Приложение 13

УТВЕРЖДЕНА
приказом НИУ ВШЭ
от _____№_____

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
для повара
ИОТ-ВШЭ № 2023-25

1. Общие требования охраны труда

1.1. Инструкция по охране труда для повара ИОТ-ВШЭ № 2023-25 (далее - инструкция) является локальным нормативным актом Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики» (далее – НИУ ВШЭ), устанавливающим порядок действий работодателя и работников для охраны труда повара.

1.2. Инструкция разработана в соответствии с разделом X Трудового кодекса Российской Федерации от 30 декабря 2001 № 197-ФЗ, Основными требованиями к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 29.10.2021 № 772н), Правилами по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2020 № 753н), Правилами по охране труда при эксплуатации электроустановок (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.12.2020 № 903н), Едиными типовыми нормами выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 29.10. 2021 № 767н), Правилами по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.12.2020 № 866н), и иными правовыми актами, содержащими нормы трудового права.

1.3. К самостоятельной работе допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста, прошедшие предварительный (и периодический) медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте, обучение безопасным методам и приемам труда, имеющие соответствующую профессиональную подготовку по видам выполняемых работ.

1.4. Работник должен:

1.4.1. не реже одного раза в три года проходить обучение и проверку знаний требований охраны труда;

1.4.2. не реже одного раза в шесть месяцев проходить повторный инструктаж по охране труда;

1.4.3. не реже одного раза в год проходить периодический медосмотр;

1.4.4. в случае нарушения требований охраны труда, а также при перерыве в работе более чем на 60 календарных дней пройти внеплановый инструктаж;

1.4.5. при выполнении опасных, незнакомых или редко выполняемых работ пройти целевой инструктаж по безопасности труда.

1.5. При выполнении работ на повара возможно воздействие вредных и (или) опасных производственных факторов, в том числе:

1.5.1. поражение электрическим током;

1.5.2. движущиеся и вращающиеся части применяемого оборудования, машин;

1.5.3. выступающие части оборудования (острые кромки, незакрытые дверки и т. п.);

1.5.4. повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);

1.5.5. предметы, находящиеся на поверхности пола (тара, шланги, котлы, подставки и др.);

1.5.6. повышенная или пониженная температура и влажность воздуха;

1.5.7. нагретые до высокой температуры поверхности;

1.5.8. кипящие и горячие жидкости, масло и др.;

1.5.9. падающие предметы (элементы оборудования) и инструмент.

1.6. При выполнении работ на повара возможно воздействие следующих профессиональных рисков и опасностей:

1.6.1. опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или поскальзывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;

1.6.2. опасность падения из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;

1.6.3. опасность удара;

1.6.4. опасность быть уколотым или проткнутым в результате воздействия движущихся колющих частей.

1.7. Для предупреждения неблагоприятного воздействия на здоровье работника опасных и вредных производственных факторов ему необходимо пользоваться средствами индивидуальной защиты (далее – СИЗ), перечень которых установлен в соответствии с государственными нормативными требованиями охраны труда:

1.7.1. костюм для защиты от механических воздействий (истирания);

1.7.2. обувь специальная для защиты от механических воздействий (истирания);

1.7.3. перчатки для защиты от механических воздействий (истирания);

1.7.4. головной убор для защиты от общих производственных загрязнений.

1.8. Работать с неисправными оборудованием, инструментом и приспособлениями, а также средствами индивидуальной и коллективной защиты запрещается.

1.9. Работник должен знать:

1.9.1. основы электробезопасности;

1.9.2. устройство приборов, электроаппаратов и применяемого электрифицированного инструмента;

1.9.3. правила, нормы и инструкции по охране труда и пожарной безопасности;

1.9.4. правила пользования первичными средствами пожаротушения;

1.9.5. методы и способы оказания первой помощи при несчастных случаях.

