

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БЕРЕЗОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного
комитета ГПОУ БПТ

 Н. В. Котова

« 24 » _____ 2023г.

Протокол № 2



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОУ БПТ

 Н.Б. Витренко

_____ 2023г.



ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда для преподавателя (мастера производственного обучения)
общеобразовательного и профессионального циклов по специальности

«Поварское и кондитерское дело»

ИОТ – 005 – 023

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для преподавателя (мастера производственного обучения)
общепрофессионального и профессионального циклов по специальности
«Поварское и кондитерское дело»
ИОТ – 005 – 023

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для преподавателя (мастера производственного обучения) разработана с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», приказа Минтруда России от 29.10.2021 № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем», в соответствии со статьями 212, 214 и 219 Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. К работе преподавателем (мастером производственного обучения) допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие среднее специальное или высшее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.

1.3. Преподаватель (мастер производственного обучения) должен:

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать режим рабочего времени и времени отдыха;
- проходить обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры (обследования), а также внеочередные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;
- применять безопасные приемы выполнения работ;
- иметь практические навыки оказания первой доврачебной помощи;
- знать инструкции по эксплуатации применяемого оборудования, вычислительной техники и оргтехники;
- знать места подключения токоприемников, коммутирующие устройства, а также уметь определять их исправное состояние;
- знать пути эвакуации персонала и действия в случае возникновения аварийных ситуаций;
- знать места нахождения средств пожаротушения и уметь их применять;
- содержать в чистоте рабочее место;
- знать и соблюдать правила личной гигиены и эпидемиологические нормы (согласно СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21);
- соблюдать правила перемещения на территории техникума, пользоваться только установленными проходами.

1.4. При выполнении трудовых функций на преподавателя (мастера производственного обучения) возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- химический;
- параметры микроклимата;
- параметры световой среды;
- тяжесть трудового процесса;
- напряженность трудового процесса.

1.5. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков опасностей, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при выполнении работ могут возникнуть следующие риски:

- опасность затягивания в подвижные части машин и механизмов;
- опасность пореза в результате воздействия движущихся режущих частей механизмов, машин;
- опасность удара вращающимися или движущимися частями оборудования;
- опасность падения из-за потери равновесия при поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании;
- опасность пореза в результате воздействия острого режущего инструмента;
- опасность столкновения с элементами конструкции здания или оборудования;
- опасность удара из-за падения случайных предметов;
- опасность поражения током вследствие контакта с токопроводящими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенное прикосновение) до 380В;
- опасность обморожения из-за контакта с поверхностью, имеющей низкую температуру;
- опасность ожога из-за контакта с поверхностью, имеющей высокую температуру;
- опасность перегрева из-за воздействия повышенной температуры воздуха;
- опасность заболевания из-за воздействия пониженной температуры воздуха;
- опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе;
- опасность физических перегрузок при чрезмерных физических усилиях при перемещении предметов и деталей;
- опасность нагрузки на голосовой аппарат;
- опасность психических нагрузок, стрессов;
- опасность повышенного уровня и других неблагоприятных характеристик шума;
- опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре;
- опасность обрушения наземных конструкций;
- опасность насилия от враждебно настроенных работников.

1.6. Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами осуществляется за счет работодателя согласно Норм выдачи средств индивидуальной защиты по профессиям (должностям) и Норм выдачи дерматологических средств индивидуальной защиты и смывающих средств.

1.7. Во время выполнения практического задания обучающиеся должны быть обеспечены следующими средствами индивидуальной защиты:

- китель (поварская куртка);
- передник или фартук х/б;
- брюки профессиональные поварские х/б;
- головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

1.8. Преподаватель (мастер производственного обучения) и обучающиеся должны работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения.

1.9. После посещения туалета мыть руки с мылом.

1.10. При изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

1.11. Не принимать пищу на рабочем месте.

1.12. Преподаватель (мастер производственного обучения) извещает дежурного администратора 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.

1.8. При выполнении работ по благоустройству территории руководствоваться Инструкцией по охране труда при выполнении работ по благоустройству территории.

