



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «КЦО №1»
А.М.Ахметьянов

« 12 » декабря 2014г.

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для продавца продовольственных товаров ИОТ- 046-2014

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1 К работе продавцом продовольственных товаров под руководством мастера допускаются студенты с 1 курса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2 Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3 На продавца продовольственных товаров могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы: подвижные части механического оборудования, перемещаемые товары и тара, пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, повышенная подвижность воздуха, повышенное значение напряжения в электрической цепи, недостаточная освещенность рабочей зоны, пониженная контрастность, прямая и отраженная блескость, нервно-психические перегрузки, острые кромки, заусеницы и неровности поверхностей, оборудования, инструмента, тары, товаров, физические перегрузки.

1.4 При работе продавцом продовольственных товаров должна использоваться следующая специальная одежда и СИЗ: халат хлопчатобумажный, резиновые перчатки.

1.5 Студенты обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.6 Продавец продовольственных товаров обязан немедленно известить своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.7 При неисправности оборудования, приспособлений, инструмента, а также при ухудшении здоровья, работу прекратить и сообщить об этом мастеру или непосредственному руководителю работ.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Надеть спецодежду, застегнуть ее на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2 Не закалывать специальную одежду булавками, иголками, не держать в карманах острые и бьющиеся предметы.

2.3 Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы инвентарем, оборудованием, приспособлениями и инструментом.

2.4 Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- проверить устойчивость прилавка, стеллажа, контрольно-кассовой машины, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить передвижное оборудование и инвентарь на прилавке, подставке, передвижной тележке;

- удобно и устойчиво разместить запасы товаров, инвентарь, приспособления, упаковочный материал в соответствии с частотой использования и расходования.

2.5 Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие слепящего действия света;
- исправность кабеля (шнура) электропитания, вилки, розетки;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность деревянной решетки под ногами в помещении с цементным полом;
- исправность инвентаря, приспособлений, инструмента.

2.6 Произвести необходимую сборку применяемого оборудования.

2.7. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры применяемого оборудования.

2.8. Перед включением машины для нарезки гастрономических продуктов проверить надежность крепления дискового ножа, защитного щитка, проверить работу кнопочного выключателя.

2.9 Весы установить на ровную горизонтальную поверхность так, чтобы станина весов прочно опиралась на все четыре опоры.

2.10 Перед эксплуатацией электромясорубки:

- убедиться в надежности крепления ее к фундаменту;
- проверить наличие загрузочного устройства;
- опробовать машину на холостом ходу.

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

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Выполнять только ту работу, по которой проведен инструктаж по охране труда.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех целей, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) товары, жиры и др.

3.6. Не загромождать проходы между оборудованием, прилавками, стеллажами.

3.7. Для вскрытия консервных банок пользоваться предназначенным для этого инструментом (консервный нож).

3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не допускается:

- использовать ножи с непечно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож во время перерыва в работе в нарезанном продукте или на прилавке без футляра.

3.9. Для снижения усилия резания при нарезке пищевых продуктов использовать специальные ножи.

3.10. При обвязке упаковочных коробок пользоваться шпагатом, толщина которого исключает порез рук.

3.11. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.12. При выкладке пищевых продуктов не применять стеклянную и эмалированную посуду с поврежденной эмалью.

3.13. Передвигать тележки, контейнеры в направлении «от себя».

3.14. Переносить товары только в исправной таре.

3.15. Производить разруб мяса и птицы на разрубочном стуле (колоде). Перед разрубом замороженное мясо следует подвергать дефростации.

3.16. При разрубе мясных туш:

- устойчиво расположить тушу на разрубочном стуле;
- при разрубе туши на отруба держать топор-тупицу двумя руками.

3.17. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.18. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов применять только разрешенные органами Роспотребнадзора моющие и дезинфицирующие средства.

3.19. При эксплуатации холодильного оборудования:

- загрузку охлаждаемого объема 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 инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;
- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение проветрить;

3.20. Не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата.

3.21. Запрещается пользование холодильным оборудованием, если:

- токоведущие части электродвигателей, рубильников, приборов автоматики не закрыты кожухами;
- холодильные машины не имеют защитного заземления;
- истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления;
- обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

3.22. Доставать готовые продукты из электрогриля после появления на индикаторе мигающего сигнала.

3.23. При машинной нарезке гастрономических продуктов:

- каретку машины толкать по направлению к ножу плавно, без лишних усилий;

- для нарезки остатков продукта использовать специальные приспособления во избежание травмирования рук.

3.24. При эксплуатации электромясорубки:

- загрузку в мясорубку продуктов производить через загрузочное устройство, подавая продукт равномерно, при включенном электродвигателе;
- соблюдать нормы загрузки мясорубки, не допуская ее работы вхолостую.

3.25. При взвешивании товара не допускается:

- укладывать на весы груз, превышающий по массе наибольший предел взвешивания;
- взвешивать товар непосредственно на весах, без оберточной бумаги или других упаковочных материалов.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При возникновении поломки применяемого оборудования или инструмента прекратить его эксплуатацию. Доложить о неисправности лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю работ или мастеру о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. В случае загрязнения рабочего места пролитыми жирами или просыпанными порошкообразными веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.3. При получении травмы сообщить об этом администрации колледжа, оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости организовать его доставку в ближайшее учреждение здравоохранения.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить и обесточить электромеханическое оборудование при помощи рубильника.

5.2. При разборке машин и извлечении режущего инструмента беречь руки от порезов. Соблюдать последовательность разборки машин.

5.3. Не очищать рабочую камеру, съемные части машин от остатков продукта руками, пользоваться деревянными лопатками, скребками, щетками.

5.4. По окончании работы машины для нарезки гастрономических продуктов установить ручку регулятора в положение «О» и выключить его.

5.5. После эксплуатации электрогриля чистку и сборку выполнять в отключенном от электрической сети состоянии.

5.6. По окончании работ по взвешиванию продуктов загрязненные чаши весов, гири вымыть.

5.7. Убрать применяемые инвентарь, инструмент и приспособления в отведенные места хранения.

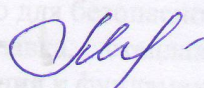
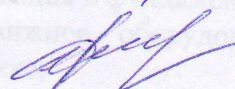
5.8. Вынести порожнюю тару и упаковку.

5.9. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Зам. директора по УПР

Согласовано:

Ответственный за ОТ

З.Б.Макарова

Ю.П.Макаров