1.10. При выполнении работ повар обязан:

1.10.1. соблюдать требования инструкции, трудовую и производственную дисциплину, режим рабочего времени и времени отдыха, Правила внутреннего трудового распорядка НИУ ВШЭ, все требования по охране труда, безопасному производству работ, производственной санитарии, пожарной безопасности, электробезопасности;

1.10.2. выполнять только ту работу, которая поручена и по выполнению которой работник прошел инструктаж по охране труда;

1.10.3. работать только с тем оборудованием, инструментом и приспособлениями, по работе с которым работник обучался безопасным методам и приемам выполнения работ;

1.10.4. правильно применять СИЗ, использовать их по назначению. Запрещается пользоваться сиз, если они не прошли в установленном порядке испытания или истекли сроки их очередного испытания;

1.10.5. соблюдать санитарные и эпидемиологические нормы и правила личной гигиены на своем рабочем месте, правила производственной санитарии. В случае заболевания, плохого самочувствия, недостаточного отдыха следует сообщить о своем состоянии непосредственному руководителю и обратиться за медицинской помощью;

1.10.6. быть внимательным, не отвлекаться на посторонние дела и разговоры и не отвлекать других от работы. Запрещается вставать, садиться и облокачиваться на случайные предметы и ограждения;

1.10.7. немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя (удобным в данной ситуации способом – лично, по телефону, по эл. почте и т.д.) о любой известной ему ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о нарушении требований охраны труда работниками и другими лицами, участвующими в производственной деятельности, о каждом известном ему несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков профессионального заболевания, острого отравления;

1.10.8. при обнаружении какой-либо опасности для себя или другого работника немедленно остановить выполнение работ, обо всех обнаруженных неисправностях приспособлений, инструмента немедленно доложить своему непосредственному руководителю. К работе не приступать до устранения выявленных неисправностей.

1.11. Обслуживание, ремонт, проверка, испытание и техническое освидетельствование оборудования, инструмента и приспособлений должны осуществляться в соответствии с требованиями технической документации организации-изготовителя.

1.12. Работник несет ответственность в соответствии с действующим законодательством за соблюдение требований инструкций, производственный травматизм и аварии, которые произошли по его вине.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работ необходимо проверить комплектность и исправность СИЗ, надеть спецодежду для защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов, застегнуть ее на все пуговицы. Одежду необходимо заправить так, чтобы не было развевающихся концов, не закалывать одежду булавками; надеть головной убор, волосы убрать под головной убор. Обувь должна

быть удобной, подошва нескользящей. Во время работы работник обязан находиться на рабочем месте в чистой, исправной одежде, обуви. Запрещается работать с надетыми ювелирными украшениями, а также в открытой обуви (сланцы, шлёпанцы и т.п.).

2.2. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязнёнными предметами, а также после посещения туалета.

2.3. Прежде чем приступать к работе, следует проверить состояние рабочей зоны (рабочего места), при необходимости навести чистоту, порядок, убедиться в рациональной организации рабочего места, в безопасной ширине проходов и проездов, безопасном расстоянии между оборудованием и стенами помещений, в организации удобного и безопасного обращения с исходными материалами, проверить исправность средств подмащивания, оборудования, нужных при выполнении работы (все виды действующего оборудования, электроинструмента должны иметь паспорта с указанием допустимых эксплуатационных параметров и инструкции по эксплуатации).

2.4. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение, убедиться в достаточной освещенности рабочей зоны, в исправности электрооборудования:

2.4.1. осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены, не содержать следов загрязнений;

2.4.2. коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не иметь трещин и сколов, оголенных контактов;

2.4.3. контрольно-измерительные приборы (далее - КИП), приборы безопасности, регулирования и автоматики (пускатели, пакетные переключатели, рубильники, штепсельные разъемы и т.п.), пускорегулирующая аппаратура включаемого оборудования должны быть исправны.

2.5. Убедиться в работе вентиляции (вытяжки). Проветрить рабочие помещения.

2.6. <u>Перед началом работы в горячем цехе</u>:

2.6.1. проверить прочность крепления применяемого оборудования (например, на столе или передвижной тележке);

2.6.2. убедиться в надежности крепления ручек наплитных котлов, а также в том, что уровень жидкости в наплитных котлах не превышает 2/3 объема;

2.6.3. проверить уровень воды по контрольному кранику или мерному стеклу в пароводяной рубашке пищеварочных котлов; при этом следует помнить о том, что в пароводяную рубашку котлов следует заливать кипяченую отстоянную воду;

2.6.4. проверить правильность установки пределов регулирования давления в пароводяной рубашке котлов по электроконтактному манометру; при этом нельзя включать пароварочные аппараты в работу при отсутствии воды в водопроводной сети либо при обнаружении неисправности автоматики регулирования и безопасности, электроконтактных манометров, просроченных сроках их испытания;

2.6.5. проверить наличие и целостность ограждающих поручней, величину деформации настила, отсутствие трещин на поверхности конфорок плит, мармитов;

2.6.6. проверить исправность прижимных пружин дверец жарочных и пекарных камер теплового оборудования;

2.6.7. убедиться в наличии подовых листов в камерах пекарских шкафов;

2.6.8. убедиться в непрерывном поступлении воды, в нормальной работе поплавкового устройства, исправности разборного крана электрокипятильника.

