

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

***«КИЖАНИНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»***

|  |
| --- |
| **E-mail:school.kijani@mail.ru тел. 89064507634 368976 с. Кижани, ул. Центральная 15а, Ботлихский район, РД** |
| ***ОГРН-1020500683664, ИНН-0506005878, КПП-050601001***  |

**П Р И К А З № 30 от 29 .08.2020г. *По МКОУ «Кижанинской ООШ».***

**«Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся».**

В целях осуществлении контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МКОУ «Кижанинской ООШ.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. **Утвердить:**
	1. Состав бракеражной комиссии контроля родителей (далее-комиссия) на 2020-2021учебный год в составе **(Приложение1),**
	2. Положение о комиссии **(Приложение2),**
	3. План - задание для комиссии **(Приложение3),**
	4. Правила бракеража **(Приложение4),**
	5. Форму бракеражного журнала **(Приложение5),**
	6. Форму бракеражного журнала **(Приложение6),**
	7. Программа, План график производственного контроля организации питания обучающихся. **(Приложение 7)**
	8. Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся **(Приложение 8)**
	9. Инструкция по органтзации охраны труда для школьной столовой **(Приложение 9)**
2. Заместителю директора Хасаймирзаеву Б.Т. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 09.09.2020г.
	1. Ознакомить родителей с положением о бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража.
	2. Создать бракеражный журнал родительского контроля.
3. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора Хасаймирзаева Б.Т.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ «КООШ»: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.А.Батиров.

С приказом ознакомлены:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Должность** | **Ф.И.О.** | **Дата, подпись** |
| Заместитель директора | Хасаймирзаев Б.Т. |  |
| Повар | Магомедова З.А. |  |

**Приложение 1**

**К Приказу № 30 от 29.08.2020г**.

**Состав бракеражной комиссии родительского контроля**

**на 2020-2021учебный год.**

Состав бракеражной комиссии в школе

1. Мирзабегова С. Х..      медицинский работник, ФАП
2. Гаджиев Р. М..                Работник   Профсоюзной организации
3. Загидова З.М.                    председатель родительского комитета

**Приложение 2**

**К Приказу № 30 от 29.08.2020г**

***Положение о бракеражной комиссии родительского контроля Муниципального казенного образовательного учреждения «Кижанинской основной общеобразовательной школы»***

1. **Общие положения**

**1.1**. Бракеражная комиссия родительского контроля МКОУ «Кижанинской ООШ»

 (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии сданным положением (далее - Школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

* 1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами школы.
1. **Порядок создания бракеражной комиссии ее состав.**
	1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора школы.
	2. В состав комиссии входят родители обучающихся школы на основе добровольного согласия.
	3. Деятельность бракеражной комиссии комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы.
2. **Полномочия бракеражной комиссии.**
	1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы.
	2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
		1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно - гигиенических норм.
		2. Следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню.
		3. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т, е, определяет ее цвет, запах, вкус

, консистенцию, жесткость, сочность и. т. д., в соответствии с правилами бракеража пищи.

* + 1. Проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
		2. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
		3. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
	1. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется санитарно - эпидемиологическими правилами СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
	2. **Бракеражная комиссия имеет право:**

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

- проверять выход продукции;

- контролировать наличие суточной пробы;

- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

- проверять качество поставляемой продукции;

- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

- вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

**4. Оценка организации питания.**

**4.1**. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех бальной системе. В случае выявления, каких - либо нарушений, замечаний бракеражной комиссии необходимо незамедлительно поставить в известность директора школы.

**4.2.** Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

**4.3.** Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

 **Приложение 3**

**К Приказу № 30 от 29.08.2020г**

**План - задание для бракеражной комиссии родительского контроля в зале принятия пищи.**

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т, е, определяет ее цвет, запах, вкус , консистенцию, жесткость, сочность и. т. д., в соответствии с правилами бракеража пищи.
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Проверяет блюда на соответствие в меню.

**Приложение 4**

**К Приказу № 30 от 29.08.2020г**

**Правила бракеража пищи родителями.**

1. Общие положения
	1. Все блюда изготовляемые на пищеблоке МКОУ «Кижанинской ООШ» подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
	2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
	3. Бракераж готовых блюд производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
	4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора школы любым удобным способом.
	5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующей пищеблока. (Повара)
2. **Методика органолептической оценки пищи.**
	1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи**.** Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
	2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

Специфический запах обозначается; селедочный чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и. т. д.

