

Приложение 1
к приказу МКОУ «Иммунная основная
общеобразовательная школа» от 01.09.2018г. № 430

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОТИТАНОМ

1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе с электротитаном допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2 Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу около электротитана диэлектрического коврика

2.3. Проверить надежность подсоединения защитного заземления к корпусу электротитана, а также целостность подводящего электрического кабеля.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Заполнить электротитан водой до установленного уровня, проверить отсутствие подтекания воды из сливного крана и корпуса электротитана

3.2. Встать на диэлектрический коврик и включить электротитан, убедиться в нормальной его работе.

3.3. Своевременно выключать электротитан при нагревании воды до нужной температуры или её закипании.

3.4. Во избежание ожогов паром не открывать крышку электротитана при закипании воды.

3.5. Соблюдать осторожность при наливании горячей воды из электротитана в посуду.

3.6. Посуду горячей водой заполнять не более 3/4 её объёма.

3.7. Следить за уровнем воды при включенном электротитане, своевременно пополнять её до установленного уровня.

3.8. Во избежание ожогов горячей водой, заполненную посуду переносить, используя полотенце или прихватки.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении неисправности в работе электротитана, а также нарушении защитного заземления его корпуса работу прекратить и выключить электротитан, сообщить об этом администрации учреждения.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.3. При поражении электрическим током немедленно отключить электропитание от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

5. Требования безопасности по окончании работ

5.1. Отключить электротитан от сети, привести в порядок рабочее место.

5.2. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

Приложение 2
к приказу МКОУ «Иммунная основная
общеобразовательная школа» от 01.09.2018г. № 430

ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА С КУХОННОЙ ЭЛЕКТРОПЛИТОЙ

1. Требования безопасности перед началом работы

1.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак. Убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.

1.2. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей электроплиты, а также надежность подсоединения защитного заземления к ее корпусу.

1.3. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в нормальном ее функционировании.

2. Требования безопасности во время работы

2.1. Встать на диэлектрический коврик и включить кухонную электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.

2.2. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.

2.3. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более 3/4 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

2.4. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

2.5. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.

2.6. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

2.7. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

3. Требования безопасности в аварийных ситуациях

3.1. При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления ее корпуса работу прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.

3.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты немедленно выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

3.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

3.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

4. Требования безопасности по окончании работы.

4.1. Выключить кухонную электроплиту и после ее остывания вымыть горячей водой.

4.2. Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию.

4.3. Снять спецодежду и принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО РЕЖИМУ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ
РУЧНЫМ СПОСОБОМ**

1. Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- а) освобождение от остатков пищи; пригоревшую кашу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;
- б) мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющего средства в 1-й секции;
- в) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65 °С во 2-й секции.
- г) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

2. Оборудование и инвентарь после работы необходимо разобрать, тщательно промыть и насухо вытереть.

3. Мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки, мешалки и пр.) после мытья горячей водой (+50 °С) с добавлением моющего средства дополнительно обрабатываются горячей водой с температурой не ниже +65 °С, а затем просушиваются на стеллажах.

4. Щетки и мочалки для мытья посуды ежедневно тщательно промываются, применяя моющее средства кипятятся в течение 10-15 минут, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО РЕЖИМУ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ
РУЧНЫМ СПОСОБОМ**

1. Мытье столовой посуды производится в трех секционной ванне в следующем порядке:

- а) удаление остатков пищи в специальный бачок для отходов;
- б) мытье в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств в 1-й секции
- в) мытье во 2-й секции в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением рабочего раствора дезинфицирующего средства «Хлорамин», 50 мл средства на 10 л воды
- г) ополаскивание посуды горячей водой с температурой не ниже 65 °С в 3-ей секции
- д) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

2. Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производится в двухсекционной ванне в следующем порядке:

- а) мытье водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющего средства в 1-й секции;
- б) ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °С во 2-й секции.

Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием.

3. Подносы промываются горячей водой с добавлением моющего средства, ополаскиваются и протираются насухо.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ ВЕТОШИ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Обработка ветоши для мытья посуды, столов

Использованную ветошь отстирывают, кипятят в течение 15 минут с момента закипания, прополаскивают, просушивают и хранят в емкости “Чистая ветошь”.

Обработка ветоши для уборки полов

Ветошь для уборки полов замачивают в ведре для Уборки полов в дезинфицирующем средстве в соответствии с инструкцией по использованию данного средства. Затем прополаскивают и сушат на ведре.

Генеральная уборка проводится периодически с мытьем стекол, стен, дверей, оборудования и дезинфекцией.

Приложение 5
к приказу МКОУ «Иммунная основная
общеобразовательная школа» от 01.09.2018г. № 430

ИНСТРУКЦИЯ
ПО РЕЖИМУ ОБРАБОТКИ ХОЛОДИЛЬНИКОВ

1. Холодильник моют мыльно-содовым раствором
2. Затем холодильник обрабатывают раствором хлорамина в соответствии с инструкцией по использованию данного средства
3. Затем холодильник промывают чистой водой и проветривают в течение 1 часа 30 минут.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ЯИЦ
В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

1. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
- II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду или в 2% растворе «Ника-2» в течение 30 мин. при t° 40-45 $^{\circ}$ с последующим ополаскиванием проточной водой и выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

(СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях...»).