2.7. Перед началом работы в холодном цехе:

2.7.1. закрепить надежно сменные механизмы на корпусе электрического привода с помощью стопорных болтов;

2.7.2. произвести сборку машин; при этом необходимо соблюдать осторожность, не прикладывать больших усилий, остерегаться порезов ножами режущих механизмов; сборку производить при выключенном и обесточенном электродвигателе;

2.7.3. проверить исправность блокировок там, где они предусмотрены, чтобы исключить возможность работы оборудования при снятых крышках;

2.7.4. перед загрузкой продуктов в машину проверить надежность и правильность крепления ножей и гребенок к сменным дискам резательной машины и подтянуть выступающие крепежные винты;

2.7.5. убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри или вокруг машин;

2.7.6. проверить пуск машины на холостом ходу кратковременным включением.

2.8. Перед началом работы в кондитерском цехе:

2.8.1. проверить наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочной воронке просеивательной машины; нельзя пользоваться просеивателем при отсутствии или неисправности предохранительной решетки, несрабатывании ее блокирующего устройства;

2.8.2. проверить наличие и исправность защитных крышек, щитков, устройств, удерживающих крышки и щитки в открытом положении, а также исправность действия блокирующего устройства, выключающего электропривод при поднятии крышки и щитков тестомесильной машины;

2.8.3. убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри рабочих емкостей и вокруг машин;

2.8.4. произвести кратковременный пуск машин на холостом ходу;

2.8.5. проверить надежность работы блокировочного устройства тестораскаточной машины, для чего нужно включить машину и поднять решетку ограждения; если при поднятой решетке ограждения электродвигатель не отключается, то блокировочное устройство неисправно и работать на машине нельзя;

2.8.6. проверить исправность прижимных пружин дверец пекарских шкафов;

2.8.7. проверить на холостом ходу работу автоматов для приготовления и жаренья пирожков, пончиков, исправность отрезного ножа, конвейера для транспортирования отформованных изделий, воздушного компрессора, действия выключателей, сигнальных ламп, манометрического термометра, манометров, реле уровня масла, реле давления и др. приборов.

2.9. Перед началом работы в мясном цехе:

2.9.1. перед обвалкой и жиловкой мяса и птицы проверить целостность металлической защитной нагрудной сетки, металлической трехпальцевой перчатки, надеть их;

2.9.2. очистить разрубочную колоду от излишков соли, вымыть ее и протереть насухо; при этом следует помнить, что колода должна быть установлена на крестовину, и ее высота должна быть не менее 0,85 м;

2.9.3. проверить исправность разрубочного топора; топор должен быть без изъянов, правильно заточен и иметь исправное, надежно насаженное топорище;

2.9.4. проверить исправность ножей и мусатов, наличие предохранительных выступов на рукоятках ножей, предупреждающих соскальзывание и порезы рук при обвалке и жиловке мяса и птицы; следует изъять из употребления ножи, у которых ширина клинка стала узкой и может пройти через ячейки металлической защитной нагрудной сетки;

2.9.5. проверить устойчивость на фундаменте или рабочем столе мясорубки и другого оборудования;

2.9.6. проверить целостность лопастей фаршемешалки и отсутствие в них заусениц и трещин;

2.9.7. проверить исправность блокировки, исключающей возможность работы при открытых крышках куттера и фаршемешалки;

2.9.8. проверить работу лопастей фаршемешалки, включая попеременно кнопки «направо» и «налево»;

2.9.9. убедиться, что приводной вал мясорубки, мясорыхлителя вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе машины; проверить наличие сбрасывающего устройства на мясорыхлителе;

2.9.10. проверить машину на холостом ходу кратковременным включением; при снятии и установке сменных механизмов следует проявлять осторожность, не прикладывать больших усилий и рывков, работы производить при выключенном и обесточенном электродвигателе; сменные механизмы на электроприводе следует надежно закреплять при помощи стопорных болтов;

2.9.11. убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри и вокруг машин.

