



## ИНСТРУКЦИЯ № 22

### по охране труда для подсобного рабочего столовой

#### 1. Общие требования безопасности

- 1.1. К работе в качестве подсобного рабочего допускаются лица, прошедшие медицинскую комиссию и инструктаж по охране труда на рабочем месте.
- 1.2. Во время работы подсобный рабочий проходит повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте один раз в шесть месяцев.
- 1.3. На подсобного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).
- 1.4. Подсобному рабочему следует:
  - оставлять личные вещи, верхнюю одежду, обувь, головной убор в гардеробной;
  - перед началом работы надевать чистую санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения;
  - снимать санитарную одежду при выходе из организации на территорию;
  - мыть руки с мылом перед началом работы с пищевыми продуктами, а также после соприкосновения с загрязненными предметами.
- 1.5. Подсобный рабочий извещает своего непосредственного руководителя 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.

#### 2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Застегнуть одетую специальную 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 исправность необходимого для работы оборудования, инвентаря.
- 2.3. Подготовить рабочую зону для безопасной работы: освободить проходы от посторонних предметов; проверить достаточность освещения рабочего места; проверить внешним осмотром: отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств используемого оборудования; состояние полов.
- 2.4. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, на рабочих местах поваров, кондитеров и других работников; удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов.
- 2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях используемого оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю 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 охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты.

3.3. Содержать рабочую зону в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.4. Не загромождать проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой кулинарной продукцией.

3.5. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.), при переноске пищевого льда, замороженных продуктов, грузов в жесткой таре.

3.6. Для вскрытия консервных банок, бутылок использовать специально предназначенный для этого инструмент (консервный нож).

3.7. 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; направлять специальный нож для вспарывания мягкой тары в направлении "на себя"; проверять остроту лезвия рукой.

### **4. Требования безопасности в аварийной ситуации**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю

4.2. Для предотвращения аварийных ситуаций:

при загрузке (выгрузке) холодильных камер соблюдать меры предосторожности.

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

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

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

5.1. Убрать в отведенные места хранения использованные приспособления и инструмент.

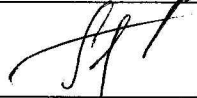
5.2. Удалить из помещения использованный обтирочный материал в специально отведенное место.

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

Проректор по АХР и строительству

  
С.В.Шамраев

Заведующая столовой

  
Т.Г.Тригубова

Руководитель службы охраны труда

  
А.В.Астафьев