* 1. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
	2. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде: вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.
1. **Органолептическая оценка первых блюд.**
	1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
	2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).
	3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Не доброкачественное мясо и рыбы дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
	4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие не потертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
	5. При определении вкуса запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У Заправочных и жидких супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
	6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
2. **Органолептическая оценка вторых блюд.**
	1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
	2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
	3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
	4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
	5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенции блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет, синеватый оттенок следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.
	6. Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато - неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.
	7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варенная ряба, должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.
3. **Критерии оценки качества блюд.**
	1. Оценка качества блюд производится по оргалептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделия - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

**Оценка «отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствии по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

**Оценка «хорошо» -** незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)

**Оценка «удовлетворительно» -** изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требования кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

**Оценка «неудовлетворительно» -** изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, имеющие следующие недостатки: посторонний вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие недоваренные, недожаренные, подгорелые и утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда изделия.

* 1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц осуществивших проверку продукции.
	2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом обращая внимание на такие показатели, кА внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
	3. Оценка «удовлетворительно» и « неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии.

О данном факте составляется акт, который доводится до директора.

**Приложение 7**

**К Приказу № 30 от 29.08.2020г.**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ «Кижанинской ООШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.А.Батиров.

ПРОГРАММА, ПЛАН

Производственного контроля организации питания обучающихся

МКОУ «Кижанинской ООШ» на 2020-2021 учебный год.

**Цель:**

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания обучающихся.

**Основные задачи:**

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
3. Повышение культуры питания.
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
6. Выполнение правил и нормативов Сан ПИН 2.4.5.2409 – 08.
7. Организация питьевого режима.
8. Взаимодействие семьи и школы в решении вопросов питания.
9. Витаминизация готовых блюд.

**Характеристика условий размещения объекта питания МКОУ «Кижанинской ООШ»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название объекта** | **Столовая школы** |
| Адрес | с.Кижани , ул. Центральная 15 А |
| ФИО директора | Батиров Мавлудин Алиумарович |
| Бракеражная комиссия(приказ, состав) | Председатель комиссии: Загидова З.М.- родительский комитет.Члены комиссии: Гаджиев.Р.М. - председ., профсоюзн., организ. Мирзабекова С.Х. - фельдшер.**П Р И К А З № 31 от 29 .08.2020г.**  |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании школы в пристройке |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Установлен 1 водонагреватель |
|  |  |
| Отопление | Централизованное, газовое, от своей котельной |
| Вентиляция | Вытяжная |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 66 мест, продуктовый склад, мясной цех, овощной цех, посудомоечная |
| Доставка продуктов | Автотранспорт поставщика(санитарный паспорт имеется) |

**Контролируется:**

* Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
* Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
* Качество мытья посуды;
* Условия и сроки хранения продуктов;
* Исправность холодильного и технологического оборудования;
* Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
* Дезинфицирующие мероприятия;
* Санитарное состояние столовой.

**Список**

**работников столовой МКОУ «Кижанинской ООШ»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ФИО** | **Дата рождения** | **Должность** | **Стаж работы** | **Дата последнего медосмотра** | **Дата очередного гигиенического обучения** |
| 1. | Омарова К. К. | 28.07.1972г. | посудница | 29 лет | 2020г. | 2019 г. |
| 2. | Магомедова З.А. | 01.10.1981г. | повар | 19 лет | 24.082020г. | 2019г. |

**План производственного контроля организации питания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Периодич-ность** | **Ответствен-ный** | **Учетно-отчетная форма** |
| 1. | Соблюдение санитарного состояния помещения столовой | Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения | Ежедневно | Комиссия по контролю питания |  |
| 2. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров | Личные медицинские книжки | 2 раза в год | Директор |  |
| 3. | Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии с планом размещения технологического и холодильного оборудования | Пищеблок | 1 раз в год | Комиссия по приемке пищеблока | Акт готовности к новому учебному году |
| 4. | Качество поставленных сырых продуктов | Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения | Ежедневно | Комиссия по контролю питания | Журнал контроля качества поступающего сырья и продуктов |
| 5. | Условия хранения поставленной продукции | Холодильное оборудование, подсобные помещения | Ежедневно | Мед.сестра | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования |
| 6. | Контроль суточной пробы | Специальные контейнеры, температура хранения | Ежедневно | Мед.сестра | Бракеражный журнал |
| 7. | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | Посудомоечный цех | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю питания | Акт проверки |
| 8. | Осмотр персонала пищеблока на гной-ничковые заболевания | Персонал пищеблока | Ежедневно | Мед. сестра | Журнал «Здоровье» |
| 9. | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Холл перед столовой | Ежедневно | Кл.руковод. |  |
| 10. | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования | Пищеблок | Ежеквар-тально | Бракеражная комиссия | Акт проверки |
| 11. | Контроль за организацией приема пищи обучающимися | Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание | 1 раз в месяц | Бракеражная комиссия | Протокол |

