

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

І Н С Т Р У К Ц І Я

№ 29

**з охорони праці
при роботі на кухарському обладнанні**

м. Суми

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО:
наказ ректора
від 17 вересня 2020 р.
№ 0748-I

І Н С Т Р У К Ц І Я № 29

З ОХОРОНИ ПРАЦІ ПРИ РОБОТІ НА КУХАРСЬКОМУ ОБЛАДНАННІ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Дія інструкції поширюється на працівників, які експлуатують кухарське обладнання (електричні печі, м'ясорубки, овочерізки, тістомішалки, міксери тощо, холодильне обладнання, посудомийні машини), а також працюють з ріжучим інструментом (ножі, сокири тощо).

1.2. До експлуатації кухарського обладнання допускаються працівники (далі – кухарі), які мають відповідну кваліфікацію, пройшли медичний огляд, вступний та первинний інструктажі з питань охорони праці та пожежної безпеки, а також навчання безпечним методам ведення робіт на такому обладнанні.

1.3. Кухарі повинні один раз на 6 місяці проходити повторні інструктажі з питань охорони праці, а при виконанні разових робіт, безпосередньо не пов'язаних із посадовими обов'язками або обов'язками за спеціальністю, – цільовий інструктаж відповідно до характеру виконуваної роботи.

1.4. Перед початком виконання робіт, пов'язаних з експлуатацією електрообладнання, працівник повинен пройти інструктаж для отримання II групи з електробезпеки та один раз на рік проходити перевірку знань відповідних нормативних актів з охорони праці та пожежної безпеки.

1.5. Кожен працівник під час виконання своїх трудових обов'язків повинен:

- виконувати тільки ту роботу, яка передбачена робочими інструкціями або доручена йому керівником;
- дотримуватися правил внутрішнього трудового розпорядку;
- знати будову та принцип роботи обладнання, яке експлуатується;
- дбати про особисту безпеку і здоров'я, а також про безпеку і здоров'я оточуючих людей в процесі виконання будь-яких робіт чи під час перебування на території університету;
- знати і виконувати вимоги правил пожежної безпеки, знати місця знаходження первинних засобів пожежогасіння та уміти ними користуватися;
- знати і виконувати вимоги нормативно-правових актів з охорони праці, вимоги санітарно-гігієнічних норм і правил, вміти надавати домедичну допомогу;
- користуватися передбаченими засобами колективного та індивідуального захисту.

1.6. Палити та приймати їжу дозволяється тільки у спеціально відведених для цього місцях.

1.7. Основними шкідливими та небезпечними виробничими факторами, які за певних обставин можуть призвести до травматизму чи професійних захворювань, є такі:

- підвищена напруга електричної мережі;
- частини механічного обладнання, що рухаються чи обертаються;
- підвищена температура та вологість повітря;

- підвищена та знижена температура поверхні обладнання;
- підвищені рівні шуму та вібрації;
- підвищене фізичне навантаження.

1.8. Працівник безоплатно забезпечується спецодягом, спецвзуттям та іншими засобами індивідуального захисту (ЗІЗ) відповідно до діючих Типових галузевих норм чи норм, передбачених Колективним договором.

1.9. Кухарські ножі, скребки для зачистки риби повинні бути рівні, зручні та міцно насаджені на дерев'яні держакі. Рукоятки ножів повинні бути чистими, гладкими, без відколів, тріщин і зачепів, щільно насадженими, неслизькими і зручними для обхвату. Полотна ножів повинні бути відповідно загостреними, гладкими, відполірованими, без вм'ятин і тріщин.

1.10. Ножі і мусати повинні мати на держаках запобіжні виступи.

1.11. Наплитні котли, каструлі, сотейники та інший кухонний посуд повинен мати міцно прикріплені ручки, рівне дно і добре підігнані кришки.

1.12. Інвентар і посуд повинні мати маркування.

