

PATVIRTINTA

Sangrūdės pagrindinės mokyklos direktoriaus

2024 m. vasario 1 d. įsakymu Nr. VI-7






VIRĖJO, DIRBANČIO SU VIRTUVĖS ĮRANGA, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.14





I SKYRIUS BENDROJI DALIS


1. Sangrūdės pagrindinės mokyklos vyr. virėju gali dirbti asmuo, turintis virėjo kvalifikaciją, susipažinęs su darbo metu naudojamų įrenginių eksploatavimo taisyklėmis, pasitikrinęs sveikatą ir instruktuoatas (įforminus instruktavimų registravimo žurnaluose).







II SKYRIUS PROFESINĖS RIZIKOS VEIKSNIAI. SAUGOS PRIEMONĖS NUO JŲ POVEIKIO

2. Pavojingi, kenksmingi ir kiti rizikos veiksniai, esantys ar galintys pasireikšti darbuotojo darbo aplinkoje, galimas poveikis darbuotojo saugai ir sveikatai, prevencinės priemonės:

Pavojingas veiksnys	Galimos pasekmės	Veiksmai norint išvengti pavojaus
 Elektros srovės poveikis	Galimos traumos, širdies darbo sutrikimas, mirtis.	Pačiam neremontuoti elektrinių įrankių, kirtiklių, jungiklių, kištukinių lizdų, nekeisti saugiklių.
 Įrenginių, įrankių eksploatavimo reikalavimų nesilaikymas	Galimos traumos.	Nuolat tikrinti įrenginių, įrankių techninę būklę, tvarkingumą, nedirbti su netvarkingais įrenginiais, įrankiais, juos naudoti pagal paskirtį ir laikantis jų eksploatavimo reikalavimų.
Nepakankamas darbo vietos apšvietimas	Didėja akių nuovargis, regos susilpnėjimas, galimos darbo klaidos	Jeigu bendras apšvietumas yra mažesnis už nurodytą teisės aktuose, būtina didinti šviestuvų kiekį ar papildomai naudoti kilnojamus šviestuvus.
 Krentantys daiktai (netvarkingai sukrauti maisto produktai, tara, indai)	Galimi galvos, galūnių sužalojimai.	Daiktus, maisto produktus, indus, įrankius, priemones darbo vietoje sudėti taip, kad jie negalėtų nukristi.
  Darbo vietos, praėjimo kelių užkrovimas, užgriozdinimas daiktais, paslydimas, pargriuvimas	Galimi įvairūs sužeidimai.	Palaikyti tvarką darbo vietose, neužgriozdinti daiktais, priemonėmis. Siekiant išvengti užkliuvimo, kliūtis reikia pašalinti. Grindų dangos turi būti neslidžios, sausos, lygios. Esant slidžioms grindims ar išsiliejus

		skysčiams, nedelsiant jas išvalyti, naudojant tinkamą valymo metodą. Dėvėti avalynę, pritaikytą prie darbuotojo darbo aplinkos.
Dūžtantys daiktai (stiklas), šukių valymas	Galimybė įsipjauti į aštrius daiktus, briaunas.	Sudužusių indų, taros šukes imti užsimovus pirštines.
  Karšti skysčiai, garai, įkaitę paviršiai	Galimi terminiai sužeidimai.	Nesiliesti ir plikomis rankomis neliesi įkaitusių paviršių, kurių negalima uždengti apsaugomis. Karštus įrankius, puodus ir pan. imti, kelti mėvint apsaugines pirštines.
 Įšalę paviršiai, žema temperatūra	Galimi įvairūs terminiai sužeidimai.	Nesiliesti ir plikomis rankomis neliesi įšalusius paviršių.
 Cheminės medžiagos (plovimo, valymo, dezinfekavimo priemonės)	Galimi apsinuodijimai.	Vadovautis saugos duomenų lapuose nurodytais reikalavimais bei naudoti nurodytas asmenines apsaugos priemones.
Dulkės (organinės ir neorganinės kilmės), garai, aerosoliai	Neigiamas poveikis organizmui, galimos alerginės ir profesinės ligos.	Jeigu oro užterštumas viršija leistiną normą jo sumažinti negalima, reikia dėvėti tinkamai priderintą respiratorių.
Fizinė perkrova (vienkartinis kėlimas, priklausomai nuo krovinio kėlimo aukščio ir rankų padėties keliant krovinį, moterims nuo 3 iki 16 kg, vyrams nuo 5 iki 25 kg).	Galimos įvairaus sunkumo traumos pečių, alkūnės, riešo bei plaštakos srityse, nugaros raumenų patempimai, stuburo pažeidimai. Neigiama įtaka širdies-kraujagyslių sistemos veiklai bei kiti galimi kūno pažeidimai.	Nekelti daiktų, kurių masė nežinoma. Pasirinkti tinkamą kėlimo ir nešimo būdą. Vengti staigių kūno pasisukimų, nekelti sunkių daiktų aukščiau pečių, pasirūpinti, kad ėjimo kelias būtų laisvas. Nekelti vienam daiktų (detalių, ruošinių, įrenginių), viršijančių leistiną krovinio kėlimo normą. Daiktus, viršijančius leidžiamą kėlimo svorį, kelti dviese, jeigu nėra galimybių tai atlikti dviese, būtina naudotis kėlimo įrenginiais.
Psichologinė įtampa, stresas, smurtas	Galimos traumos, sunkūs ar net mirtini sužalojimai.	Stengtis išvengti stresinių situacijų, nekanktuoti su bendradarbiais, kolegomis. Konfliktus spręsti taikiai.

