

БІЛГОРОД-ДНІСТРОВСЬКИЙ ЕКОНОМІКО-ПРАВОВИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ТОРГІВЛІ»
(БДЕПФК)

Інструкція з охорони праці № 28
для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
під час проходження навчальної та виробничої практики

м. Білгород – Дністровський, 2022

**БІЛГОРОД-ДНІСТРОВСЬКИЙ ЕКОНОМІКО-ПРАВОВИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ТОРГІВЛІ»
(БДЕПФК)**

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ від 29.08.2022 №119
Директорка БДЕПФК
Ганна БОЙКО

**Інструкція з охорони праці № 28
для студентів спеціальності «Харчові технології»
під час проходження навчальної та виробничої практики**

1. Загальні положення

1.1. Інструкція з охорони праці №28 для студентів спеціальності «Харчові технології» під час проходження навчальної та виробничої практики розроблена у відповідності до Закону України "Про охорону праці" (Постанова ВР України від 14.10.1992 № 2694-ХІІ) в редакції від 20.01.2018, на основі «Положення про розробку інструкцій з охорони праці в БДЕПФК», Положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затверджених педагогічною радою (протокол №1 від 29 вересня 2022 року).

1.2. Інструкція з охорони праці та безпеки життєдіяльності встановлює вимоги для всіх студентів БДЕПФК спеціальності «Харчові технології» .

1.3. Практика є невід'ємною складовою частиною процесу професійної підготовки студентів в БДЕПФК і проводиться на оснащених відповідним чином базах практики.

1.4. Практика студентів БДЕПФК проводиться на базах, які мають відповідати вимогам нормативно-правових актів з охорони праці.

1.5. Студенти можуть бути направлені на практику тільки на ті бази, з якими БДЕПФК завчасно уклав договір на її проведення за встановленою формою.

1.6. До початку проведення практики повинно бути проведено обстеження робочих місць студентів-практикантів відповідальними за організацію проведення практики особами.

1.7. Обов'язковою умовою допущення студентів до проходження практики є проходження ними вступного інструктажу з охорони праці під час професійного навчання та оформлення його у бланку реєстрації з підписами особи, яка проводила інструктаж та особи, яку інструктували.

1.8. Про проведення інструктажу здобувачу фахової передвищої освіти необхідно зробити запис у щоденнику, вказати види інструктажу, прізвище і посаду особи, яка проводила інструктаж.

1.9. У разі необхідності пройти позаплановий та цільовий інструктажі з охорони праці та пожежної безпеки.

1.10. Здобувач фахової передвищої освіти повинен знати правила пожежної безпеки і вміти користуватися первинними засобами пожежогасіння (вогнегасниками).

1.11. Здобувач фахової передвищої освіти повинен вміти надавати першу (долікарську) допомогу постраждалому.

1.12. Під час проходження практики студент повинен дотримуватися вимог охорони праці, правил дорожнього руху, безпечної поведінки в побуті та громадських місцях, на воді, в громадському транспорті.

1.13. Знання і виконання вимог цієї інструкції є обов'язком студента, а їх невиконання - порушенням трудової дисципліни.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи на практиці

2.1. Правильно одягти спецодяг:

- волосся прибрати під головний убір, рукави одягу застебнути;

- не заколювати спецодяг голками, шпильками, не тримати їх в кишенях також як і скляні і гострі предмети.

2.2. Оглянути робоче місце, прибрати всі непотрібні предмети, що заважають роботі.

2.3. Перевірити справність кухонного інвентарю, устаткування, пристосувань.

2.4. Перевірити надійність і міцність кріплення устаткування до фундаменту, підставок.

2.5. Перевірити наявність і надійність кріплення заземлюючих пристроїв і з'єднань (відсутність обривів, міцність контактів між корпусом апарату і заземлюючим приводом).