1.9. При проведении массовых мероприятий руководствоваться Инструкцией по охране труда при проведении массовых мероприятий (вечеров, утренников, концертов, фестивалей, конкурсов, конференций, слетов и др.).

1.10. При проведении прогулок, туристических походов, экскурсий руководствоваться Инструкцией по охране труда при проведении прогулок, туристических походов, экскурсий.

1.11. Преподаватель (мастер производственного обучения) несет персональную ответственность за жизнь и здоровье обучающихся во время образовательного процесса.

1.12. За нарушение трудовой дисциплины в области охраны труда, работник привлекается к ответственности, согласно действующему законодательству Российской Федерации.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Перед началом занятий проверить безопасность рабочих мест для обучающихся.

2.2. Убедиться в исправности средств пожаротушения (при наличии).

2.3. Включить полностью освещение кабинета (цеха, лаборатории, полигона) и убедиться в исправной работе светильников. Светильники должны быть надежно закреплены и иметь светорассеивающую арматуру.

2.4. Перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос.

2.5. 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.

2.6. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.7. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственных столов, стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки или резинового коврика под ногами;

2.8. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.),

- нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
 - наличие и исправность 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;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).
- 2.9. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).
- 2.10. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
- 2.11. Ознакомить обучающихся с правилами эксплуатации используемого в учебном процессе оборудования, инструментов, приспособлений.
- 2.12. При эксплуатации электрооборудования выполнять требования Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденных приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.12.2020г. №903н.
- 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. Соблюдать методику проведения учебного занятия.
- 3.2. Во время занятий в кабинете (цехе, лаборатории, полигоне) должна выполняться только та работа, которая предусмотрена расписанием и планом занятий. Проведение общественно-полезных работ производить по распоряжению администрации техникума, при этом с обучающимися необходимо провести целевой инструктаж с записью в журнале инструктажей.
- 3.3. Контролировать обстановку во время занятий и обеспечить безопасное проведение образовательного процесса.
- 3.4. Запрещается проведение занятий, выполнение общественно-полезных работ в помещениях, не принятых в эксплуатацию в установленном порядке.
- 3.5. Запрещается выполнять ремонтно-восстановительные работы на рабочем месте во время занятий. Ремонт должен выполнять специально подготовленный персонал.
- 3.6. Доводить до сведения своему непосредственному руководителю о всех недостатках в обеспечении охраны труда преподавателей (мастеров производственного обучения) и обучающихся, снижающих жизнедеятельность и работоспособность организма человека (заниженность освещенности, несоответствие пускорегулирующей аппаратуры люминесцентных ламп, травмоопасность и др.)
- 3.7. Не разрешать обучающимся самовольно покидать место проведения занятия.

- 3.8. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.
- 3.9. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.10. Соблюдать правила перемещения в кабинете (цехе, лаборатории, полигоне), пользоваться только установленными проходами.
- 3.11. Следить за содержанием рабочих мест в чистоте, своевременной уборкой с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- 3.12. Следить, чтобы рабочие места, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы не были заставлены порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией не загромождались.
- 3.13. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
- 3.14. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.15. 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.
- 3.16. 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).
- 3.17. Во время работы с ножом не допускается:
- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
 - производить резкие движения;
 - нарезать сырье и продукты на весу;
 - проверять остроту лезвия рукой;
 - оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
 - опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.
- 3.18. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.
- 3.19. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
- 3.20. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 3.21. 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 °С);
 - не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.
- 3.22. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.
- 3.23. При работе с индукционной плитой:**
- помнить, что оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации;
 - всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования – быть особо

бдительными;

- приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой!;
- сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой;
- не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты;
- если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током;
- не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться;
- после эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.
- для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

3.24. При работе с пароконвектоматом:

- производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата и работать без заземления категорически запрещается!;
- нельзя оставлять включенный пароконвектомат без присмотра;
- санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате;
- при открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу выпустите пар и (или) горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью;
- при открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту;
- для очистки наружной поверхности пароконвектомата не допускается применять водяную струю;
- следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80С.