**Лабораторный контроль**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Вид****исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Кол-во, не менее** | **Периодичность** | **Ответст-венный** | **Учетно-отчетная форма** |
| 1. | Качество готовой продукцииМикробиологические исследования проб готовых блюд | Первые, вторые блюда, напитки |  | 1 раз в квартал | Мед.сестра | Акт проверки |
| 2. | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточныйрационпитания | 2-3 блюд исследуемого приема пищи | 1 раз в год | Мед.сестра | Акт проверки |
| 3. | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологи-ческим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды;цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 проб | По химическим показателям- 1 раз в год,микробиологическим показателям – 2 раза в год | Мед.сестра | Акт проверки |
| 4. | Микробиологи-ческие исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год | Мед.сестра | Акт проверки |
| 5. | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год | Мед.сестра | Акт проверки |
| 6. | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) | Комиссия по контролю питания | Акт проверки |
| 7. | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток | Комиссия по контролю питания | Акт проверки |

**Санитарно – профилактические мероприятия**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Вид мероприятия** | **Объект для проведения мероприятия** | **Периодичность проведения мероприятия** | **Ответственный** | **Учётно-отчётная форма** |
| 1. | Дезинфекция | Пищеблок | По мере необходимости | Директор, лаборатория | Акт выполненных работ |
| 2. | Дератизация | Пищеблок | По мере необходимости | Директор, лаборатория | Акт выполненных работ |

**Приложение 8**

**К Приказу № 30 от 29.08.2020г.**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ «Кижанинской ООШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.А.Батиров

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОс родительским комитетомПротокол №1 29.08.2020гПредседатель \_\_\_\_Загидова З.М. | ПРИНЯТОпедагогическим советомпротокол № 1 31.08.2020г | УТВЕРЖДЕНОПриказом № 3029.08.2020г.Директор МКОУ «КООШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.А.Батиров. |

Положение

о родительском контроле организации горячего питания обучающихся

в МКОУ «Кижанинской ООШ»

 АМР «Ботлихского района» РД.

**2020г.**

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

— Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

— Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участии в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

— обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;

— соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;

— обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

— обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

— исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю организации питания учащихся

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

— общественная экспертиза питания обучающихся;

— контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;

— изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;

— участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

4.2. получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

4.3. заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;

4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;

4.5. изменить график проверки, если причина объективна;

4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;

4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

**5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.**

5.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.

5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя школы и один раз в полугодие Управляющий совет школы.

5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

5.7. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

**6. Ответственность членов Комиссии**

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

**Приложение 9**

**К Приказу № 30 от 29.08.2020г.**

**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор МКОУ «Кижанинской ООШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.А.Батиров**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОХРАНЫ ТРУДА ДЛЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

**МКОУ «КИЖАНИНСКОЙ ООШ»**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРОВ**

**1. Общие требования безопасности**

1.1. Содержи рабочее место в чистоте и порядке, не загромождай порожней тарой, кухонной посудой, другими предметами и продуктами.

1.2. Проверь исправность инструмента, инвентаря и посуды, неисправные немедленно замени.

1.3. Используй для вскрытия тары соответствующий инструмент - деревянный молоток, долото, гвоздодеры и другие.

1.4. Вскрыв тару, немедленно удаляй из досок гвозди и концы железной окантовки, загибая вовнутрь стенок тары.

1.5. Банки с консервированными продуктами вскрывай ключом.

1.6. Не открывай бутылки ударом о предмет, используй для этой цели штопор и ключ.

**2. Требования безопасности повара перед началом работ**

2.1. Правильно надень положенную спецодежду. Волосы убери под головной убор, рукава одежды подверни до локтя или застегни у кисти рук. Не допускай к работе с длинными ногтями, кольцами, серьгами и маникюром.

2.2. Не закалывай иголками спецодежду, не держи в карманах одежды булавки, стеклянные и другие острые и бьющиеся предметы.

2.3. Перед работой вымой руки с мылом, а после посещения туалета - 0,2% раствором хлорной извести.

2.4. При осмотре оборудования проверь:

а) исправность оборудования на холостом ходу;

б) наличие и исправность ограждения;

в) наличие и исправность заземления.

2.5. Проверь электроплиту. Выступающих сегментов не должно быть, все сегменты должны быть ровными и заземлены между собой, трещины в сегментах не допускаются.

