

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Барнась Е.М

ОХРАНА ТРУДА

- Охрана труда включает комплекс мероприятий по безопасности труда, производственной санитарии, гигиене и противопожарной технике.
- **Безопасность труда** изучает технологические процессы и оборудование, применяемое на производстве, анализирует причины, порождающие несчастные случаи и профессиональные заболевания, и разрабатывает конкретные мероприятия для их предупреждения, устранения.
- **Противопожарная техника** предупреждает и ликвидирует возникшие пожары.
- **Производственная санитария** изучает влияние внешней среды и условий труда на организм человека и его работоспособность.

ОХРАНА ТРУДА

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА ОБ ОХРАНЕ ТРУДА

Трудовой договор



Трудовой договор – соглашение между работодателем и работником, в соответствии с которым работодатель обязуется предоставить работнику работу по обусловленной трудовой функции, обеспечить условия труда, предусмотренные Трудовым кодексом РФ, иными законами и нормативными правовыми актами, коллективным договором, соглашениями, локальными нормативными актами, содержащими нормы трудового права, своевременно и в полном размере выплачивать работнику заработную плату, а работник обязуется лично выполнять определенную этим соглашением трудовую функцию, соблюдать действующие в учреждении Правила внутреннего трудового распорядка.

ОХРАНА ТРУДА

- На крупных предприятиях питания руководство по охране труда возлагается на заместителя директора (если есть должность главного инженера, то на него), на остальных предприятиях — на директора. В горячих цехах руководство по охране труда возлагается, кроме руководителей, также на начальника цеха.

Руководители обязаны организовать контроль за выполнением трудового законодательства, приказов и инструкций вышестоящих организаций.

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ПО
ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

(Должность, фамилия, инициалы)

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА
ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

(Должность, фамилия, инициалы)

ОХРАНА ТРУДА

- Совместно с профсоюзной организацией они разрабатывают план Мероприятий по созданию нормальных и безопасных условий труда, организуют инструктажи, выставки, лекции, показ диапозитивов, плакатов по охране труда и противопожарной технике. Начальник цеха осуществляет надзор за исправным состоянием эксплуатируемого оборудования, машин, ограждений, за своевременным выполнением планово-предупредительного ремонта оборудования, автотранспорта и за безопасным проведением погрузочно-разгрузочных работ.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

- Для вновь поступающих заведующий производством обязан провести **вводный инструктаж по ТБ** и следить за своевременным обеспечением работников доброкачественной санспецодеждой.

- Руководитель имеет право приостанавливать работу на отдельных участках в тех случаях, когда она опасна для здоровья, и привлечь виновных к ответственности. При несчастном случае производят расследование и принимают меры к устранению причин, вызывающих эти случаи, составляют акты по форме Н-1, если несчастный случай вызвал потерю трудоспособности не менее чем на один день. В акте объективно излагаются причины (прямые и косвенные) несчастного случая и указываются мероприятия по их устранению.

К работам в качестве повара допускаются мужчины и женщины:

- прошедшие стажировку на рабочем месте



ВИДЫ ИНСТРУКТАЖЕЙ

Важнейшим мероприятием, направленным на предупреждение несчастных случаев, является обязательное проведение производственных инструктажей.

Вводный инструктаж проходят все работники, впервые поступающие на работу, и учащиеся, направленные в цех для прохождения производственной практики.

Инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж проводятся для закрепления и проверки знания правил и инструкций по безопасности труда и умения практически применять навыки.

Внеплановый инструктаж проводится при изменении технологического процесса, приобретении нового оборудования и

Во время работы повар также должен проходить:

- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте **не реже 1 раза в 3 месяца**



предприятие, организация, учебное заведение

ЖУРНАЛ

**регистрации вводного инструктажа
по технике безопасности**

Начат _____
Окончен _____

ozor

[illegible]

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:

- На предприятиях общественного питания должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкции о действиях в аварийной ситуации, а также хорошо заметные информационные указатели, обеспечивающие свободную ориентацию потребителей как в обычной, так и в чрезвычайной ситуации.
- Предприятия общественного питания всех типов и классов должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта по ГОСТ 30494, в том числе иметь искусственное и естественное освещение, горячее и холодное водоснабжение, канализационную, отопительную, вентиляционную системы, телефонную связь.
- При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях их помещения должны соответствовать требованиям строительных правил по уровню шума, вибрации и требованиям звукоизоляции по ГОСТ 30494 и СНиП 31-01-2003 «Строительные нормы и правила. Здания жилые многоквартирные». Предприятия общественного питания, занимающие часть жилого здания, должны быть оборудованы отдельным входом (выходом).