Будьте осторожны. Внимание!

Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Во избежание получения ожогов загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять таким образом (на такую высоту), что бы визуально контролировать уровень жидкости при извлечении гастроемкости из камеры.

3.25. При работе с фритюрницей:

- запрещается держать вблизи фритюрницы легковоспламеняющиеся предметы и вещества;
- запрещается прикасаться к нагревательным элементам, если агрегат подключен к электричеству;
- проследите за тем, чтобы рабочее помещение хорошо проветривалось. Наполните пищевым маслом специальный резервуар, при этом масло должно наполнять резервуар более чем на ½;
- установите рукоятки регулятора температуры и таймера в положение «0». Подайте напряжение к аппарату; при этом включится красная индикаторная лампа;
- установите нужное значение температуры, вращая рукоятку регулятора температуры по часовой стрелке. После достижения указанной вами температуры, красный индикатор потухнет;
- положите продукты в корзину и опустите ее в масло (осторожно, во избежание ожогов); по окончании жарки подвесьте корзину на соответствующее устройство с помощью крюка.

3.26. При работе с блендером:

- убедитесь, что он подключен к заземлению;
- перед чисткой или обслуживанием отключите прибор из розетки;
- для минимизации риска, отключайте прибор от сети, когда не пользуетесь им, а также перед сборкой или разборкой;
- во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур питания и основной блок

прибора в воду или иные жидкости;

- запрещается чистка основного блока при помощи пульверизаторов. В случае смешивания в блендере горячего масла или иных горячих продуктов перемещайте прибор с особой осторожностью;

- для уменьшения риска травм, а также риска поломки блендера не помещайте в колбу хозяйственные предметы (ложки, половники ит.д.) во время работы блендера;

- не храните в блендере хозяйственные предметы (ложки, лопатки и т.д.), во избежание поломки блендера в случае его включения;

- во избежание травм не опускайте руки в колбу блендера во время работы прибора;

- включайте прибор ТОЛЬКО с закрытой крышкой!;

- избегайте прикасаться к движущимся частям блендера;

- перед тем, как производить любые действия с движущимися частями блендера, выключите его и отключите от сети. Лезвия блендера острые. Обращайтесь с ними осторожно. В случае освобождения лезвий из крепления немедленно прекратите работу и замените весь режущий механизм.

- не пытайтесь самостоятельно установить или подтянуть крепление лезвий;

- прибор предназначен для кратких периодов использования. Среднее время использования без отключения не должно превышать 3 минуты. Не оставляйте прибор без присмотра во время работы;

- во избежание повреждения прибора, колбы или режущего механизма не трясите и не наклоняйте блендер во время работы.

- в случае самопроизвольной остановки блендера, переведите выключатель в положение «Выкл», снимите колбу, снимите крышку с колбы и лопаточкой подтолкните продукт в колбе к режущему механизму;

- при смешивании горячих жидкостей, снимите центральную часть крышки;

- горячие жидкости могут выделять пар в процессе смешивания. Во избежание ожогов не наполняйте блендер более чем на 1 литр, если работаете с горячими жидкостями. Положите руку на крышку колбы, защитив ее прихваткой или плотной тканью. Начинайте смешивать на минимальной скорости;

- не используйте блендер с поврежденным шнуром, вилок, а также после падений или других повреждений. Обратитесь в сервисный центр для проверки, ремонта или отладки блендера.