2.10. Перед началом работы работник обязан проверить исправность и комплектность исходных материалов (заготовок, полуфабрикатов).

2.11. 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. Во время работы повару следует:

3.1.1. поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загромождать проходы к оборудованию, столам, выходы из помещения и пути эвакуации порожней тарой и другими предметами;

3.1.2. не допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте; пролитый на пол жир или упавшие продукты нужно немедленно убрать; отходы следует удалять с помощью уборочных средств, исключающих травмирование работников;

3.1.3. соблюдать последовательность и поточность технологических процессов для избегания попадания посторонних предметов и частиц в пищевую продукцию;

3.1.4. применять безопасные приемы труда, следить за исправностью кухонного оборудования и инвентаря;

3.1.5. пользоваться и правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты, работать только в исправной и чистой спецодежде и спецобуви;

3.1.6. не курить, не принимать пищу на рабочем месте.

3.2. Повару запрещается:

3.2.1. работать без спецодежды и других СИЗ;

3.2.2. включать плиту для обогрева помещения, сушить над плитой одежду, тряпки и т. п., нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости;

3.2.3. допускать работу стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки;

3.2.4. поднимать тяжести, превышающие нормы:

– при разовом подъеме тяжестей (без перемещения): мужчинами - не более 50 кг; женщинами - не более 15 кг;

– при подъеме и перемещении (разовом) при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): мужчинами – до 30 кг, женщинами – до 10 кг;

– при подъеме и перемещении (разовом) тяжести постоянно в течение рабочей смены: мужчинами – до 15 кг, женщинами – до 7 кг.

3.3. Технологическое, тепловое оборудование, кухонный инвентарь применять только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности, и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Вентили, краны на трубопроводах открывать без рывков и больших усилий.

3.5. Кухонную посуду и инвентарь, столы, оборудование использовать в соответствии с маркировкой.

3.6. Не допускается:

3.6.1. пользоваться битой посудой, имеющей сколы, трещины;

3.6.2. переносить пищу в неисправной таре;

3.6.3. нарезать продукты вручную на весу, следует использовать разделочные доски;

3.6.4. держать нож в руках при загрузке продуктов в машину для резки, при перемещении продуктов и тары;

3.6.5. носить нож в руках острием вперед; оставлять нож на столе во время перерывов в работе. Следует убирать его в специальное место для хранения;

3.6.6. проверять качество заточки ножей руками. Судить о качестве заточки ножей нужно по нарезаемому продукту;

3.6.7. пользоваться ножами, имеющими качающиеся, непрочно закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.

3.7. Перед включением технологического, теплового электрооборудования, кухонных электроприборов стоять на диэлектрическом коврике (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

3.8. При открытии дверец камеры пароварочного аппарата или жарочного шкафа следует остерегаться ожогов паром. Для предупреждения ожогов не рекомендуется работать с оголенными руками.

3.9. Открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей нужно осторожно, движением «на себя»; укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни нужно движением «от себя».

3.10. Передвигать наплитную посуду по поверхности плиты нужно осторожно, без рывков и больших усилий, стараться не проливать на плиту жидкости.

3.11. Заливать жир в сковороду, фритюрницу и др. следует до включения оборудования в сеть; загружать и выгружать обжариваемый продукт из фритюрницы нужно с помощью металлической сетки.

3.12. Нельзя допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.13. Необходимо соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов из жарочных шкафов; при этом укладывать листы и формы на тележку или передвижной стеллаж нужно так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты стеллажа или тележки.

3.14. Не следует вешать ведра, чайники и другие емкости на разборный кран электрокипятильника; посуду для отбора кипятка необходимо устанавливать на специальную устойчивую подставку.