БЕЗОПАСНОСТЬ ТРУДА ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

- Все виды электрооборудования заземляют. Перед рубильниками и машинами должны быть резиновые коврики и надписи: "Высокое напряжение - опасно для жизни". Опасность поражения током увеличивается при повышении температуры в помещении; во влажном и сыром воздухе.



БЕЗОПАСНОСТЬ РАБОТЫ НА МЕХАНИЧЕСКОМ ОБОРУДОВАНИИ

- зависит от конструкции машины, наличия ограждения, сигнализации и блокирующих устройств. Перед пуском машины необходимо убедиться, что в рабочей камере и около движущихся машин нет посторонних предметов, привести в порядок рабочее место и спецодежду, проверить наличие ограждений движущихся частей машины;
- проверить исправность аппаратуры и правильность сборки сменных частей машины;
- включить машину на холостом ходу и убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанной стрелкой.

ОХРАНА ТРУДА НА ПИЩЕБЛОКЕ

Перед началом работы
**МОЙ РУКИ С МЫЛОМ,
НАДЕНЬ ЧИСТУЮ ОДЕЖДУ,
ВОЛОСЫ УБЕРИ**
под колпак (косынку).

Подбери завязки,
не закалывай одежду
булавками.

Включай, выключай машины
с помощью кнопок
“ПУСК” и “СТОП”
сухими руками.

Проверь наличие
и надежность
заземляющих соединений;
отсутствие посторонних
предметов в рабочей камере.

**Проверь
работу
машины
на холостом ходу**



Не поручай
свою работу
необученным
и посторонним.



Не удаляй
застывшие
клубни руками.
Содержи рабочее
место в чистоте,
убирай с пола
отходы, разлитую
воду



Плита должна иметь
бортовую поверхность
и поручни,
предохраняющие
от ожогов.
Поручни должны быть
расположены от бортов
плиты на расстоянии
не ближе 10 см.



Устанавливать котлы
на плиту и снимать их
должны два работника,
используя для этого
сухое полотенце.
Предельные нормы
переноски грузов
для женщин-10 кг,
для мужчин-50 кг.



При поломках
предохранительных
клапанов,
блокировочных
устройств и других
неисправностях,
работу немедленно
приостановить

БЕЗОПАСНОСТЬ РАБОТЫ НА МЕХАНИЧЕСКОМ ОБОРУДОВАНИИ

- При работе на универсальном приводе съем и установку сменных машин необходимо производить только при выключенном электродвигателе, после полной остановки машины, контролировать нагрев электродвигателя (не допускать перегрев свыше 69°C). Во время работы машины не разрешается отходить от нее на длительное время. После окончания работы нужно остановить машину, выключить рубильник и только после этого разобрать для очистки и промывки рабочие части.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

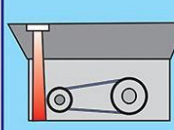
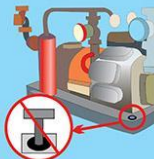


РЕГУЛИРОВАТЬ
НАТЯЖЕНИЕ
РЕМНЕЙ
И ЦЕПЕЙ,

СНИМАТЬ
ИЛИ НАДЕВАТЬ
ПРИВОДНЫЕ
РЕМНИ,

ПРОИЗВОДИТЬ
ПОДТЯГИВАНИЕ
БОЛТОВЫХ СОЕДИНЕНИЙ,

УСТРАНЯТЬ ВСЯКОГО РОДА НЕИСПРАВНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ МАШИНЫ

 Ограждения, открываемые вверх, должны фиксироваться в открытом положении	 Конструкция и расположение органов управления должны исключать возможность непроизвольного и самопроизвольного включения и выключения производственного оборудования	 При эксплуатации вибрационного оборудования (компрессоры, вибрационные машины и т.п.) должны быть исключены самопроизвольное ослабление или разъединение креплений сборочных единиц и деталей	 Перед началом ремонтных и монтажных работ должны быть отключены трубопроводы пара, продукта, воды. Трубопроводы должны быть заглушены или отсоединены
---	---	--	--

БЕЗОПАСНОСТЬ РАБОТЫ НА МЕХАНИЧЕСКОМ ОБОРУДОВАНИИ

Тепловое оборудование применяется в цехах на электрическом обогреве, это требует особой предосторожности и соблюдения правил безопасности труда.