3.27. При работе с ручным блендером и миксером:

- следить за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами;

- не устанавливайте чашу с продуктами на мягкую поверхность. Это делает прибор неустойчивым во время работы;

- не прикасаться к подвижным частям прибора;

- не погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды во время его работы;

- во избежание разбрызгивания заполнять емкость продуктами не более чем на 2/3 объема;

- для эффективного взбивания продуктов миксером ингредиенты должны покрывать нижнюю часть венчика;

- при использовании блендера или миксера сначала погрузите насадку в емкость с продуктами, затем нажимайте кнопку включения или турборежима;

- перед тем как извлечь насадку из емкости, отпустите кнопку. Начинайте работу на небольшой скорости, при необходимости увеличивая ее вращением регулятора скорости на ручке прибора. Рядом с регулятором нанесена шкала: определив оптимальную скорость для данного вида продуктов, запомните ее значение и используйте в дальнейшем;

- для работы с максимальной интенсивностью (при обработке твердых продуктов или завершающей стадии взбивания) нажмите и удерживайте кнопку турборежима;
- не погружайте в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя. Мясо перед измельчением разморозьте, отделите от костей, удалите жилы и нарежьте кубиками по 1-1,5 см;
- при обработке фруктов и ягод разрежьте их и извлеките косточки. Не используйте блендер для приготовления картофельного пюре;
- перед смешиванием горячих продуктов снимите емкость с плиты. Дайте продуктам остыть, не смешивайте продукты или жидкости, если их температура выше 80°C;
- начинайте обработку с минимальной скорости;
- берегитесь брызг, начинайте обработку продуктов на малой скорости. Не используйте прибор для измельчения кофе, льда, сахара, круп, бобов и других особо твердых продуктов;
- при работе с насадкой-блендером и насадкой-венчиком не используйте в качестве емкости чашу измельчителя. Металлическая ось на дне чаши может повредить насадку.

3.28. При работе с планетарным миксером:

- во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость;
- убедитесь в том, что штыри штепсельной вилки вашего прибора соответствуют типу стенной электрической розетки, в которую Вы собираетесь включать прибор;
- необходимо чтобы оборудование было подсоединено к заземлению;
- не оставляйте работающий миксер без присмотра;
- отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой;
- избегайте контакта с движущимися деталями;
- для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями;
- не оставляйте работающий миксер у края рабочей поверхности стола;
- при большой нагрузке на насадки или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола;
- удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём;
- не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами;
- при использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией;
- перед смешиванием убедитесь в том, что замок защелкнут, а для этого попытайтесь поднять головку;
- поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес;
- убедитесь в том, что фиксатор надёжно закреплён (затяните ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности падения фиксатора насадки в чашу при работе миксера.

3.29. При работе с измерительными весами:

- не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары);
- не допускайте ударов по платформе;
- не подвергайте весы сильной вибрации;
- не пользуйтесь для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами;

- не работайте в запыленных местах;
- избегайте резких перепадов температуры.
- при работе не нажимайте сильно на клавиши.

3.29. При работе с холодильным оборудованием:

- 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 5мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;
- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение проветрить;

Не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- 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.

3.30. При работе с микроволновой печью:

- следить за тем, чтобы стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта были правильно установлены;
- прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов или напитков;
- избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры;
- при извлечении из печки сосуда с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами;
- не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы;
- микроволновая печь характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Он позволяет вам размораживать, подогреть или приготавливать продукты со скоростью, значительно превосходящей скорость приготовления в обычных печах, поэтому не задавайте время работы более необходимого. Таким образом, вы избежите, риска пережарить продукты или сжечь, в случае, если вы забыли их в СВЧ печи;
- дверца печи должна запираться без усилий;
- не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы);
- не размещайте в печи слишком громоздкую посуду.

3.31. При работе со слайсером:

- необходимо регулярно проверять состояние сетевого шнура, изношенный или

- поврежденный кабель представляет серьезную опасность;
- не оставляйте устройство включенным в розетку, если оно не используется;
 - не подносите руки близко к ножу и другим подвижным частям;
 - не режьте продукты без использования толкателя. Не принимайте положений, которые могут привести к прямому контакту каких-либо частей тела с ножом;
 - перед чисткой или техобслуживанием выключите аппарат из розетки;
 - запрещается мыть аппарат водной струей;
 - не погружайте аппарат в воду или другие жидкости.

