

ООО "АКАДЕМИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ"

454080, г. ЧЕЛЯБИНСК, ПР-КТ СВЕРДЛОВСКИЙ, Д. 60, ПОМЕЩ. 4  
Тел. 8-908-043-11-64 e-mail: [aki74@bk.ru](mailto:aki74@bk.ru)

ДОСТУПНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ С ГИБКИМ ГРАФИКОМ

Утверждаю  
Директор ООО «АДПОиДО»  
*Д.А. Хужин*  
от «16» *С* 2022 г.

**ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА  
ТИ Р М-045-2002**

**1 Общие требования безопасности**

- 1.1 На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для повара с учетом условий его работы в конкретной организации.
- 1.2 На повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части электромеханического оборудования; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).
- 1.3 Повар извещает своего непосредственного руководителя 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.
- 1.4 Повару следует:
  - оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
  - перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
  - работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
  - после посещения туалета мыть руки с мылом;
  - при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
  - не принимать пищу на рабочем месте.

**2 Требования безопасности перед началом работы.**

- 2.1 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.
- 2.2 Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
- 2.3 Подготовить рабочее место для безопасной работы:
  - обеспечить наличие свободных проходов;
  - проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, 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 под ногами;
  - 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, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания 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 спецтары, 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).
- 2.4 Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).
- 2.5 Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
- 2.6 Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.
- 2.7 Перед включением пищеварочного электрического котла:
- открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному крану;
  - нажатием на рукоятку рычага произвести "подрыв" предохранительного клапана (смещение его относительно седла);
  - правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;
  - варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10 - 15 см ниже верхней кромки;
  - после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, провернув его ручку 2 - 3 раза вокруг оси;
  - открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии - кран наполнительной воронки и держать открытым до появления пара. После разогрева рубашки котла воздушный клапан (кран воронки) закрыть;

- закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.
- 2.8 Перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы и др.:
- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды - механизм опрокидывания;
  - убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы и др.) соответствует типу, указанному в паспорте;
  - при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 минут при температуре 250 °С для удаления влаги.
- 2.9 Проверить работу реле давления мармита для вторых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа "нет воды". Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы.
- 2.10 Проверить исправность другого применяемого оборудования.
- 2.11 Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.
- 2.12 При эксплуатации газоиспользующего оборудования, электрических жарочных и пекарных шкафов, весов и электрогриля, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

### 3 Требования безопасности во время работы.

- 3.1 Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
- 3.2 Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.
- 3.3 Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, 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) продукты, жиры и др.
- 3.6 Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
- 3.7 Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
- 3.8 Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.9 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.
- 3.10 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).

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.
- 3.11 При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.
- 3.12 Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
- 3.13 Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 3.14 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.
- 3.15 Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя оборудования.
- 3.16 Во время эксплуатации электрического пищеварочного котла:
- следить за показаниями манометра включенного пищеварочного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 0,5 кгс/кв. см ;
  - не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку нагретого котла;
  - не допускать работу котла без загрузки;
  - после каждого удаления с поверхности бульона жира и пены закрывать крышку всеми накладными рычагами;
  - по окончании варки нажать кнопку "стоп" и отключить котел от сети. Затем повернуть ручку клапана на крышке котла, поднять деревянным стержнем за кольцо клапан - турбинку и выпустить избыточный пар из варочного сосуда. В два приема ослабить болты (в обратном порядке) и, соблюдая осторожность, открыть крышку. Котел разгрузить, промыть водой варочный сосуд и трубки выхода пара. Для этого открыть вентиль с надписью "промывка". Промывку производить при закрытой крышке, воду слить через смывной кран. Клапан - турбинку вынуть из гнезда, потянув стопор на себя, тщательно очистить, промыть, просушить и установить на место.
- 3.17 При эксплуатации электрофритюрницы, электросковороды, электрожаровни:
- заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170 - 180 °С до прекращения выделения из него пузырьков пара;
  - загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150 - 180 °С;
  - после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;
  - при работе сковороды следить за тем, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения;
  - во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;
  - своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность. Немедленно отключать жарочные аппараты при падении жира;
- Не допускается:
- включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды), при неисправном датчике реле температуры и др.;
  - опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;
  - оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;
  - сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;

- охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.
- 3.18 При эксплуатации холодильного оборудования:
- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;
  - количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
  - двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;
  - при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;
  - при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;
  - не допускается:
  - включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
  - работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;
  - загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
  - прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
  - хранить продукты на испарителях;
  - удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
  - размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;
  - загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
  - самовольно передвигать холодильный агрегат.
- Исключить пользование холодильным оборудованием, если:
- токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;
  - холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;
  - истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;
  - сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;
  - обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.
- 3.19 Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.
- 3.20 Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
  - не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- 3.21 Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.
- 3.22 Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.
- 3.23 Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

- 3.24 Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.
- 3.25 Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.
- 3.26 Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.
- 3.27 Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.
- 3.28 Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.
- 3.29 Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя", передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением "на себя".
- 3.30 Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, шербины.
- 3.31 Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.
- 3.32 Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.
- 3.33 Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
- 3.34 При перемещении котла с горячей пищей не допускается:
- заполнять его более чем на три четверти емкости;
  - прижимать котел к себе;
  - держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.
- 3.35 При перевозке, установке (снятии) котлов с пищей на плиту пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".
- 3.36 Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.
- 3.37 Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.
- 3.38 В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.
- 3.39 При работе на раздаче необходимо:
- производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;
  - следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;
  - производить выемку рабочих емкостей (мармитниц) из гнезд осторожно, без рывков и больших усилий;
  - включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;
  - сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.
- 3.40 При эксплуатации электромеханического оборудования:
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
  - перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
  - предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
  - включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
  - не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
  - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
  - надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;

Не допускается:

- работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать допустимые скорости работы оборудования;
- извлекать руками застрявший продукт;
- эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

#### **4 Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 4.1 При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (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 о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
- 4.3 При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:
  - закрыть нос и рот мокрой салфеткой;
  - открыть окна и двери, проветрить помещение;
  - перекрыть вентили на подводных газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;
  - не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
  - исключить пользование открытым огнем.
  - Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на входе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.
- 4.4 Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

- 4.5 Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
- 4.6 Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.
- 4.7 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.
- 4.8 Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

#### **5 Требования безопасности по окончании работы**

- 5.1 Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".
- 5.2 Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.
- 5.3 Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.
- 5.4 Произвести разборку, очистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.
- 5.5 По окончании работы электросковороды:
  - выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;
  - после остывания сковороды слить жир;
  - пригоревшие к поду частички продуктов соскоблить деревянным скребком;
  - вымыть чашу горячей (не выше 50 °С) водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;
  - стол и эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо протереть ветошью.
- 5.6 Мармиты для вторых блюд выключить из сети и, при вынужденном поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавковое устройство на место, парогенератор заполнить водой.
- 5.7 Закрывать вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.
- 5.8 Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.