1.13. Виробничі столи для обробки риби повинні мати жолоб і бортик.

1.14. Дерев'яні дошки для нарізання та колоди для розрубання м'яса не повинні мати тріщин та задирок.

1.15. Посуд для завантаження овочів у машини і ванни повинен бути ємністю не більше, ніж на 10 кг продукту.

1.16. Мікрохвильова піч повинна мати спеціальну систему захисту, що перешкоджає поширенню (витоку) електромагнітних хвиль: дверцята з екраном, що не пропускають електромагнітні хвилі, і скло із захисною сіткою. Користуватися піччю з пошкодженими дверцятами, екраном або склом забороняється.

1.17. Кожен стаціонарний електричний прилад повинен підключатися до електричної мережі окремою електропроводкою через автоматичний вимикач.

1.18. Пускові пристрої електричних приладів повинні знаходитись у доступних і зручних місцях, забезпечуючи при цьому їх швидке і безпечне вмикання та вимикання.

1.19. Працівник має право відмовитися від роботи, якщо умови її виконання створюють загрозу його здоров'ю або життю чи суперечать вимогам нормативних актів з охорони праці.

1.20. За порушення вимог цієї інструкції працівник несе адміністративну, дисциплінарну та карну відповідальність згідно діючого законодавства України.

2. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

2.1. Працівник перед початком роботи повинен:

- одягнути та привести до ладу передбачений для виконання роботи спецодяг, спецвзуття та ЗІЗ;
- отримати завдання від керівника робіт;
- оглянути і привести в належний стан робоче місце, прибрати зайве, мокру або слизьку підлогу необхідно протерти;
- переконатися в достатній освітленості робочого місця;
- підібрати та підготувати необхідні інструменти, пристосування, обладнання, розташувати їх в безпечному для використання порядку; колючі та різучі інструменти розташувати так, щоб у процесі роботи уникати випадкового отримання поранення;
- перевірити справність витяжної вентиляції.

2.2. Перед початком експлуатації електрообладнання необхідно:

- перевірити наявність і справність заземлення;
- переконатися в цілості ізоляції проводів; неізольовані струмопровідні частини повинні бути надійно закриті захисними кожухами;
- перевірити справність всіх пускових та блокувальних пристроїв;
- перевірити наявність, справність, правильну установку і надійне кріплення огорож рухомих частин обладнання (клиноремінних та інших передач, сполучних муфт тощо);
- перевірити роботу обладнання на холостому ході.

2.3. Крім того, перед початком роботи кухарського електрообладнання необхідно:

а) жарильна шафа:

1) переконатися, що перемикач конфорок і жарильної шафи знаходяться в нульовому положенні;

2) перевірити наявність піддону під блоком конфорок і подового листа в камері жарильної шафи, стан жарильної поверхні;

3) перевірити справність терморегулятора жарильної шафи;

б) машини для нарізання та подрібнення продуктів (хліборізки, овочерізки, м'ясорубки тощо):

1) перевірити правильність складання обладнання;

2) перевірити роботу регулятора товщини нарізати скибочками, надійність кріплення рукоятки заточного механізму у верхньому положенні;

3) перевірити на холостому ходу справність кінцевого вимикача, який вимикає електродвигун в кінці циклу нарізки;

4) переконатися в тому, що ніж обертається в напрямку, вказаному стрілкою на корпусі;

в) посудомийна машина:

1) перевірити справність вентилів на підвідних магістралях;

2) перевірити відсутність протікання у місцях з'єднань трубопроводів;

3) перевірити наявність води у мийних ваннах, водонагрівачі;

4) перевірити надійність закриття всіх струмоведучих і пускових пристроїв;

5) перевірити наявність, справність, правильну установку і надійне кріплення огорожень (щитків, облицювань, кожухів тощо), що закривають рухомі вузли і поверхні, що нагріваються;

6) перевірити відсутність сторонніх предметів усередині і навколо машини;

7) перевірити справність фіксаторів, що утримують дверці мийної і обполіскуючої камер у верхньому положенні;

8) перевірити справність кінцевого вимикача, кінцевого мікроперемикача;

9) перевірити наявність і справність приладів безпеки, регулювання та автоматики.