3.15. При использовании пищеварочного автоклава, котла, других емкостей:

3.15.1. следить за показаниями манометра и не допускать превышения давления в пароводяной рубашке автоклава выше допустимого;

3.15.2. перед открытием крышки автоклава следует отключить его от сети и выпустить избытки пара через паровоздушный клапан в крышке; ослаблять и отвинчивать болты в автоклаве нужно последовательно крест-накрест;

3.15.3. нельзя открывать кран уровня воды и заливать воду в пароводяную рубашку нагретого котла;

3.15.4. снимать, устанавливать и переносить котлы и другие емкости с горячей жидкостью необходимо вдвоем, без рывков, используя сухие полотенца; при этом крышка с емкости должна быть снята;

3.15.5. при установке котлов и других емкостей необходимо пользоваться специальными подставками; не следует использовать для этой цели случайные предметы;

3.15.6. не разрешается переносить емкости с горячей жидкостью, наполненные более чем на 2/3 объема, а также использовать посуду с выпуклым дном;

3.15.7. нельзя производить транспортировку емкости с ножом (инвентарем, инструментом) в руках; при этом не следует прижимать к себе при переноске котел с горячей пищей.

3.16. При работе на электрических сковородах необходимо выполнять следующие требования:

3.16.1. загрузку продуктов производить спустя 15–20 минут после включения сковороды;

3.16.2. не устанавливать уровень электроконтактного термометра на температуру выше 260 °С;

3.16.3. при открывании крышки сковороды следует соблюдать осторожность и стоять сбоку;

3.16.4. опрокидывать и сливать содержимое чаши сковороды можно только после отключения ее от электросети и остывания содержимого до 40 ºС.

3.17. При эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов необходимо руководствоваться следующими требованиями:

3.17.1. загружать продукт в рабочую камеру резательной машины следует только после включения электродвигателя и набора полных оборотов, при этом остерегаться попадания рук под ножи и другие вращающиеся части используемого оборудования;

3.17.2. во время работы машины нельзя направлять в нее продукт руками; подавать продукт в загрузочную воронку следует небольшими порциями; для проталкивания продукта нужно пользоваться специальными приспособлениями (толкачами, пестиками), если это предусмотрено конструкцией машины;

3.17.3. работать следует при закрытом щитке режущего устройства;

3.17.4. нельзя устанавливать продукт и выставлять толщину реза продукта для нарезки при включенной машине;

3.17.5. необходимо надежно закреплять продукт в зажимном устройстве;

3.17.6. остатки продукта необходимо удалять деревянной лопаткой после полной остановки и отключения машины от электросети;

3.17.7. нельзя подхватывать нарезанный продукт руками из загрузочного устройства; приемный лоток нужно освобождать только после остановки машины;

3.17.8. не следует очищать дисковый нож машины руками; при этом нужно пользоваться деревянным скребком и только после полной остановки дискового ножа.

3.18. Нарезку масла вручную от монолита нужно осуществлять при помощи струны; при этом не следует тянуть за струну.

3.19. При разрубке и разделке мяса:

3.19.1. не разрубать и не разделывать мясо, имеющее температуру ниже +5º С;

3.19.2. не держать нож в руках при перемещении и переворачивании туши; не подтягивать к себе тушу и не перемещать мясо при помощи ножа;

3.19.3. не оставлять нож или топор в обрабатываемом сырье; при разделке и жиловке мяса не направлять нож «к себе», а держать его в положении «от себя»; при этом вести нож нужно плавно, без рывков и больших усилий;

3.19.4. правку ножей производить о мусат в стороне от рабочих мест; при этом не опираться концом мусата о стол;

3.19.5. не оставлять на полу упавшие кусочки мяса, костей, а убирать их в санитарные бачки;

3.19.6. для разрубленного, разделанного и жилованного мяса использовать исправную тару, установленную на устойчивую подставку;

3.19.7. для опаливания птицы не пользоваться паяльными лампами и другими подобными горелками.

3.20. При использовании мясорубки нельзя работать без загрузочной тарелки, предохранительного кольца над отверстием для загрузки продукта диаметром более 45 мм и специального толкача с буртиком, предохраняющим проваливание толкача к шнеку; при этом толкач не должен доходить до шнека на расстояние не менее 5 мм.

3.21. При работе на фаршемешалке следует выполнять следующие меры предосторожности:

3.21.1. не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки;

3.21.2. не работать на фаршемешалке без предохранительного ограждения (крестовины) на загрузочной воронке;

3.21.3. выгружать сырье из фаршемешалки следует вращающимися лопастями при закрытой решетчатой крышке;

3.21.4. выгружать фарш из куттера нужно специальным ковшом.