3.32. При работе с электрической мясорубкой:

- выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения;
- извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод;
- не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах, вблизи нагревательных приборов, газовых или электрических плит;
- следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели. ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к поражению электротоком;
- не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы - это может привести к перегреву и поломке устройства;
- не касайтесь вращающихся частей прибора, дождитесь, пока вращение полностью прекратится;
- не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов;
- не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора, используйте для этого толкатель, входящий в комплект;
- перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети;
- запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.

3.33. При работе со шкафом шоковой заморозки:

- убедитесь в том, что аппарат установлен строго горизонтально и двери плотно закрыты;
- проверить сток, он не должен быть забит;
- не размещайте внутри аппарата горячие продукты и открытые жидкости;
- аворачивайте или накрывайте пищевые продукты, особенно, если они содержат ароматические вещества;
- расставляйте продукты внутри таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха, не размещайте на полках бумагу, картон, доски и прочие предметы, препятствующие движению воздуха;
- по возможности избегайте излишне частого или слишком длительного открывания двери;
- с момента начала цикла и до его окончания не открывайте дверь;
- не заворачивайте и не закрывайте емкости крышками и изолирующими пленками;
- не кладите продукты друг на друга;
- используйте емкости из алюминия или нержавеющей стали.

3.34. При работе с вакуум-упаковочным аппаратом

- устройство должно стоять на поверхности, используйте подставку, чтобы зафиксировать устройство в нужном положении после его перестановки;
- устройство должно находиться в горизонтальном положении;
- провести пробное испытание времени создания вакуума и выбрать согласно материалу упаковываемого предмета;
- при упаковке влажных или особых предметов необходимо продлить время, после того как

уровень вакуума достигнет -0.1Мпа для достижения лучшего эффекта. Положить открытый пакет в вакуумную камеру поперёк сварной планки. После окончания предварительных работ, машина готова к эксплуатации;

- прижать вакуумную крышку, замкнуть пусковой переключатель и машина запустится автоматически.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие:

- аварии на сетях горячего и холодного водоснабжения, на тепловых и электросетях по причине высокого износа оборудования;

- возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.

4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить дежурному администратору о случившемся. В ситуациях, угрожающих жизни и здоровью, покинуть опасный участок.

4.3. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте:

- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.;

- доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.4. 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.

4.5. В случае возникновения возгорания или пожара необходимо немедленно сообщить об этом в пожарную часть по тел. 01, 112, предупредить окружающих людей и принять меры для тушения пожара, провести эвакуацию работников и обучающихся.

4.6. При травмировании, отравлении или внезапном заболевании прекратить работу и обратиться за помощью к медицинскому работнику, а в случае его отсутствия оказать себе или другим пострадавшим первую доврачебную медицинскую помощь и вызвать скорую медицинскую помощь.

4.7. При оказании первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья необходимо действовать в соответствии с «Универсальным алгоритмом оказания первой помощи».

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. После занятия внимательно осмотреть кабинет (цех, лабораторию, полигон).

5.2. Проверить противопожарное состояние кабинета (цеха, лаборатории, полигона).

5.3. Привести в порядок свое рабочее место.

5.4. Проконтролировать уборку рабочих мест обучающихся.

5.5. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

5.6. Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.7. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.


5.8. Провести влажную уборку кабинета (лаборатории, полигона).

5.9. По окончании работы следует тщательно вымыть руки тёплой водой с мылом.

5.10. Закрыть окна, выключить свет, закрыть двери.

- 5.11. Сдать помещение под охрану (при наличии автономной охранной сигнализации), сдать ключи сотруднику охраны, сделать запись в журнале выдачи ключей.
- 5.12. Обо всех замеченных в процессе работы неполадках и неисправностях используемого оборудования, а также о других нарушениях требований охраны труда следует сообщить своему непосредственному руководителю.

Инструкцию разработал:
заместитель директора по безопасности
ГПОУ «Березовский политехнический техникум»

 Е.В. Миллер

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
с инструкцией по охране труда для преподавателя (мастера производственного обучения)
общепрофессионального и профессионального циклов по специальности
«Поварское и кондитерское дело»
ИОТ – 005 – 023

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

№ п/п	Ф.И.О.	Дата	Подпись
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			