2.6. Перед приготовлением пищи проверь кастрюли на герметичность, обнаруженные худые - немедленно замени.

2.7. Убери лишние предметы, мешающие работать с рабочего места.

**3. Требования безопасности во время работ**

3.1. Не допускай скользкости и неровности пола на рабочих местах.

3.2. Пролитый на пол жир, упавшие продукты немедленно убери.

3.3. Большие кастрюли емкостью 20-З0 литров ставь на плиту надежно, ровно (уровень должен быть ниже на 100-150 мм от верхнего пояса).

3.4. При переноске с плиты кастрюль с компотом, чаем, киселем и другие, отлей наполовину, закрой крышкой, взявшись вдвоем за ручки, переноси в удобное место.

3.5. При сливе кипятка, бульона в отверстие водосточного колодца из кастрюли будь осторожен ввиду возможности получения ожогов.

3.6. При переноске жидкостей с электроплиты, пользуйся герметичной крышкой, плотно закрывай кастрюли.

3.7. При работе на оборудовании выполняй инструкции по технике безопасности при работе:

а) на пищеварочных котлах;

б) на мясорубках инструкцию;

в) на электрическом кипятильнике инструкцию;

г) на картофелемялке инструкцию;

д) по электробезопасности для всех работников.

3.8. Открывай крышки у котла только на себя.

3.9. При работе с наплитными котлами используй сухие чистые полотенца.

**4. Требования безопасности при аварийных ситуациях**

4.1. При ожогах необходимо срочно оказать первую помощь пострадавшему, направить в здравпункт в сопровождении лично заведующего производством, в отсутствие его - бригадиром.

4.2. Сообщить директору о случившемся и сохранить место, где произошла травма, для выяснения причин, если это не угрожает безопасности рабочих.

4.3. Для оказания первой помощи на рабочем месте должна быть аптечка и необходимое наименование в ней лекарств.

**5. Требования безопасности по окончании работ**

5.1. Разделочные доски и подставки для рубки мяса должны быть почищены и протерты насухо.

5.2. Произвести чистку и мойку котлов при отключенном состоянии и на пусковое устройство вывесить плакат: "Работают люди".

5.3. Ножи и вилки вычистить и уложить в укрепленное приспособление на стене.

5.4. Привести в порядок рабочее место. Пустую тару и ящики вынести за пределы кухни.

5.5. Уходя выключить электропитание.

**6. Обязанности работников по соблюдению электробезопасности**

Электротравмы возникают при прохождении электрического тока через тело человека или при попадании в сферу электрической дуги.

6.1. Категорически запрещается:

а) касаться токоведущих частей;

б) класть в электрощиты и за кожухи электроаппаратуры какие-либо предметы (инструмент, техдокументацию и прочее);

в) вешать одежду, обтирочные материалы, технологические карты, плакаты и другие предметы на электрооборудование и провода;

г) работать на станках, аппаратах и других механизмах при неисправном на них электрооборудовании;

д) снимать защитные кожухи (ограждения) с электрооборудования, открывать дверцы электрощитов, электро-шкафов;

е) самовольно производить ремонт электрооборудования (изолировать токоведущие части, менять предохранители, подсоединять провода и другие электротехнические работы). (Производить ремонт электрооборудования, менять предохранители и производить другие электротехнические работы имеет право только электроперсонал, прикрепленный только к этому участку);

ж) включать рубильники и другие электроаппараты, предназначенные для включения групповых и распределительных электрощитов;

з) снимать с электрооборудования вывешенные плакаты по электробезопасности.

6.2. Если при работе на электрофицированном оборудовании рабочий почувствует малейшее ощущение действия электрического тока - немедленно нужно прекратить работу, выключить вводный (главный) выключатель, заявить об этом своему мастеру или дежурному электромонтеру, прикрепленному к этому участку, и не прикасаться к оборудованию, пока не устранят неисправность.

6.3. Не допускать попадания воды, масла, эмульсии, металлической стружки, пыли и других агрессивных веществ и растворов, разрушающих изоляционные материалы, защитные оболочки проводов.

6.4. Без надобности не включать и при перерывах в работе не оставлять включенными станок, аппарат, установку и другое электро-фицированное оборудование.

6.5. Не загромождать подходы к электрощитам и электро-шкафам всех назначений.