3.22. Во время работы с тестомесильной, взбивальной, тестораскаточной, бисквиторезательной, ореходробильной машинами:

3.22.1. не пользоваться открытым огнем в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом;

3.22.2. остерегаться разбрызгивания и попадания в глаза эссенции, дезинфицирующего раствора для обработки яйца; попавший в глаз раствор необходимо немедленно смыть водой;

3.22.3. включение тестомесильной машины нужно производить только после полной фиксации подкатной дежи при опущенном ограждении;

3.22.4. производить накатывание и скатывание подкатной дежи с платформы тестомесильной машины следует при верхнем положении месильного рычага и при выключенном электродвигателе; при этом нельзя пользоваться подкатными дежами с неисправными запирающими устройствами;

3.22.5. во время работы не следует открывать дверку на корпусе тестомесильной машины;

3.22.6. загрузка продуктов в подкатную дежу должна производиться вне машины;

3.22.7. при использовании просеивателя нельзя открывать его ограждение;

3.22.8. отбор проб и выгрузку готового теста производить только после остановки месильного рычага в верхнем положении и выключенном электродвигателе при помощи рубильника или другого устройства, его заменяющего.

3.22.9. во время работы месильного рычага нельзя соскребать со стенок дежи прилипшее тесто различными предметами (скобами, лопатками);

3.22.10. не перегружать дежу тестомесильной машины; необходимо соблюдать норму загрузки объема дежи;

3.22.11. установку и надежную фиксацию резервуара и рабочего органа взбивальной машины следует производить при обесточенном электродвигателе; зазор между дном резервуара и рабочим органом должен быть не менее 5 мм;

3.22.12. загрузка резервуара взбивальной машины должна производиться только после полной сборки резервуара и рабочего органа;

3.22.13. нельзя добавлять продукты во время работы взбивальной машины;

3.22.14. отбор проб и выгрузку продуктов из резервуара взбивальной машины следует производить только после полной остановки электродвигателя;

3.22.15. при работе на взбивальной машине МВ-60 следует пользоваться подкатными тележками;

3.22.16. при работе на тестораскаточной машине не протирать вальцы во время работы машины, не подсовывать руки под ограждение тестораскаточной машины и не проталкивать тесто руками;

3.22.17. во время работающей бисквиторезательной машины не следует поправлять бисквитные заготовки, собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства;

3.22.18. зачищать ножи бисквиторезательной машины от остатков продукта скобками следует только после полной ее остановки;

3.22.19. при работе на ореходробилке нельзя перемешивать орехи руками.

3.23. Работник должен применять исправные оборудование и инструмент, сырье и заготовки, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При производстве работ по выполнению технологических (рабочих) операций быть внимательным, проявлять осторожность.

3.24. При ухудшении состояния здоровья, в том числе при проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), работник обязан немедленно известить своего непосредственного или вышестоящего руководителя, обратиться в ближайший здравпункт.

3.25. Если в процессе работы работнику станет непонятно, как выполнить порученную работу, или в случае отсутствия необходимых приспособлений для выполнения порученной работы, он обязан обратиться к своему непосредственному руководителю. По окончанию выполнения задания работник обязан доложить об этом своему непосредственному руководителю.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При выполнении работ возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

4.1.1. повреждения и дефекты в конструкции зданий по причине физического износа, истечения срока эксплуатации;

4.1.2. технические проблемы с оборудованием по причине высокого износа оборудования;

4.1.3. возникновение очагов пожара по причине нарушения требований пожарной безопасности.

4.2. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя.

4.3. При срабатывании системы противопожарного углекислотного тушения в помещениях предприятия (при включении звукового и светового сигналов) все лица должны немедленно покинуть эти помещения.

4.4. При внезапном выключении освещения необходимо дождаться его включения. Передвигаться в неосвещенных помещениях опасно.

4.5. В случае воспламенения горючих веществ необходимо использовать огнетушитель, песок, землю или накрыть огонь брезентом или войлоком. Заливать водой горящее топливо и неотключенное электрооборудование запрещается.

4.6. При обнаружении малейших признаков отравления или раздражения кожи, слизистых оболочек глаз и верхних дыхательных путей необходимо немедленно прекратить работу, сообщить об этом мастеру (прорабу) и обратиться в медпункт.