2.6. Переконатися в справності запобіжних клапанів, контрольно - вимірювальних приладів (наявність пломб або клеймувань, відповідність термінів перевірки, відсутність інших пошкоджень), захисних засобів, а також у правильній установці та надійності кріплення огорож рухомих частин устаткування.

2.7. Перевірити справність необхідних для роботи інструментів і пристосувань (дерев'яні ручки інвентарю повинні бути оброблені і не мати відщеплень, тріщин, заусениць і т.п.).

2.8. Переконатися у відсутності оголених кінців електропроводів. Забороняється кріплення електропроводки на цвяхах, шурупах.

2.10. Перевірити нормальну роботу механічного устаткування, апаратуру і прилади на холостому ходу. Частини м'ясорубки, що труться, овочерізки змазати харчовим жиром, а деталі харчовим маслом.

2.11. Перевірити рівень води по контрольному крану в паровій сорочці харчоварильних котлів.

2.12. Перевірити правильність установки меж регулювання тиску у пароводяній сорочці котлів по манометру.

2.13. Залити в теплову сорочку електротеплових апаратів з непрямим обігрівом (сковороди, фритюрниці) масло, тип якого вказаний в паспортах апаратів.

3. Вимоги безпеки під час роботи на практиці

3.1. Не працювати на устаткуванні, пристрій якого не знайомий, робота на якому не відома і не передбачена.

3.2. Забороняється:

3.2.1. Заміна змінних деталей кухонного устаткування під час що обертання валу електродвигуна, або після неповної його зупинки.

3.2.2. При роботі опускати руку в приймальну воринку м'ясорубки.

3.2.3. При роботі механізму для нарізання овочів під час руху робочого органу опускати руки в бункер або поправляти овочі в ньому.

3.2.4. Очищати і знімати ножовий диск з приводу руками і до неповної його зупинки, а також направляти продукти.

3.2.5. При роботі механізму для різання овочів на бруски знімати ножову рамку і проштовхувати овочі в середину горловини забороненими предметами або рукою.

3.2.6. Використовувати м'ясорубку для розмелювання твердих предметів (сухарі, перець, сухофрукти з кісточками і т.п.) для запобігання сухого тертя ножів та їх псування.

3.2.7. Вішати відра на кран кип'ятильника при відборі води.

3.2.8. Знімати і встановлювати огорожі, поправляти ремені, ланцюги приводу під час роботи устаткування.

3.2.9. Класти на устаткування інвентар, ганчірки.

3.2.10. Користуватися наплитними казанами, каструлями та іншим кухонним посудом, що має деформоване дно, неміцно прикріплені ручки, або без ручок.

3.2.11. Працювати з ножом, що має люфт між лезом та рукояткою, залишати ніж в оброблюваній сировині, пересуватися з ножом в руках, переносити виделки вістрям догори.

3.2.12. Використовувати для сидіння випадкові предмети (ящики, бочки і т.п.).

3.2.13. Переносити сировину і продукти харчування в несправній тарі.

3.2.14. Залишати увімкненими конфорки на максимальну та середню потужність без навантаження.

3.2.16. Переносити вантажі вагою більше встановленої норми.

3.2.17. Встановлювати наплитний посуд з гарячою їжею без настановних підставок з поверхнею менше дна встановлюваного посуду.

3.2.18. Експлуатувати харчоварильні котли без запобіжної арматури.

3.3. Студент-практикант зобов'язаний:

3.3.1. Тримати своє робоче місце в чистоті, негайно видаляти з підлоги розсипані (розлиті) продукти та не захаращувати зайвими продуктами, предметами робоче місце.

3.3.2. Вмикати та вимикати устаткування в мережу сухими руками за допомогою кнопок пуско-регулювальної апаратури.

3.3.3. Не залишати без нагляду устаткування під час виконання виробничого процесу.

3.3.4. Попереджати про майбутній пуск устаткування робітників, що знаходяться поряд.

3.3.5. Дотримувати вимог, вказаних у заводській документації на експлуатацію устаткування.