6.6. Обращать внимание на предупредительные плакаты по электро-безопасности и выполнять то, что они требуют.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ОПЕРАТОРОВ МЫТЬЯ ПОСУДЫ НА МОЕЧНЫХ МАШИНАХ И ВРУЧНУЮ**

**1. Общие требования безопасности перед началом работ**

Машина ММУ-2000 предназначена для мытья тарелок, стаканов, приборов, чашек и подносов с применением моющих средств типа "Прогресс" с концентрацией 0,05% и других разрешенных Министерством здравоохранения России на предприятиях общественного питания, имеющих горячее водоснабжение. Машина может эксплуатироваться при температуре от 15 град. С до 40 град. С и относительной влажностью 80% при 27 град. С.

1.1. Одень предусмотренную нормами спецодежду и работай в ней.

1.2. К техническому обслуживанию машины допускаются лица, знающие устройства машины, правила эксплуатации и технического обслуживания и прошедшие специальный инструктаж по технике безопасности.

1.3. Проверь исправность деревянных решеток на полу моечного отделения.

1.4. Осмотри и убедись в отсутствии подтеканий в местах соединений трубопроводов горячей и холодной воды.

1.5. Проверь исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающей камер в верхнем положении.

1.6. Не допускай распыления моющих средств.

1.7. Проверь наличие горячей воды (60-75 град. С) в моечных ваннах и водонагревателе, исправность автоматики и контрольно - измерительных приборов.

1.8. Проверь резиновые перчатки на их герметичность и исправность.

1.9. Проверь заземление машины обязательно!

**2. Требования безопасности во время работ**

2.1. Освободи посуду от остатков пищи деревянной лопатой, волосяной или травяной щетками.

2.2. Выбраковывай из употребления посуду, имеющую сколы и трещины.

2.3. Устанавливай столовую посуду на ленту конвейера устойчиво.

2.4. Укладывай столовые приборы на ленту конвейера только в лотке.

2.5. Не открывай дверцы моющей и ополаскивающей машины во время работы.

2.6. Во избежание переливов раствора из ванны мойки в ванну ополаскивания подносы рекомендуется мыть партиями 15-20 штук.

2.7. Для мойки посуды (тарелки устанавливают дном вниз, чашки и стаканы - дном вверх) нажми кнопку "Пуск", при этом транспортер приводится в движение, насосы начинают подавать воду в души мойки и ополаскивания.

2.8. В процессе работы 3-4 раза в смену следи за наличием моющего раствора в бачке и подачей его в ванну мойки: для этого выключи машину, нажав кнопку "СТОП", открой правую дверцу и сними крышку бачка моющего раствора. В случае недостатка моющего раствора бачок наполни, затем закрой дверцу и нажми кнопку "Подготовка". После загорания лампы зеленого цвета нажми кнопку "Пуск".

2.9. Мытье столовых приборов производи в кассетах, прилагаемых к машине, куда приборы кладутся ровным слоем, в один ряд.

2.10. Для смены воды в ваннах выключи машину, нажав на кнопку "СТОП", убери перекрывающие ванны, перфорированные крышки, сливную пробку. После опорожнения ванн установи пробки, крышки на место и приступи к работе в описанном выше порядке.

**3. Ручная мойка посуды в случае выхода из строя машины  ММУ-1000; 2000**

3.1. Полы моечного помещения должны быть водонепроницаемыми, стены ее облицовывают керамической или глазурованной плиткой, подводится горячая и холодная вода.

3.2. Мыть стаканы, вилки с большой осторожностью, так как чрезмерное нажатие рукой на стакан может расколоть его на части и вызвать травмирование рук.

3.3. В моечном отделении должно быть: тара для сбора пищеотходов с плотно - закрывающей крышкой, стеллаж для сушки и хранения посуды, а также трап для стока воды.

3.4. При мытье посуды вручную, зав. производством должен следить за правильной закладкой в ванны кальцинированной соды, хлорной извести, горчичного порошка на один литр воды.

3.5. В моечном отделении на стене должен быть вывешен аншлаг, и работницы при мытье посуды строго должны руководствоваться им. Переложение соды, других компонентов вызывает у работниц заболевание рук.

3.6. Мытье посуды осуществляется в 3-х ваннах:

а) в первой ванне вода должна иметь температуру 40-50 град. С, в ней производят первичную мойку посуды (для обезжиривания посуды добавляют от 0,5 до 2% кальцинированной соды;

б) во второй ванне посуду моют водой, нагретой до 50-55 град. С, в которую для дезинфекции добавляют 10% раствор осветленной хлорной извести;

в) после этого посуду помещают в металлическое отделение, в котором вода должна иметь температуру 95 - 98 град. С;

г) стеклянную посуду (стаканы, блюда, фужеры и т.д.) моют в двух растворах;

д) столовые приборы после предварительной чистки моют в ваннах с двумя отделениями, а затем выдерживают в кипящей воде в течение 2 - 5 мин.

