**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Самарской области средняя общеобразовательная школа**

**«Образовательный центр имени В.Н. Татищева» с. Челно-Вершины**

**муниципального района Челно-Вершинский Самарской области**

**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

**Председатель профкома Директор школы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Сергеева \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Моисеева**

**ИНСТРУКЦИЯ № 33**

**по охране труда для повара**

ИОТ - 033-2022

1. **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. На основании настоящей инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для повара с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. Повар обязан пройти вводный инструктаж по охране труда у специалиста по охране труда или ответственного лица. О проведении вводного инструктажа делают запись в журнале регистрации вводного инструктажа.

1.3. На повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы: подвижные части электромеханического 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; повышена я или пониженная подвижность воздуха; повышенной 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. Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состоянии своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.5. Повару следует:

1) оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

2) перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы по колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

3) работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

4) после посещения туалета мыть руки с мылом;

5) при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

6) не принимать пищу на рабочем месте.

1.6. Повар несёт ответственность за нарушений требований настоящей

инструкции в соответствии с действующим законодательством.

1.7. Инструкции по охране труда после прохождения поваром первичного инструктажа на рабочем месте выдается ему по расписку или вывешивается на рабочем месте.

1. **ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ**

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

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

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

1) обеспечить наличие свободных проходов;

2)проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

3) надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

4) удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

5) проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

6) проверить внешним осмотром;

7) достаточность освещения рабочей поверхности;

8) отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

9) исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;

10) 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;

11) наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;

12) отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

13) наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы;

14) сроки клеймения приборов;

15) даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла;

16) отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно- измерительных приборов);

17) 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;

18) состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

19) отсутствие выбоин, трещин и других неровностей, на рабочих поверхностях производственных столов;

20) исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары 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.

2.6. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояния жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Перед включением пищеварочного электрического котла:

1) открыть крышку и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;

2) нажатием на рукоятку рычага произвести "подрыв" предохранительного клапана (смещение его относительно седла);

3) правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;

4) варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы  
уровень жидкости был на 10 - 15 см ниже верхней кромки. После загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, провернув его ручку 2 - 3 раза вокруг оси;

5) открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии - кран наполнительной воронки и держать открытым до появления пара;

6) после разогрева рубашки котла воздушный клапан (кран воронки) закрыть;

7) закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.8. Перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы и др.:

1) проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды - механизм опрокидывания;

2) убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата  
косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы и др.) соответствует  
указанному в паспорте;

3) при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель  
должен быть прогрет в течение 5 минут при температуре 250 СС для  
удаления влаги.

2.9. Проверить работу реле давления мармита для вторых блюд,  
предварительного закрывания вентили для воды и включения в сеть.  
Некоторое время должна загореться сигнальная лампа «нег воды», наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана,  
включить ТЭНы парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы

2.10. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

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

2.12. При эксплуатации газоиспользующего оборудования, электрических жарочных и пекарных шкафов, весов и электрогриля, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

1. **ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

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

3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

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

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

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

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

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

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

3.9. 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.

3.10. 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:

1) использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями, производить резкие движения,  
нарезать сырьё и продукты навесу; проверять остроту лезвия рукой;

2) оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье  
или на столе без футляра;

3) опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в  
стороне от других работников.

3.11. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться  
ручками, не тянуть за струну руками

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

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

3.14. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов  
применять только разрешенные органами здравоохранения моющие  
и дезинфицирующие средства;

1) не превышать установленные концентрацию и температуру моющих  
растворов (выше 50 °С);

2) не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, по-  
падания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.15. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной  
документации завода - изготовителя оборудования.

3.16. Во время эксплуатации электрического пищеварочного котла:  
 1) следить за показаниями манометра включенного пищеварочного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 0,5  
кгс/кв. см;

2) не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную  
рубашку нагретого когда;

3) не допускать работу котла без загрузки;

4)после каждого удаления с поверхности бульона жира и пены закрывать крышку всеми накидными рычагами;

5) по окончании варки нажать кнопку «стоп» и отключить котел от сети.

Затем повернуть ручку клапана на крышке котла, поднять деревянным  
стержнем за кольцо клапан - турбинку и выпустить избыточный пар из варочного сосуда. В два приема ослабить болты (в обратном порядке) и, соблюдая осторожность, открыть крышку. Котел разгрузить, промыть водой варочный сосуд и трубки выхода пара. Для этого открыть вентиль с надписью «промывка». Промывку производить при закрытой крышке, воду слить через смывной кран. Клапан - турбинку вынуть из гнезда, потянув  
стопор на себя, тщательно очистить, промыть, просушить и установить на   
место.