3.3.6. Перед завантаженням механічного устаткування продуктами переконатися, що привідний вал обертається убік, вказаний стрілкою на корпусі.

3.3.7. Відкривати вентиля, крани в трубопроводах повільно, без ривків, великих зусиль, не застосовувати при цьому молотки, гайкові ключі і т.п.

3.3.8. Стежити, щоб ножі мали гладкі зручні, міцно насаджені ручки, при перервах в роботі вклати ножі у спеціальні чохла, або тримачі для ножів.

3.3.9. Працювати на столах із колоподібними кутами, з рівними без вибоїн, тріщин, щільно прилеглими до основи робочими поверхнями.

3.3.10. Користуватися при відкритті тари спеціальними пристосуваннями.

3.3.11. Не завантажувати робочі камери машин продуктами вище встановлених норм, не перевищувати допустимі швидкості роботи машин.

3.3.12. Повідомляти безпосереднього керівника практики за наявності напруги («б'є струмом») на корпусах машин, апаратів і т.п.

3.4. Студент-практикант, що працює біля плити, зобов'язаний:

3.4.1. Розташовуватися на безпечній відстані при відкритті дверей камери паровального апарату; відкривати кришки наплитного посуду з гарячою їжею обережно, «рухом на себе».

3.4.2. Пересувати посуд по поверхні плити, обережно без ривків та великих зусиль.

3.4.3. Стежити за тим, щоб жири для приготування страв на поверхні плити, не спалахнули від високої температури.

3.4.4. Заливати жир в жаровню (пательню) до її увімкнення.

3.4.5. Завантажувати та розвантажувати обсмажені продукти з фритюрниці із використанням металевої сітки.

3.4.6. При смаженні котлет, пиріжків та інших напівфабрикатів, класти їх з нахилом від себе.

3.4.7. Класти в киплячий жир картоплю та інші овочі в сухому, без вологи вигляді.

3.4.8. Зливати масло з ванни фритюрниці тільки після відключення її з мережі.

3.4.9. Уклати напівфабрикати на розігріті сковороди дека рухом «від себе».

3.4.10. Стежити, щоб при кипінні рідини у наплитному посуді, вона не виливалась через його краї. При сильному кипінні потрібно зменшити нагрівання.

3.4.11. При перенесенні гарячої їжі не притискувати каструлю до себе.

3.4.12. Кришку гарячого посуду брати рушником і відкривати до себе.

3.4.13. Сковороду класти і знімати спеціальними пристосуваннями з дерев'яною ручкою.

3.4.14. Припинити роботу при виявленні несправності манометра, пристрої автоматики і повідомити про це свого безпосереднього керівника практики.

3.5. Студент-практикант, що працює в цеху холодної обробки продуктів, під час роботи машини для різання продуктів гастрономії зобов'язаний:

3.5.1. Працювати при закритому щитку ріжучого пристрою.

3.5.2. Стежити за стійкістю машини.

3.5.3. Встановлювати товщину леза при вимкненій машині.

3.5.4. Видаляти залишки продуктів дерев'яною лопаткою після повної зупинки і обов'язкового відключення машини від електромережі.

3.5.5. Звільняти приймальний лоток після зупинки машини.

3.5.6. Нарізання заморожених продуктів забороняється.

3.5.7. Для нарізання продукції вручну використовувати маркіровані дошки з рівною поверхнею.

3.5.8. При роботі бути обережним, правильно тримати в руці ніж при обробці продуктів. Ножі зберігати в спеціальних чохлах.

3.5.9. Обробні дошки класти на рівну поверхню.

3.5.10. Картоплю чистити жолобковим ножом, рибу - скребком.

3.5.11. Виймати рибу з ванни дротяними черпаками.

3.5.12. Виделки, ножі подавати тільки ручкою вперед.

3.5.13. Нарізати хліб, вироби гастрономії, овочі, фрукти з використанням спеціальних обробних дошок, дотримуючись правил різання: пальці лівої руки повинні бути зігнуті та знаходитися на деякій відстані від леза ножа.

