

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы  
«Московский колледж управления, гостиничного бизнеса  
и информационных технологий  
«Царицыно»»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ

Колледж «Царицыно»

Н.И. Седова

2016 г.



**ИНСТРУКЦИЯ**  
**по безопасности труда**  
**при выполнении кулинарных и кондитерских работ**  
**для обучающихся на программах**  
**дополнительного профессионального образования**  
**и профессионального обучения**

**1. Общие требования**

1.1. К выполнению кулинарных и кондитерских работ по обучению на программах дополнительного профессионального образования (далее, ДПО) и профессионального обучения (далее, ПО) под руководством преподавателя (мастера) допускаются слушатели, прошедшие инструктаж по безопасности труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. Обучающимся следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду (халат хлопчатобумажный или фартук, косынка или колпак), 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 и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.4. При выполнении кулинарных и кондитерских работ возможно воздействие на обучающихся следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами;
- движущиеся механизмы, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- пониженная подвижность воздуха.

1.5. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить преподавателю (мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом преподавателю (мастеру).

1.7. В процессе работы необходимо соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.8. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

## **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. Волосы убрать под косынку (колпак).

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

2.3. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надёжно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром:
- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- надёжность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надёжность заземляющих соединений (не приступать к работе при отсутствии или ненадёжности заземления оборудования);
- наличие, исправность, правильную установку и надёжное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- наличие и исправное состояние приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, 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;
- исправное состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогороженных люков);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы. Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.

2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному преподавателю, мастеру и приступить к работе только после их устранения.

2.7. Включить вытяжную вентиляцию.

2.8. При эксплуатации электрического и теплового оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

### **3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Обучающийся должен выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по безопасности труда и к которой допущен преподавателем (мастером).

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех 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 и подъезды к нему, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой продукцией.

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

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

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

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

3.11. 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°C);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.12. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик.

3.13. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком.

3.14. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.15. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными пестиками.

3.16. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

3.17. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.

3.18. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.

3.19. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край.

Крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.

3.20. При загрязнении рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу следует прекратить до удаления загрязняющих веществ.

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

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

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

3.24. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

#### **4. Требования безопасности по окончании работы**

4.1. Перед очисткой механического, электрического или теплового оборудования выключить и обесточить его.

4.2. Произвести разборку, очистку и мытье оборудования: механического - после остановки движущихся частей, электрического и теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

4.3. Выключить электроплиту и другие электрические приборы. При выключении из электророзетки - не дергать за шнур.

4.4. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

4.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками. Использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

4.6. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.

4.7. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

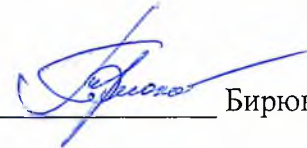
4.8. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

#### **5. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

5.1. При возникновении поломок оборудования, угрожающих аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п. Сообщить о принятых мерах преподавателю (мастеру) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

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

Руководитель Центра профессиональных квалификаций  Бирюкова Н.А.

«Согласовано»:

Ведущий специалист по охране труда  Монякина Н.В.