3.7. Подножные решетки должны быть деревянные, массивные, чистые и размещенные на 3 ванны. Малогабаритными решетками пользоваться не разрешается, так как они могут вызвать травмирование.

**4. Обязанности работников по соблюдению электробезопасности**

Электротравмы возникают при прохождении электрического тока через тело человека или при попадании в сферу электрической дуги.

4.1. Категорически запрещается:

а) касаться токоведущих частей;

б) класть в электрощиты и за кожухи электроаппаратуры какие-либо предметы (инструмент, техдокументацию и прочее);

в) вешать одежду, обтирочные материалы, технологические карты, плакаты и другие предметы на электрооборудование и провода;

г) работать на станках, аппаратах и других механизмах при неисправном на них электрооборудовании;

д) снимать защитные кожухи (ограждения) с электрооборудования, открывать дверцы электрощитов, электрошкафов;

е) самовольно производить ремонт электрооборудования (изолировать токоведущие части, менять предохранители, подсоединять провода и другие электротехнические работы). (Производить ремонт электрооборудования, менять предохранители и производить другие электротехнические работы имеет право только электроперсонал, прикрепленный только к этому участку);

ж) включать рубильники и другие электроаппараты, предназначенные для включения групповых и распределительных электрощитов;

з) снимать с электрооборудования вывешенные плакаты по электробезопасности.

4.2. Если при работе на электрофицированном оборудовании рабочий почувствует малейшее ощущение действия электрического тока - немедленно нужно прекратить работу, выключить вводный (главный) выключатель, заявить об этом своему мастеру или дежурному электромонтеру, прикрепленному к этому участку, и не прикасаться к оборудованию, пока не устранят неисправность.

4.3. Не допускать: попадания воды, масла, эмульсии, металлической стружки, пыли и других агрессивных веществ и растворов, разрушающих изоляционные материалы, защитные оболочки проводов.

4.4. Без надобности не включать и при перерывах в работе не оставлять включенными станок, аппарат, установку и другое электрофицированное оборудование.

4.5. Не загромождать подходы к электрощитам и электрошкафам всех назначений.

4.6. Обращать внимание на предупредительные плакаты по электробезопасности и выполнять то, что они требуют.

**5. Требования безопасности при аварийных ситуациях**

5.1. При обнаружении заискрения токоведущих проводов необходимо выключить машину, сообщить электромонтеру и не приступать к работе, пока не устранят неисправность.

5.2. Запрещается открывание дверей и съем облицовок при включенной машине.

5.3. С целью предотвращения повышения давления в водонагревателе необходимо очищать форсунки душевой вторичного ополаскивания.

5.4. При ожогах водой выключить машину, сделать перевязку, сообщить электромонтеру.

5.5. Необходимо всегда иметь на данном участке укомплектованную аптечку.

**6. Требования безопасности по окончании работ**

6.1. Ежедневно после окончания работы:

а) обесточить машину, перекрыть вентили подвода воды к водонагревателю, ванне и душам струйной очистки, слить воду из ванн;

б) снять фартуки и промыть их в моющем растворе, очистить демпферы датчиков уровня воды;

в) промыть ванны и внутреннюю часть машины тряпкой или щеткой, смоченной моющим раствором, а также при помощи шланга санобработки;

г) снять фильтры насосов и промыть их;

д) снять души мойки и ополаскивания и прочистить их;

е) в случае засорения распылительных форсунок вывернуть и прочистить их;

ж) протереть влажной тряпкой наружную поверхность машины и насухо вытереть ее;

з) очистить сборник остатков пищи и вымыть его.

6.2. Отключить рубильник напряжения.

Инструкция разработана на основании руководства по эксплуатации ММУ-2000 (машина моечная универсальная).

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТ НА ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНЫХ МАШИНАХ**

**1. Общие требования безопасности**

1.1. К работе допускаются лица, прошедшие инструктаж и техминимум по эксплуатации и уходу овощерезательных машин.

1.2. Работающие должны быть одеты в положенную спецодежду согласно справочнику отраслевых норм и бесплатной выдачи спецодежды. Волосы должны быть прибраны под головной убор: под косынку, чепчик, провисание волос не допускается.

1.3. Не допускать к работа с длинными ногтями и с наличием гнойничковых заболеваний кожи рук.

1.4. Вблизи овощерезательных машин или отведенных местах должны вывешиваться плакаты или предупредительные надписи по технике безопасности.

1.5. Все оборудование, посуда, инвентарь должны быть маркированы, овощи должны находиться согласно маркировке.