Однако необходимо придерживаться и общих правил охраны труда. Нельзя работать на тепловом оборудовании без исправной арматуры. На циферблате манометра должна



ПРЕКРАТИ

эксплуатацию оборудования, угрожающего аварией на рабочем месте, подачу к нему сырья, продукта и т.п.

Отключи оборудование!

При возгорании жира не заливай его водой. Прекрати его нагрев и накрой крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха.

Не охлаждай нагретую поверхность плиты, сковороды или другого теплового оборудования водой.

Перед отключением от электрической сети выключи все конфорки и шкаф электроплиты; обесточь электрооборудование при помощи рубильника.

Закрой вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды. После отключения газоиспользующих установокними накидные ключи с пробковыми кранов.

БЕЗОПАСНОСТЬ РАБОТЫ НА МЕХАНИЧЕСКОМ ОБОРУДОВАНИИ

- ❑ Не стоит перегружать камеру машины продуктами; при проталкивании мяса в мясорубку, овощей в овощерезку необходимо пользоваться деревянным толчком.
- ❑ При работе на универсальном приводе съем и установку сменных машин необходимо производить только при включенном электродвигателе, после полной остановки машины, контролировать нагрев электродвигателя. Во время работы машины не разрешается отходить от нее на длительное время.



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ
НА ХЛЕБОРЕЗКЕ ПРОВЕРЬ
ИСПРАВНОСТЬ БЛОКИРОВКИ!
ЗАСТРЯВШИЕ КУСКИ ХЛЕБА
УДАЛЯЙ ТОЛЬКО **ДЕРЕВЯННОЙ**
ЛОПАТКОЙ ИЛИ **ЩЕТКОЙ** ПОСЛЕ
ПОЛНОЙ ОСТАНОВКИ МАШИНЫ
И ПРИ **КРАЙНЕМ НИЖНЕМ**
ПОЛОЖЕНИИ НОЖА!



ДВИЖУЩИЕСЯ
ЧАСТИ ОБОРУДОВАНИЯ
ДОЛЖНЫ БЫТЬ
ОГРАЖДЕНЫ!



- Все помещения цеха, кладовые должны иметь по одному огнетушителю и одному ящику с песком для тушения возгорания.
- Безопасность людей, находящихся внутри здания, обеспечивается количеством и размером выходов из помещений, а также путями эвакуации людей во время пожара. План эвакуации вывешивается на стене на видном месте.



ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ОТКРЫВАЯ ДВЕРЬ, ОТСТУПИ
НА ШАГ НАЗАД!



ГОРЯЧИЙ ПАР!

