

Утверждаю:  
Директор ГБОУ  
«СОШ №3 г. Назрань»  
М.Г. Янарсанова М.Г.

## Инструкция по охране труда при работе в столовой

### 1. Общие требования охраны труда

К самостоятельной работе в столовой допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское освидетельствование, вводный инструктаж, первичный инструктаж, обучение и аттестацию на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда и соответствующую квалификацию согласно тарифно-квалификационного справочника.

При работе в столовой работник обязан:

- 1.1 Выполнять только ту работу, которая определена рабочей инструкцией.
- 1.2 Выполнять правила внутреннего трудового распорядка.
- 1.3 Правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты.
- 1.4 Соблюдать требования охраны труда.
- 1.5 Немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления).
- 1.6 Проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ и оказанию первой помощи пострадавшим на производстве, инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда.
- 1.7 Проходить обязательные периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры (обследования), а также проходить внеочередные медицинские осмотры (обследования) по направлению работодателя в случаях, предусмотренных Трудовым кодексом и иными федеральными законами.
- 1.8 Уметь оказывать первую помощь пострадавшим от электрического тока и при других несчастных случаях.
- 1.9 Уметь применять первичные средства пожаротушения.

При работе в столовой возможны воздействия следующих опасных и вредных производственных факторов:

- движные части механического оборудования;
- разлетающиеся сырье, полуфабрикаты, тара;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенная влажность воздуха;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструментов и оборудования;
- токсичные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки.

При работе в столовой работник должен быть обеспечен спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с Типовыми отраслевыми нормами бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты и Коллективным договором.

При работе в столовой работнику следует:

- 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;
  - не принимать пищу в производственных и подсобных помещениях.
- 1.6 В случаях травмирования или недомогания необходимо прекратить работу, известить об этом руководителя работ и обратиться в медицинское учреждение.
- 1.7 За невыполнение данной инструкции виновные привлекаются к ответственности согласно законодательства Российской Федерации.

## 2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1 Надеть спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закатывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 2.2 Проверить наличие и исправность необходимых для работы инвентаря, приспособлений и инструмента; обеспечить наличие свободных проходов.
- 2.3 Для обеспечения безопасной работы проверить устойчивость стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам и проверить внешним осмотром:
- достаточность освещения рабочей зоны;
  - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
  - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых не огражденных люков, колодцев);
  - наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов, тележек-медведок и др.;
  - наличие и исправность применяемых погрузочно-разгрузочных механизмов;
  - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;
  - отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в котлах;
  - наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит.
- 2.4 Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых выключателей и т.п.).
- 2.5 Проверить работу подъемно-транспортного оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.
- 2.6 Проверить наличие воды в водопроводной сети.
- 2.7 Проветрить газовые горелки, камеры сгорания и помещение цеха для безопасного включения газоиспользующих установок. Произвести безопасный розжиг горелок.
- 2.8 Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, передвижной тележке на рабочих местах поваров, кондитеров и других работников; удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов.
- 2.9 Проверить работу реле давления мармита для вторых блюд путем предварительного открывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа «нет воды». Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового лапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы.
- 2.10 Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.
- 2.11 Перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы и др.:

удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в этом положении, у опрокидывающейся сковороды — механизм опрокидывания; убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом сковороды, фритюрницы и др.) соответствует типу, указанному в паспорте; при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала сажа. Перед заполнением рубашки теплоносителем должен быть прогрет в течение 5 минут при температуре 250°C для удаления влаги.

2.12 Перед включением пищеварочного электрического котла:

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

нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительно седла);

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

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;

открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии — кран наполнительной воронки и держать открытым до появления пара. После разогрева рубашки котла воздушный клапан (кран воронки) закрыть;

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

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

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

3.3 Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

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

3.5 Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации; пользоваться только установленными проходами.

3.6 Содержать рабочее помещение в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.7 Не загромождать проходы и проезды между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией.

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

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

3.10 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.

деревянные бочки вскрывать путем снятия упорного (верхнего) обруча и последующего освобождения остова от шейного (второго) обруча с одной стороны бочки. При снятии обруча использовать специальную набойку и молоток. Слегка ударяя молотком по клепкам (вверх), освободить дно и вынуть его с помощью стального клепа. Не допускается извлекать дно бочки ударами молотка или топора. При вскрытии металлических бочек, имеющих пробки, применять специальный гаечный ключ. Не допускается отвинчивать пробку ударами молотка.

- 3.12 Переносить продукты в жесткой таре и лед в рукавицах.
- 3.13 Не производить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.
- 3.14 Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на три четверти его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.
- 3.15 При перевозке и установке котлов с пищей пользоваться тележкой с подъемной платформой; передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении «от себя».
- 3.16 Пользоваться специальными прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели неисправные (неустойчивые) подставки и случайные предметы.
- 3.17 Не допускается опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.
- 3.18 Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
- 3.19 Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 3.20 Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.
- 3.21 Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.
- 3.22 Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.
- 3.23 Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.
- 3.24 Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.
- 3.25 В процессе работы электрокипяtilьника не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.
- 3.26 Перед включением в работу электрокипяtilьника:
- открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипяtilьника водой;
  - определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;
  - слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);
  - проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипяtilьника с проводом защитного заземления.
- 3.27 Подготовить посудомоечную машину к работе: перед подачей напряжения заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.
- 3.28 Во время работы с использованием посудомоечной машины соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, постоянно следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины, проверять наличие моющего раствора в бачке (3-4 раза в смену), пополнять машину моющим средством по мере необходимости.
- 3.29 Для пополнения машины моющим средством отключить ее кнопкой «стоп». Открыть правую дверцу, снять крышку с бачка и залить моющее средство.
- Замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения. Для этого машину остановить, нажав на кнопку «стоп», вынуть перфорированные сетки и сливные пробки. После слива воды из ванн сливные пробки установить на место и повторить операцию «Подготовка к работе».