1.6. При работе выполнять инструкцию по электробезопасности для всех работающих.

**2. Требования безопасности перед началом работ**

2.1. Перед сборкой все разъемные части отпаривать кипятком.

2.2. Машина должна быть заземлена, все движущиеся части должны быть ограждены.

2.3. Перед выпуском машины, рабочий должен проверить, нет ли в рабочей зоне посторонних предметов, что на ней не производится работы.

2.4. Пуск электродвигателя следует производить до загрузки в бункер овощей.

2.5. Работать в спецодежде по сезону.

**3. Требования безопасности во время работы**

3.1. При работе машины категорически запрещается вскрывать предохранительные крышки машин.

3.2. Для проталкивания продуктов внутрь бункера машины обязательно пользоваться деревянным толкачом.

3.3. Снимать диски и менять ножи и гребенки можно только после остановки машины при выключенном двигателе.

3.4. Проталкивать продукты руками категорически запрещено.

3.5. При закаливании продукта немедленно отключать электропитание и только после этого открыть (или снять) загрузочное устройство и удалить заклинившиеся куски продукта при работающем электродвигателе категорически запрещается.

**4. Требования безопасности при аварийной ситуации**

4.1. При получении травмы электротоком освободить пострадавшего от проводов сухой палкой, доской и сообщить администрации.

4.2. Сохранить место происшествия, если рабочим не грозит опасность, продолжать делать искусственное дыхание до прибытия скорой помощи.

4.3 При пожаре разбить стекло извещателя, если извещателя нет, сообщить в пожарную часть по телефону 01.

**5. Электробезопасность**

5.1. Напряжение электрического тока от 40 вольт и выше является опасным для жизни.

5.2. Ток проходит через тело человека в результате прикосновения его к токоведущим частям, находившимся под напряжением.

5.3. Не касаться токоведущих частей (голые провода, открытые рубильники, неисправные электропроводники, выключатели, штепсели и т.д.).

5.4. Категорически запрещается класть в щитки, за кожухи рубильников, пускателей и др. электроаппаратуры какие-либо предметы (инструменты, детали и пр.); не вешать одежды, тряпок и пр. на электрооборудование.

5.5. Не допускать попадания воды, фрезоли, масла на электрооборудование.

5.6. Помнить, что опасность поражения электротоком в сырых помещениях при наличии сырой или влажной одежды, мокрых рук или ног, металлического пола особенно велика.

5.7. Работать на станках, аппаратах и других механизмах при неисправном на них электрооборудовании категорически запрещено.

5.8. Образовавшиеся электропровода, лежащие на земле, никогда не трогать.

5.9. Всякое включение и переключение проводов должен производить только электрик.

5.10. Обращать внимание на предупредительные плакаты по электричеству и выполнять то, что они требуют.

5.11. Если человек поражен электрическим током, необходимо немедленно обесточить линию, соблюдать меры предосторожности, чтобы самому не попасть под ток.

5.12. Дальнейшую помощь пострадавшему оказывать лишь тогда, когда он будет освобожден от действия электрического тока.

**6. Требования безопасности по окончании работ**

6.1. По окончании работы электродвигатель машины должен быть выключен.

6.2. Чистка, регулировка, ремонт допускаются только после остановки машины.

6.3. В нерабочее время машина должна находиться в положении, исключающем возможность ее пуска посторонними лицами, для чего электропитание должно быть обязательно отключено.

6.4. Регулировка и ремонт могут производиться только квалифицированными работниками, специалистами.

6.5. По окончании работы произвести уборку оборудования и рабочего места.

6.6. Машины необходимо содержать в чистоте, ежедневно протирать тряпкой и периодически смазывать. Столы и ванны ежедневно протирать горячей водой с добавлением пищевой соды.

6.7. Работники столовой обязаны бережно обращаться с оборудованием, инвентарем и инструментами. Это удлиняет срок службы последних, улучшает условия работы, повышает производительность труда, сокращает затраты на ремонт.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТ НА ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКЕ**

**1. Общие требования безопасности**

1.1. При обработке мяса и изготовлении полуфабрикатов рабочее место повара оснащают разделочными досками и набором инструментов, резаком, поварскими ножами.

1.2. Приступая к работе, проверить сети рабочего места, убрать все предметы около электромясорубки, проверить ее на холостом ходу, при обнаружении дефектов на электромясорубке работать запрещается.

1.3. К работе допускаются лица, прошедшие инструктаж и техминимум по эксплуатации электромясорубок.

1.4. Электромясорубка должна быть заземлена.