10) перед подачею напруги заповнити бачок мийним засобом, відкрити заслінку вентиляційної системи і вентилі водопостачання;

г) тістомісильне обладнання: перевірити наявність і цілісність запобіжної решітки в завантажувальному бункері тістомісильної машини;

д) картоплеочисне обладнання: перевірити цілісність абразивів і наявність завантажувальної воронки в картопле-очисних машинах, а також справність гумової ущільнюючої прокладки на дверцятах розвантажувального люка і замикаючого пристрою.

2.4. При виявленні загрози безпечному проведенню роботи, необхідно доповісти про це керівнику і до роботи не приступати. Дозволяється приступати до роботи тільки після усунення виявлених недоліків.

3. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ

3.1. Під час роботи працівник повинен:

– бути уважним, не відволікатися та не відволікати від роботи інших працівників;

– не допускати на робоче місце сторонніх осіб;

– користуватися тільки справним інструментом та обладнанням; використовувати їх тільки для тих робіт, для яких вони призначені;

– утримувати робоче місце в чистоті, своєчасно прибирати з підлоги випадково розсипані (розлиті) продукти, рідину, жири тощо;

– не захарашувати своє робоче місце, проходи до нього, а також проходи між обладнанням, столами, стелажам, проходи до пультів управління, рубильників, шляхи евакуації тощо порожньої тарою, інвентарем, зайвими запасами сировини, продукцією;

– використовувати засоби захисту рук (рукавиці, рушники тощо) при роботі з гарячими поверхнями обладнання та кухонного посуду (пательні, решітки, ручки посуду тощо);

– вентилі, крани на трубопроводах відкривати повільно, без ривків і великих зусиль; не допускається застосовувати для цього молотки, гайкові ключі та інші предмети.

– використовувати для розкриття тари (коробки, ящики, банки з консервами тощо) спеціально призначений інструмент (цвяходери, обценьки, збійники, консервні ножі тощо); не допускається виконувати такі роботи випадковими предметами.

3.2. Не допускається користуватися посудом, який має відколи, тріщини. При прибиранні осколків випадково розбитого посуду необхідно користуватися совком та віником (щіткою). Збирати осколки руками не допускається.

3.3. Виконувати роботи з використанням ножів, гострих і ріжучих інструментів необхідно обережно, при цьому слід оберігати руки від порізів. При роботі з ножем необхідно тримати його лезом від себе. Не допускається перевіряти пальцями гостроту лез ножів та різальних крайок інструмента, переносити і передавати гострі і ріжучі інструменти вістрям наперед.

Зберігати ножі слід в спеціальних футлярах (пеналах, касетах тощо), при перервах у роботі вкладати його в футляр.

3.4. Під час роботи з ножем не допускається:

– використовувати ножі з неміцно закріпленими полотнами, затупленими лезами та рукоятками, що мають задирки;

– ходити, нахилятися, робити різкі рухи з ножем в руках; переносити ніж, не вкладений у футляр;

– залишати ніж в оброблюваній сировині або на столі без футляра під час перерви у роботі;

– опиратися на мусат при правці ножа; правити ніж необхідно віддалік від інших працівників.

3.5. Не допускається нарізати сировину і продукти вручну в підвішеному стані. Для цього необхідно користуватися обробними дошками, покладеними на поверхню столу.

3.6. Обробку заморожених риби, м'яса слід виконувати тільки після їх відтавання. Для рубки м'яса використовувати дерев'яну колоду з рівною горизонтальною поверхнею.

3.7. Миття риби необхідно проводити щітками, губками, скребками, у спеціальних рукавицях. Для виймання риби з ванни необхідно використовувати дротяні черпаки.