устанавливать столовую посуду на ленту конвейера устойчиво, столовые приборы складывать только в лотке.

3.31 Предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работников, находящихся рядом.

3.32 Включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп».

3.33 Осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, извлекать застрявшие предметы, остатки пищи, очищать души и сетки у посудомоечной машины можно только после того, как она остановлена с помощью кнопки «стоп», отключена пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!».

3.34 Прекратить эксплуатацию посудомоечной машины, если:

- прекращена подача воды, электроэнергии;
- при включении автоматического выключателя лампочка «сеть» не загорается;
- при нажатии на кнопку «пуск» машина (программный механизм) не включается;
- не подается ополаскивающая вода;
- затруднен подъем кожуха;
- уменьшилось поступление воды через форсунки;
- моющие души при мытье посуды не вращаются;
- не работает вентиляция.

3.35 При эксплуатации посудомоечной машины проверить:

- исправность вентилях на подводных 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).

3.36 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.

3.37 Во время эксплуатации электрического пищеварочного котла:

- следить за показаниями манометра включенного пищеварочного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 0,5 кгс/см<sup>2</sup>;
- не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку нагретого котла;
- не допускать работу котла без загрузки;
- после каждого удаления с поверхности бульона жира и пены закрывать крышку всеми закрывающими рычагами;
- по окончании варки нажать кнопку «Стоп» и отключить котел от сети. Затем повернуть ручку запорного 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 рубку выхода пара. Для этого открыть вентиль с надписью «промывка». Промывку производить

крышке, воду слить через смывной кран. Клапан-турбинку вынуть из гнезда, сняв стопор на себя, тщательно очистить, промыть, просушить и установить на место.

3.38 При эксплуатации электрофритюрницы, электросковороды, электрожаровни:

- 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°C до прекращения выделения из него пузырьков пара;

- загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150—180°C; после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;

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

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

- своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность. Немедленно отключать жарочные аппараты при падении жира;

- не допускается:

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

- опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;

- оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;

- сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии; охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

3.39 При эксплуатации холодильного оборудования:

- 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;

- работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;

- 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.

3.40 Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

- токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;

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

- истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;

крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;

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

3.41 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.

3.42 Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм необходимо максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность, не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

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

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

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

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

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

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

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

3.50 Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.51 Укладывать полуфабрикаты на разогретые 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».

3.52 Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.

3.53 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.

3.54 Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

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

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

3.57 Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

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

3.59 При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

#### 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1 При возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к авариям и несчастным случаям, необходимо:
- 4.1.1 Немедленно прекратить работы и известить руководителя работ.
  - 4.1.2 Под руководством руководителя работ оперативно принять меры по устранению причин аварий или ситуаций, которые могут привести к авариям или несчастным случаям.
  - 4.1.3 Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
  - 4.1.4 Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
  - 4.1.5 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.
  - 4.1.6 Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.
  - 4.1.7 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 вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости — вызвать работников аварийной газовой службы.
- 4.2 При возникновении пожара, задымлении:
- 4.2.1 Немедленно сообщить по телефону «01» в пожарную охрану, оповестить работающих, поставить в известность руководителя подразделения, сообщить о возгорании на пост охраны.
  - 4.2.2 Открыть запасные выходы из здания, обесточить электропитание, закрыть окна и прикрыть двери.
  - 4.2.3 Приступить к тушению пожара первичными средствами пожаротушения, если это не сопряжено с риском для жизни.
  - 4.2.4 Организовать встречу пожарной команды.
  - 4.2.5 Покинуть здание и находиться в зоне эвакуации.
- 4.3 При несчастном случае:
- 4.3.1 Немедленно организовать первую помощь пострадавшему и при необходимости доставку его в медицинскую организацию.
  - 4.3.2 Принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной или иной чрезвычайной ситуации и воздействия травмирующих факторов на других лиц.
  - 4.3.3 Сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку, какой она была на момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью других лиц и не ведет к катастрофе, аварии или возникновению иных чрезвычайных обстоятельств, а в случае невозможности ее сохранения — зафиксировать сложившуюся обстановку (составить схемы, провести другие мероприятия).

#### 5. Требования охраны труда по окончании работы

- 1 Привести в порядок рабочее место, инструменты и приспособления.
- 2 Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.
- 3 Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.



Произвести разборку, очистку и мытье оборудования: механического — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового — после полного остывания нагретых поверхностей.

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

5.6 Закрыть загрузочные люки, проемы и запереть их на замок изнутри помещения.

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

5.8 Для транспортирования отходов использовать специально предназначенный для этой цели транспорт.

5.9 Снять спецодежду, вымыть руки с мылом, принять теплый душ.

5.10 Сообщить лицу, ответственному за производство работ, обо всех недостатках, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Таблица 1

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов,  
в том числе используемые для приготовления блюд и напитков,

для обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 - 10 лет	11 - 18 лет	7 - 10 лет	11 - 18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250 <*>	250 <*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280 <***>	320 <***>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 <***>	185 <***>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53

Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль поваренная пищевая йодированная	5	7	5	7