3.17. При эксплуатации электрофритюрницы, электросковороды  
электрожаровни:

1) заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы. сковороды  
до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно  
жир должен быть прогрет при 170 - 180. °С до прекращения выделения из  
него пузырьков пара;

2) загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир и металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150- 180. °С;

3) после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить  
над ней за скобу и дать стечь жиру;

4) при работе сковороды следить за тем, чтобы ТЭНы были полностью  
закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до  
температуры воспламенения;

5) во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;

6) своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить   
их на меньшую мощность. Немедленно отключать жарочные аппараты при  
чадении жира,

3.17.1. **Не допускается**:

1) включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды), при неисправном датчике реле температуры и др.;

2) опрокидывать сковороду до отключения ее oт электрической сети,  
оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;

3) сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;  
охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.  
 3.18. При эксплуатации холодильного оборудования:  
 1) загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

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

3) двери холодильного оборудования открывать на короткое время и  
как можно реже,

4) при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;

5) при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение проветрить.  
 3.18.1. Не допускается:

1) включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

2) работать без ограждения машинного отделения, с неисправными  
приборами автоматики;

3) загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы,

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

5) хранить продукты на испарителях;

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

7) размещать посторонние предметы на ограждениях агрегатa,  
загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;

8) самовольно передвигать холодильный агрегат.  
3.18.2. Исключить, пользование холодильным оборудованием, если:  
1) токоведущие части магнитных пускателей, рубильников,

электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;

2) холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;

3) истёк срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и и защитного заземления или зануления оборудования;

4) сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов.

5) обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

3.19. Для предотвращения попадания в воздух производственных  
помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции, операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах

3.20. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного  
излучения на организм повар обязан:

1) максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность,

2) не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки

3.21. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки  
электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80 % объема

3.22 Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.23. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах  
выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.24. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей  
установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

3.25. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы  
камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.26. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

3.27. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

3.28.Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую неровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.29. Укладывать полуфабрикаты на разодетые сковороды и противни движением "**от себя**", передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением "**на себя**".

3.30. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой  
кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно  
закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины,  
сколы, щербины.

3.31. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.

3.32. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.33. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая  
осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка  
котла должна быть снята.

3.34. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:  
 1) заполнять его более чем на три четверти емкости;  
 2) прижимать котел к себе;

3) держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

3.35. При перевозке, установке (снятии) котлов с пищей на плиту  
пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.36. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей  
для хранения пищи.

3.37. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

3.38. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта  
пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке  
овощей применять специальные карбовочные ножи.

3.39. При работе на раздаче необходимо:

1) производить комплектацию обедов на подносах при минимальной  
скорости перемещения ленты конвейера;

2) следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для  
вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;

3) производить выемку рабочих емкостей (мармитниц) из гнезд осторожно, без рывков и больших усилий,

4) включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;

5) сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на  
подставке у крана.

3.40. При эксплуатации электромеханического оборудования:

1) использовать оборудование только для тех работ которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

2) перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной  
вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;

3) предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

4) включать и выключать оборудование сухими руками и только при  
помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

5) не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям  
оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

6) снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно,  
без больших усилий и рывков;

7) надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие  
органы, инструмент;

8) загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное  
устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством но эксплуатации завода – изготовителя;

9) соблюдать нормы загрузки оборудования;

10) проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

11) удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования  
при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

12) осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность  
оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «**Не включать! Работают люди!**», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;  
 3.40.1. **Не допускается**:

1) работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами,

2) поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

3) превышать допустимые скорости работы оборудования,  
извлекать руками застрявший продукт;  
эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;  
 4) проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;

5) переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование,

6) оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его  
эксплуатации необученных посторонних лиц;

7) складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;  
при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования,  
кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего  
шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует  
остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить oт  
электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом  
непосредственному руководителю и до устранения неисправности не  
включать.

1. **ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией  
на рабочем месте или в цехе, 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 непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию  
оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

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

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

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

4.6. 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.

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

**5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и  
электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое  
устройство вывесить плакат «**Не включать! Работают люди!**».

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

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

5.5.По окончании работы электросковороды:

1) выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;

2) после остывания сковороды слить жир;

3) пригоревшие к поду частички продуктов соскоблить деревянным  
скребком;

4) вымыть чашу горячей (не выше 50 °С) водой, оставить открытой для  
просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;

5) стол и эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо  
протереть ветошью.

5.6. Мармиты для вторых блюд выключить из сети и, при вынутом  
поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и  
мармитницы. Установить поплавковое устройство па место, парогенератор  
заполнить водой.

5.7. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной  
и горячей воды.

После отключения газоиспользующих установок снять накидные  
ключи с пробковых кранов.

5.8. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно рука  
ми, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.М. Зайдуллин