1.5. Вблизи электромясорубки или специальных отведенных местах должны вывешиваться плакаты или предупредительные надписи по технике безопасности.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Правильно надеть положенную спецодежду, волосы убрать под головной убор, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть на кисти рук.

2.2. Не допускаются к работе лица с длинными ногтями, кольцами, серьгами и маникюром.

2.3. Не закалывать иголками спецодежду, не держать в карманах одежды булавки, стеклянные и другие острые бьющиеся предметы.

2.4. Перед работой вымыть руки с мылом, а после посещения туалета - 0,2% раствором хлорной извести.

2.5. Перед пуском мясорубки необходимо убедиться, что на ней не производятся ремонтные работы, нет в рабочей камере посторонних предметов.

2.6. На загрузочной чаше должно быть ограничительное кольцо.

2.7. Пуск электродвигателя следует производить до загрузки мясорубки.

**3. Требования безопасности во время работ**

3.1. Категорически запрещается просовывать руки внутрь во время работы мясорубки.

3.2. Выполнить инструкцию по электробезопасности всех работ.

3.3. Для проталкивания мясных или других продуктов во внутрь бункера машины необходимо обязательно пользоваться деревянным толкачом.

3.4. Снимать диски и менять ножи и приспособления разрешается только при отключенной электромясорубке.

3.5. Проталкивать продукты руками категорически запрещается.

3.6. При заклинивании продукта немедленно отключать электропитание и только после этого открыть (или снять) загрузочное устройство и удалить заклинившиеся продукты.

3.7. Удалять заклинившиеся куски продукта при работающем двигателе запрещается категорически.

3.8. Перед установкой сменных дисков тщательно проверить крепление ножей и гребенок.

**4. Требования безопасности при аварийных ситуациях**

4.1. При получении травмы электротоком освободить пострадавшего от проводов сухой палкой, доской и сообщить администрации, продолжать делать искусственное дыхание до прихода скорой помощи.

4.2. Сохранить место происшествия, если рабочим не грозит опасность.

4.3. При получении травмы сообщить директору, пострадавшего сопроводить до здравпункта и выяснить характер тяжести травмы.

**5. Требования безопасности по окончании работ**

5.1. По окончании работы электродвигатель машины должен быть выключен.

5.2. Чистка, регулировка, ремонт допускаются только после полной остановки машины.

5.3. В нерабочее время машина должна находиться в положении, исключающем возможность ее пуска посторонним лицом, для чего электропитание должно быть обязательно отключено.

5.4. Регулировка и ремонт могут производиться только квалифицированным работником - специалистом.

5.5. По окончании работы произвести уборку, вычистить машину, обесточив ее, навести надлежащий порядок на своем рабочем месте.

**6. Обязанности работников по соблюдению электробезопасности**

Электротравмы возникают при прохождении электрического тока через тело человека или при попадании в сферу электрической дуги.

6.1. Категорически запрещается:

а) касаться токоведущих частей;

б) класть в электрощиты и за кожухи электроаппаратуры какие-либо предметы (инструмент, техдокументацию и прочее);

в) вешать одежду, обтирочные материалы, технологические карты, плакаты и другие предметы на электрооборудование и провода;

г) работать на станках, аппаратах и других механизмах при неисправном на них электрооборудовании;

д) снимать защитные кожухи (ограждения) с электрооборудования, открывать дверцы электрощитов, электрошкафов;

е) самовольно производить ремонт электрооборудования (изолировать токоведущие части, менять предохранители, подсоединять провода и другие электротехнические работы). (Производить ремонт электрооборудования, менять предохранители и производить другие электротехнические работы имеет право только электроперсонал, прикрепленный только к этому участку);

ж) включать рубильники и другие электроаппараты, предназначенные для включения групповых и распределительных электрощитов;

з) снимать с электрооборудования вывешенные плакаты по электробезопасности;

6.2. Если при работе на электрофицированном оборудовании рабочий почувствует малейшее ощущение действия электрического тока - немедленно нужно прекратить работу, выключить вводный (главный) выключатель, заявить об этом своему мастеру или дежурному электромонтеру, прикрепленному к этому участку, и не прикасаться к оборудованию, пока не устранят неисправность.

6.3. Не допускать: попадания воды, масла, эмульсии, металлической стружки, пыли и других агрессивных веществ и растворов, разрушающих изоляционные материалы, защитные оболочки проводов.

6.4. Без надобности не включать и при перерывах в работе не оставлять включенными станок, аппарат, установку и другое электрофицированное оборудование.

6.5. Не загромождать подходы к электрощитам и электрошкафам всех назначений.

6.6. Обращать внимание на предупредительные плакаты по электробезопасности и выполнять то, что они требуют.