ОБЛУЧАТЕЛЬ БАКТЕРИЦИДНЫЙ

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ
ВЫЙДИ
ИЗ ПОМЕЩЕНИЯ



**ОПАСНО
ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ!**

НЕМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

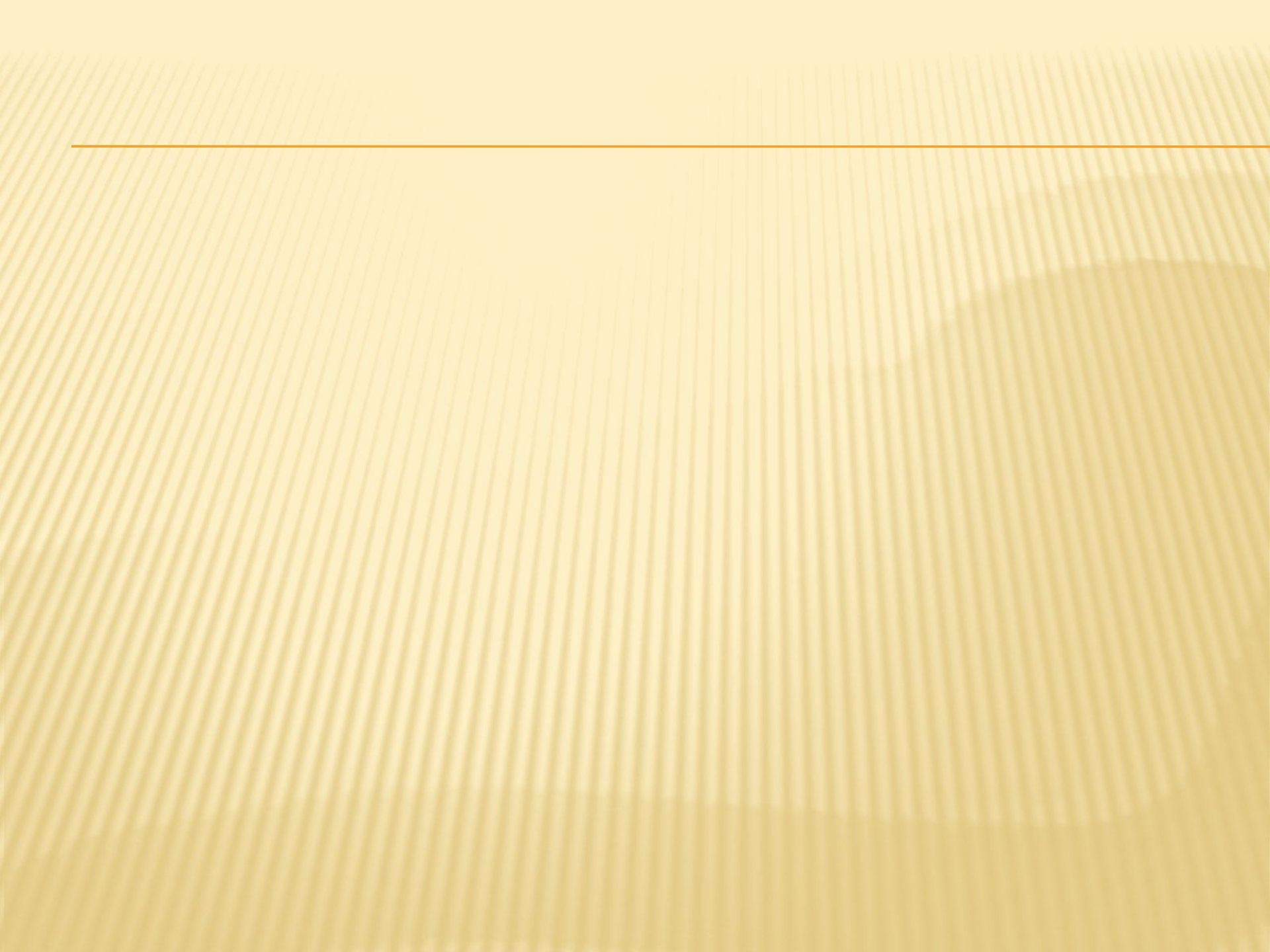
- К немеханическому оборудованию относят столы производственные, ванны, стеллажи, табуреты, шкафы и др. Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную, нержавеющую поверхность. После каждой производственной операции их моют горячей водой, а в конце рабочего дня - горячей водой с моющими средствами и ополаскивают горячей водой. Столы с деревянными крышками зачищают ножом и моют горячей водой.

Весь инвентарь цеха моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65°С.

-
- Щетки и мочалки для мытья инвентаря и посуды необходимо ежедневно тщательно промывать с применением моющих средств кипятить 10-15 мин, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

Инструменты (ножи, выемки, формы) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, необходимо закреплять за рабочим местом и маркировать. Поварские ножи из ржавеющей стали нужно хранить в сухом месте.

Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливанием в жарочном шкафу.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С НОЖОМ

- При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе. Во время работы с ножом не допускается :
 - -использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
 - -делать резкие движения;
 - -нарезать сырье и продукты на весу;
 - -проверять остроту лезвия рукой;
 - -оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;
 - -опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников;
 - -при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за сторону руками.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ.

- Выключить и надежно обесточить электроплиту и другие электроприборы и оборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.
- Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.
- Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое – после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – после полного остывания нагретых поверхностей. Не убирать мусор, отходы непосредственно руками, а пользоваться щетками, совками и другими приспособлениями.
- Выключить вытяжную вентиляцию.
- Тщательно вымыть рабочий стол, кухонный инвентарь.
- Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.
- Выключить освещение, закрыть помещение на ключ, ключ сдать сторожу.

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!!!**