3.5.14. Під час роботи з ручними терками бути обережним. Міцно тримати оброблювані продукти.

3.5.15. Працювати заточеними інструментами і лише заводського виготовлення.

3.5.16. Відкривати банки з консервованими продуктами ключем, призначеним для цих цілей.

3.5.17. Не виходити на вулицю або в холодне приміщення пітними.

3.6 При оформленні на практику на підприємство ресторанного господарства студент повинен пройти медичний огляд.

3.7 Студенту забороняється вживати алкогольні напої та наркотичні засоби.

3.8. Студент повинен дотримуватися встановленого на базі практики режиму праці та відпочинку.

3.9. Студент зобов'язаний оперативно повідомляти керівнику практики від підприємства та коледжу:

– про всі недоліки під час проходження практики, які негативно впливають на здоров'я студентів, а також у випадку ймовірності виникнення аварійної ситуації;

– про кожен нещасний випадок зі студентами.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи на практиці.

4.1. Після закінчення роботи студент-практикант зобов'язаний:

4.1.1. При роботі біля електроплити:

- чищення і миття здійснювати тільки при відключеному устаткуванні, після охолодження, заздалегідь повісивши на пусковий пристрій попереджувальну табличку - «не вмикати - працюють люди!»;

- не охолоджувати водою поверхню плити, пательні;

- вимкнути газове, електричне устаткування.

4.1.2. При роботі в цеху холодної обробки продуктів:

- розібрати овочерізальні та інші машини, використововувані під час роботи, очистити та промити їх;

- остерігатися порізів об ріжучі краї ножів при розбиранні, очищенні та промиванні овочерізальних машин.

4.1.3. Весь кухонний посуд, інвентар та інструменти розставити на свої місця.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. При отриманні травми, або при нещасному випадку, негайно звернутися до керівника практики, медичної сестри; за необхідності викликати швидку допомогу за телефоном «03». До її прибуття надати першу долікарську допомогу.

5.2. У разі виникнення пожежі викликати пожежну охорону за телефоном «01», повідомити керівника практики, вжити заходи до ліквідації пожежі, використовуючи первинні засоби пожежогасіння.

5.3. При поломках кухонного устаткування припинити роботу на ньому, повідомити безпосереднього керівника практики.

6. Завершальні положення інструкції

6.1. Перевірка і перегляд Інструкція з охорони праці №28 для студентів спеціальності «Харчові технології» під час проходження навчальної та виробничої практики повинна здійснюватися не рідше одного разу на 5 років.

6.2. Дана інструкція повинна бути достроково переглянута в наступних випадках:

• при перегляді міжгалузевих і галузевих правил і типових інструкцій з охорони праці та техніки безпеки;

• при черговому впровадженні нової техніки і (або) нових технологій;

• за результатами аналізу матеріалів розслідування аварій та нещасних випадків на робочому місці, а також професійних захворювань;

• на вимогу Державної служби України з питань праці.

6.3. Якщо протягом 5 років з дня затвердження (введення в дію) Інструкції з охорони праці №28 для студентів спеціальності «Харчові технології» під час проходження навчальної та виробничої практики умови праці не змінюються, то її дія автоматично продовжується на наступні 5 років.

6.4. Відповідальність за своєчасне внесення змін і доповнень, а також перегляд даної інструкції покладається на відповідального співробітника БДЕПФК.

_Викладач технологічних дисциплін
(посада розробника)

(підпис)

Галина КРУТЬКО
(ім'я, прізвище)

Узгоджено:

_Заступник із забезпечення
освітнього процесу
(посада розробника)

(підпис)

(ім'я, прізвище)

Наталя МІУС

Інспектор з охорони праці
(підпис)

(ім'я, прізвище)

Уповноважена особа
(підпис)

(ім'я, прізвище)

Анастасія ГОРЧАК