3.8. Під час обробки риби необхідно користуватися спеціальними ножами, голворубками, скребками.

3.9. При роботі з ручними тертушками бути обережними, надійно утримувати продукти, що обробляються. Не дозволяється обробляти дрібні шматочки.

3.10. Під час роботи з наплитним посудом необхідно дотримуватися наступних правил:

– наплитний посуд з гарячою їжею при його переміщенні повинен бути заповненим не більше ніж на три четверті ємності;

– пересувати посуд по поверхні плити слід обережно, без ривків і великих зусиль;

– відкривати кришки посуду з гарячою їжею необхідно обережно, рухом «на себе»; укладати напівфабрикати на розігріті пательні і листи рухом «від себе»;

– для запобігання опіків рук при перемішуванні гарячої рідини в посуді необхідно використовувати ложки, ополоники з довгими ручками;

– знімати з плити посуд з гарячою їжею необхідно обережно, без ривків, використовуючи засоби індивідуального захисту рук (рукавиці, сухі рушники тощо); важкі ємності необхідно знімати вдвох;

– не допускати попадання води в жир, який кипить, при опусканні в нього напівфабрикатів, картоплі, інших овочів та продуктів;

– уникати утворення бризок кип'ятку при завантаженні продуктів у воду, що кипить;

– при розливанні готових страв з одного посуду в інший для зняття і перенесення їх в інше місце, необхідно відбирати таку кількість страви, щоб у посудині залишилося не більше 2/3 її кількості; при цьому її вага (разом з тарою) не повинна перевищувати 30 кг;

– перед перенесенням посуду з гарячою їжею, слід попередньо впевнитись у відсутності сторонніх предметів і слизької підлоги на всьому шляху її транспортування, а при необхідності попередити працівників, які працюють на шляху пересування;

- щоб уникнути опіків, при перенесенні не допускається притискати посуд до свого тіла;
- посуд з гарячою їжею слід ставити на спеціальні стійкі підставки, поверхня яких повинна бути більше площі дна установлюваного посуду; не допускається використовувати для цього випадкові предмети;

- не допускається користуватися котлами, каструлями та іншим посудом, який має деформоване дно чи краї та у якого відсутні або неміцно закріплені ручки.

3.11. При роботі з електроплитами та жарильними шафами необхідно дотримуватися таких вимог безпеки:

- максимально заповнювати посудом робочу поверхню електричних плит, своєчасно вимикати конфорки або, коли це можливо, перемикаючи їх на меншу потужність;

- не включати конфорки на максимальну або середню потужність без завантаження;

- не допускати попадання рідин на нагріті конфорки електричної плити і підлогу камер розігрітих жарильних шаф;

- при відчиненні дверцят жарильної камери необхідно розташовуватися на безпечній відстані від неї (щоб уникнути опіків при цьому);

- постійно стежити за тим, щоб жири, які поставлені на плиту для розігріву, не спалахнули під впливом високої температури;

- жаровні до жарильної шафи завантажувати та вивантажувати за допомогою рукавичок – щоб уникнути опіків; дверцята шаф повинні закриватися автоматично;

- забороняється працювати на плитах, жарильна поверхня яких деформована;

- забороняється штучно охолоджувати розігріті конфорки водою.

3.12. При експлуатації холодильного обладнання необхідно дотримуватися наступних правил:

- завантаження охолоджувального об'єму холодильного обладнання здійснювати після пуску холодильної машини і досягнення температури, необхідної для зберігання продуктів;

- кількість продуктів, що завантажуються, не повинна перевищувати норму, на яку розрахована холодильна камера;

- двері холодильного обладнання необхідно відкривати на короткий час і як можна рідше;

- при утворенні на охолоджуваних приладах (випарниках) інею (снігової шуби) товщиною більше 5 мм, необхідно зупинити компресор, звільнити камеру від продуктів і розморозити камеру; видаляти іній з випарників механічним способом за допомогою скребків, ножів тощо не допускається;

