силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.

Не допускать нахождение кабеля между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель.

Если заметили повреждение силового кабеля, немедленно провести его замену. В ином случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Установить соответствующую защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от аппарата. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.

Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам, чтобы быть уверенным, что оборудование выдержит максимальный ток. Несоответствие показателей может привести к возгоранию.

Строго запрещено мыть оборудование открытым источником воды.

Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом.

Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.

Перед работой с кофемолкой осмотреть загрузочную воронку для зерен на предмет наличия посторонних предметов.

Не пользоваться устройством иначе, чем по целевому назначению.

Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях отключать аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.

Все работы по техническому обслуживанию должны быть проводиться квалифицированным персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирать его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.

Не допускать тряски оборудования.

Не хранить оборудование в перевернутом виде.

Устанавливать на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования

Машина посудомоечная

2.14. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов в помещении; проверить устойчивость производственных столов, стеллажей; проверить наличие резинового коврика под ногами.

Проверить внешним осмотром: достаточность освещения рабочей зоны; отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); исправность применяемого инвентаря и приспособлений.

Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

При эксплуатации посудомоечной машины проверить: исправность вентиля на подводящих магистралях; отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов; наличие воды в моечных ваннах, водонагревателе; надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств; наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений (щитков, облицовок, кожухов и т.п.), закрывающих подвижные узлы и нагреваемые поверхности машины; отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг машины; исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении; исправность концевого выключателя, конечного микропереключателя; наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов).

Подготовить посудомоечную машину к работе: перед подачей напряжения заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.

Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить мастеру производственного обучения и приступить к работе только после их устранения.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

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

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

3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

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

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

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

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

3.19. 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 непрочными 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.

3.10. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.11. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.12. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.13. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах мастеру производственного обучения или лаборанту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить мастеру производственного обучения или лаборанту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

- закрыть нос и рот мокрой салфеткой;
- открыть окна и двери, проветрить помещение;
- перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;
- не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
- исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на входе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.6. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.7. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.8. При получении травмы немедленно вызвать медицинского работника, оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование из розетки.

5.2. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования: механического, после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.4. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкцию разработал:
специалист по охране труда

Ю.В. Мазилкин