4.7. При возгорании оборудования:

4.7.1. сообщить в круглосуточную диспетчерскую службу НИУ ВШЭ по тел. 11388, вызвать пожарную команду по тел. 101, 112 и сообщить о происшествии непосредственному руководителю;

4.7.2. отключить питание и принять меры к тушению очага пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения, а также к эвакуации людей и материальных ценностей;

4.7.3. в случае опасности для жизни покинуть горящее помещение.

4.8. При поражении электрическим током необходимо освободить пострадавшего от действия тока (выключить рубильник, перерубить провод, оттянуть или отбросить его сухой палкой, шестом). Не прикасаться к пострадавшему, пока он находится под действием тока. Первую помощь оказывать сразу после прекращения воздействия электрического тока:

4.8.1. в случае остановки сердца немедленно приступить к массажу сердца и искусственному дыханию;

4.8.2. при потере сознания можно применить нашатырный спирт, растирание конечностей, при переохлаждении – согревание;

4.8.3. при любой (даже легкой) степени поражения электрическим током пострадавшего следует доставить в медицинское учреждение и оставить под наблюдением врачей в стационаре.

4.9. При тепловом и солнечном ударе необходимо:

4.9.1. создать комфортные условия для пострадавшего: переместить в затененное, прохладное помещение, освободить от одежды, по крайней мере расстегнуть ремень, тугой воротник, снятьобувь;

4.9.2. обеспечить движение воздуха: включить вентилятор, кондиционер, если такойвозможности нет - создать импровизированные опахала;

4.9.3. быстро охладить организм: протереть лицо больного водой или завернуть его в ткань, смоченную холодной водой. Менять ткань, как только она начинает нагреваться. На голову, к ладоням, в подмышечную область положить пакеты со льдом (подойдут и замороженные овощи из морозильника) или термопакеты из автомобильной аптечки. Оптимально охладить больного до 38,5°с, дальше организм справиться сам;

4.9.4. сопроводить больного домой или доставить его в ближайший медпункт.

4.10. При отравлении угарным газом, следует:

4.10.1. немедленно вывести или вынести пострадавшего из загазованной зоны (в теплое время года - на улицу, в холодное - в проветриваемую комнату, на лестничную клетку), расстегнуть ворот и стягивающую одежду;

4.10.2. обеспечить покой и непрерывный доступ свежего воздуха;

4.10.3. растереть энергичными движениями тело пострадавшего;

4.10.4. на голову и грудь положить холодный компресс;

4.10.5. если пострадавший в сознании, напоить его теплым чаем;

4.10.6. при потере сознания дать пострадавшему понюхать ватку с нашатырным спиртом;

4.10.7. при отсутствии дыхания необходимо начать искусственную вентиляцию лёгких, а при отсутствии пульса - наружный массаж сердца;

4.10.8. срочно вызвать скорую помощь.

4.11. При получении травмы, а также о каждом несчастном случае работник немедленно извещает непосредственного руководителя, который обязан срочно организовать первую помощь пострадавшему и при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103, 112; сообщить в Службу охраны труда; сохранить до расследования обстановку на рабочем месте и состояние оборудования такими, какими они были в момент происшествия (если это не угрожает жизни и здоровью окружающих, не приведет к аварии и не нарушит производственного процесса, который по технологии должен вестись непрерывно), а в случае невозможности сохранения – зафиксировать сложившуюся обстановку (составить схемы, создать фото- и видеоматериал).

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Передача смены должна сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

5.2. По окончании смены необходимо выполнить действия по отключению, остановке, разборке, очистке и/или смазке оборудования, приспособлений, машин, механизмов, аппаратуры, электроприборов.

5.3. Привести в порядок рабочее место, собрать инструмент и другое оборудование в отведенные для них места, собрать и вынести в установленное место мусор.

5.4. Убрать спецодежду, средства индивидуальной защиты в предназначенные для хранения места.

5.5. Вымыть руки с мылом и принять душ, выполнить другие мероприятия личной гигиены.

5.6. Сообщить непосредственному руководителю обо всех недостатках, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Согласовано: Профессиональный союз работников Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики» (Протокол №____ заседания профсоюзного комитета Профессионального союза работников НИУ ВШЭ от_____).