- при виявленні витіку хладону холодильне обладнання необхідно негайно відключити, а приміщення – провітрити;

- не дозволяється зберігати продукти на випарниках, завантажувати холодильну камеру при зняттю огороженні повітроохолоджувача, без піддону випарника чи без піддону для стоку конденсату, а також розміщувати сторонні предмети на огорожах агрегату;

- при виявленні порушення температурного режиму, іскріння контактів, частого вмикання і вимикання компресора – негайно вимкнути обладнання.

3.13. При роботі з м'ясорубкою необхідно дотримуватися таких вимог безпеки:

- для прошовхування продукту всередину бункера м'ясорубки необхідно користуватися дерев'яним товкачем або лопаткою; не допускається прошовхування м'яса руками;

- не допускається експлуатація м'ясорубки без запобіжного кільця;

- на робочих поверхнях ножа та решіток не повинно бути тріщин, задирок, вибоїн;

- очищення ріжучих ножів та решіток допускається проводити тільки спеціальним дерев'яним скребком після вимкнення машини;

3.14. Під час роботи хліборізки необхідно дотримуватися наступних правил:

- включати хліборізку дозволяється при надягнутому верхньому кожусі і справному кінцевому вимикачі електродвигуна;

- укладати хліб тільки при нерухомій каретці, при цьому він не повинен бути гарячим;

- перед вмиканням електродвигуна хліборізки закріпити покладений в лоток хліб і опустити захисну решітку;

- регулювання товщини нарізання виконувати тільки при вимкненому електродвигуні;

- очищати дисковий ніж від налиплого хліба необхідно спеціальними шкребками;
- застрягли скибочки хліба видаляти при вимкненому двигуні, попередньо застопоривши противагу гвинтом в такому положенні, при якому ніж опиняється знизу;
- виконувати заточку ножа тільки за допомогою заточного пристрою, встановленого на хліборізці (для заточки ножа необхідно встановити його в крайнє верхнє положення, закріпити противагу стопором вручну (ручкою), повернути диск і здійснити заточку; закінчивши заточку ножа, встановити пристосування для зняття абразивного пилю, повернути ніж за рукоятку і зняти з нього пилюку м'якими повстяними щітками);

3.15. Під час роботи з машинами для нарізання та подрібнення харчової сировини (слайсери, міксери, овочерізки, кухонні комбайни тощо) необхідно дотримуватися таких вимог безпеки:

- знімати і встановлювати змінні виконавчі механізми (робочі органи) дозволяється тільки при вимкненому електродвигуні;
- при встановленні перевіряти надійність їх закріплення;
- санітарну обробку, чистку, наладку і перевірку робочих органів проводити при вимкненому електродвигуні і тільки після повної зупинки машини;
- при нарізанні продуктів необхідно застосовувати спеціальні пристрої для подачі їх під ніж;
- витягувати руками застряглий продукт з працюючої машини, проштовхувати продукт руками та опускати руки в робочу камеру не допускається.

3.16. При експлуатації мікрохвильових печей необхідно дотримуватися наступних правил:

- щоб уникнути іскроутворення при укладанні їжі в камеру мікрохвильової печі слід дотримуватися відстані не менше 2 см від її стінок;
- не включати мікрохвильову піч з незавантаженою робочою камерою;
- не користуватися піччю з відкритими (незамкненими) дверцятами, а також при несправності або відключенні захисних блокувань;
- не розігрівати продукти в герметичній упаковці та в щільно закритому посуді, щоб уникнути їх руйнування під напором пари; посудини з напоями, які розігріваються в мікрохвильовій печі, повинні бути без кришок (відкриті);
- не розігрівати жири і рослинні масла і варити яйця;
- не використовувати для розігріву продуктів посуд з позолоченим орнаментом, склянки і посуд з кришталю, посуд з термостійкістю до 140 °С, звичайний кухонний посуд з металу (сталеві, алюмінієві каструлі), а також посуд з будь-якими видами металевого оздоблення.

3.17. Під час роботи на картоплеочисній машині необхідно дотримуватися таких вимог безпеки:

- завантаження картоплі або інших коренеплодів проводити через бункер рівномірно, при включеному електродвигуні і після подачі води в робочу камеру;
- дотримуватися паспортних норм завантаження машини продукцією;
- не опускати руки в робочу камеру машини під час її роботи;
- не видаляти застрягли бульби руками, використовувати для цієї мети спеціальні пристосування;
- встановлювати (знімати) терткові робочі органи за допомогою спеціального гачка при вимкненому електродвигуні машини; надійно закріплювати змінні виконавчі механізми, робочі органи;
- не допускається експлуатувати машину без завантажувального вікна з кришкою, бункера, завантажувальної воронки зі шторками, що перешкоджають викиду бульб, і розвантажувальних пристроїв;
- не дозволяється проштовхувати продукт руками або сторонніми предметами;

3.18. При експлуатації тістомісильної машини необхідно дотримуватися наступних правил:

- під час роботи просіювача стежити за тим, щоб бункер був постійно заповнений;
- не допускається відкривати захисні огороження просіювача;
- здійснювати вивантаження тіста допускається тільки після зупинки лопатей мішалки.

3.19. Під час ручного миття посуду необхідно дотримуватися таких вимог безпеки:

- звільняти кухонний посуд від залишків їжі необхідно дерев'яною лопаткою або спеціальною щіткою;
- негайно вилучати з ужитку кухонний і скляний посуд, що має відколи та тріщини;
- кухонний посуд з пригорілою їжею відмочувати теплою водою з додаванням кальцинованої соди; не допускається очищувати його ножем або іншими металевими предметами;
- при приготуванні миючих і дезінфікуючих розчинів не перевищувати встановлені для них концентрацію і температуру (вище 50 °С); не допускати розпилення миючих і дезінфікуючих засобів, попадання їх на шкіру та слизові оболонки;
- миття столового та кухонного посуду виконувати щітками або губками;
- укладати тарілки в мийні ванни необхідно за розмірами, невеликими стопками;
- під час миття не натискати сильно на стінки посуду;
- миття скляного посуду проводити окремо від керамічного та металевого;
- при обполіскуванні посуду застосовувати спеціальні кошики і сітки для оберігання рук від опіку;
- чисті тарілки укладати в стопки: глибокі – не більше 12 – 15 штук, дрібні 15 – 20 штук; склянки встановлювати на піднос поруч одна з одною, не допускається ставити їх одна в іншу.

3.20. Під час миття посуду з використанням посудомийної машини необхідно дотримуватися наступних вимог безпеки:

- постійно стежити за показаннями приладів автоматики і світловими покажчиками режиму роботи машини;
- перевіряти наявність миючого розчину в бачку (3 – 4 рази в зміну), поповнювати машину миючим засобом в міру необхідності; для поповнення машини миючим засобом необхідно відключити її кнопкою «Стоп»;
- заміну води в мийній ванні і в ванні первинного ополіскування проводити в міру забруднення;
- встановлювати столовий посуд на стрічку конвеєра необхідно стійко, столові прилади укладати тільки в лотки.
- не видаляти залишки харчових продуктів та очищати мийну камеру машини руками, для цього необхідно використовувати дерев'яні лопатки, шкребки тощо.

3.21. Під час роботи посудомийної машини не допускається:

- знімати запобіжні щітки та кожухи;
- відчиняти дверцята миючої і обполіскуваної камер, шафи електроарматури;
- виймати для очищення лотки-фільтри і насадки змивних і обполіскуючих душів;
- зливати забруднену воду з ванни.

3.22. Під час експлуатації електричних машин кухар повинен дотримуватися наступних правил:

- попереджати про майбутній пуск машини працівників, що знаходяться поряд;
- вмикати і вимикати машини сухими руками і тільки за допомогою кнопок "Пуск" і "Стоп";
- оглядати, регулювати, усувати виниклі несправності, встановлювати (знімати) робочі органи, витягувати застряглий продукт, очищати використовуване обладнання тільки після його відключення від джерела живлення (при цьому на пусковому пристрої необхідно вивісити плакат "Не вмикати – працюють люди!") та повної зупинки обертових і рухомих частин, що мають небезпечний інерційний хід;
- не перевищувати допустимі швидкості роботи машини;
- не працювати на машині з дефектними абразивами (відколи, тріщини);
- не залишати без нагляду працюючу машину, не допускати до її експлуатації ненавчених і сторонніх осіб;
- не складати на машину інвентар, продукцію, тару тощо;
- перед вмиканням обладнання переконатися у відсутності всередині бункерів сторонніх предметів та надійному закріпленні робочих механізмів.

- 3.23. Кухар повинен припинити експлуатацію обладнання в наступних випадках:
- у разі припинена подачі води, електроенергії;
 - якщо при натисненні на кнопку «Пуск» машина не вмикається;
 - у разі заклинювання деталей та механізмів, що рухаються чи обертаються;
 - у разі відчущання хоча б слабкої дії електричного струму;
 - при виявленні будь-яких інших несправностей у роботі обладнання.

4. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПО ЗАКІНЧЕННЮ РОБОТИ

- 4.1. Вимкнути обладнання. Розібрати (у разі необхідності) робочі органи, почистити, помити та просушити їх.
- 4.2. Ретельно промити, почистити, протерти та просушити кухонний посуд, пристосування, інструмент, інвентар тощо.
- 4.3. Привести робоче місце в належний стан, зібрати та перенести у відведені місця залишки продуктів, прибрати відходи та сміття.
- 4.4. Зняти спеціальний одяг, спецвзуття, інші ЗІЗ та помістити їх до місця зберігання.
- 4.5. Вимити руки, обличчя, при необхідності прийняти душ, переодягнутися у чистий одяг.
- 4.6. Доповісти керівнику про виявлені під час роботи недоліки.

5. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

- 5.1. В процесі роботи можуть виникнути наступні аварійні ситуації:
- загоряння обладнання або матеріалів, виникнення пожежі;
 - пошкодження ізоляції електрообладнання, виникнення напруги дотику та крокової напруги;
 - заклинювання рухомих частин обладнання;
 - розрив частин механізмів, що рухаються або обертаються;
 - виліт матеріалів або продуктів, що обробляються.
- 5.2. У разі виникнення аварійної ситуації необхідно:
- обгородити небезпечну зону і не допускати в неї сторонніх осіб; якщо обстановка не загрожує життю і здоров'ю працівників і не повинна призвести до більш тяжких наслідків, необхідно її зберегти такою, якою вона була на момент настання події, для проведення розслідування;
 - при пожежі приступити до її ліквідації; якщо погасити пожежу своїми силами неможливо, викликати пожежну команду;
 - повідомити про те, що сталося, керівника робіт.
- 5.3. У разі настання нещасного випадку:
- негайно звільнити потерпілого від дії вражаючого фактору;
 - перенести його в безпечне місце;
 - визначити стан потерпілого, при необхідності надати йому домедичну допомогу, а у тяжких випадках викликати екстрену медичну допомогу.
- 5.4. При ліквідації аварійної ситуації виконувати вказівки керівника робіт.

Склав:

Директор комплексу
громадського харчування


 О.М. Чеховський

Узгоджено:

Начальник відділу охорони праці
та пожежної безпеки

 К.О. Каріх

В.о. начальника юридичного відділу

 Н.Ю. Заїка

Голова комісії профкому з питань
охорони праці

 М.М. Олада