1.  Virėjas privalo naudotis įstaigos suteiktomis asmeninėmis apsaugos priemonėmis:

- 1.1.   apsauginiais darbo drabužiais;
- 1.2.  liemeniui ir pilvui apsaugoti;
- 1.3.  galvos apdangalu;
- 1.4.  kojoms ir pėdoms apsaugoti;
- 1.5.  rankoms ir plaštakoms apsaugoti.

2. Darbdavys, esant reikalui, turi teisę nemokamai išduoti virėjui daugiau asmeninių apsaugos priemonių negu numatyta pagal asmeninių apsaugos priemonių sąrašą. Asmeninės

apsaugos priemonės išduodamos priklausomai nuo atliekamo darbo.

3. Darbo drabužiai turi būti tinkamo dydžio, tvarkingi, užsagstyti, nevaržyti judesių, bet neturi būti palaidų, nukarusių dalių, kurias galėtų įtraukti besisukantys ar kitaip judantys mechanizmai. Plaukai paslėpti po galvos apdangalu, nuo rankų papuošalai (žiedai, laikrodžiai ir pan.) nuimti, dėvėti nuo paslydimo apsaugančią avalynę.

4. Draudžiama darbo drabužius susegti smeigtukais, adatomis, kišenėse laikyti pašalinius daiktus, naudoti darbo drabužius ne pagal paskirtį.

5. Asmenines apsaugos priemones naudoti pagal paskirtį.

Asmens higienos reikalavimai:

5.1. nuolat plauti su muilu rankas (rankos turi būti plaunamos prieš darbą, po kiekvienos pertraukos, prieš pereinant nuo vienos darbo operacijos prie kitos, palietus sugedusius produktus, įvairias atliekas, nešvarius daiktus, po įrengimų tvarkymo, pasinaudojus tualetu, telefonu ir pan.);

5.2. rankos ir nagai turi būti švarūs, nelakuoti, trumpai kirpti;

5.3. nelaikyti kartu asmeninių ir darbo drabužių;

5.4. pasinaudojus tualetu, rankas plauti su muilu ir perplauti dezinfekuojančiomis priemonėmis;

5.5. pasirodžius skrandžio ir žarnyno bei kitų ligų, pūlinių susirgimų simptomams, pakilus darbuotojo kūno temperatūrai ar kitaip sunegalavus, pranešti vadovui ir kreiptis į gydymo įstaigą.

6. Draudžiama dirbti maisto tvarkymo vietose turint bent vieną iš šių simptomų: viduriavimas, gelta, vėmimas, karščiavimas, gerklės skausmas su pakilusia temperatūra, išskyros iš nosies, akių ar ausų, užkrėsta ar atvira žaizda, sergant užkrečiamąja odos liga, kuri gali būti platinama per maistą.

III SKYRIUS

DARBUOTOJO VEIKSMAI PRIEŠ DARBO PRADŽIĄ

7. Virėjas prieš pradėdamas dirbti turi susipažinti su naudojamų įrenginių gamyklos gamintojos pateiktais eksploataciniais reikalavimais, valdymo ir technologinių parametrų bei darbo režimų nustatymo įtaisais, jų žymėjimu, išdėstymu bei reikšmėmis, galimais darbo sutrikimais ir jų šalinimo būdais.

8. Jungiant elektros įrenginius įsitikinti, ar pakankamo ilgio kabelis, jo pailginimui galima naudoti tik tvarkingus pramoninės gamybos pailgintuvus. Laidai (kabeliai) turi būti jungiami prie kištukinio lizdo taip, kad nebūtų galimybės ant jų užlipti ar einant už jų užsikabinti.

9. Elektros įrenginius surinkti, išardyti ir valyti, plauti galima tik juos išjungus iš elektros tinklo ir jiems ataušus.

10. Įsitikinti, ar veikia įrenginių blokuotės, nenuimti apsauginiai gaubtai, tvarkingas pagalbinis inventorių, ar prie virtuvės elektrinių įrenginių yra dielektriniai kilimėliai.

11. Nepradėti darbo, jeigu pastebėjote valdymo automatikos, manometrų gedimus, bet kokį gedimą, netvarką ar keliantį pavojų veiksnį, pasibaigusį jų patikros galiojimo laiką. Apie tai pranešti tiesioginiam vadovui.

12. Palaikyti tvarką ir švarą darbo vietoje. Jei atliekant kokius kitus darbus, atsiranda būtinybė valyti grindis (pvz.: kažką paliejus, sudaužius ir kt.), nutraukti vykdomus darbus ir išvalyti grindis. Slidus, šlapias grindinys – galimybė paslysti, griūti, susižeisti.

13. Praėjimai turi būti laisvi, neužkrauti ir gerai apšviesti. Pašalinti nereikalingus daiktus, galinčius trukdyti saugiai dirbti, įsitikinti, ar grindys sausos, neslidžios.

IV SKYRIUS

DARBUOTOJO VEIKSMAI DARBO METU

14. Darbo metu būti dėmesingam, atidžiam, atsargiam, nesikalbėti su pašaliniais ir netrukdyti dirbti kitiems.

15. Tvarkomas maistas turi būti apsaugotas nuo užteršimo. Jo tvarkymui turi būti taikomos tokios technologijos, kurios tinkamai apsaugos maistą nuo užteršimo ir parazitų patekimo.

16. Maisto tvarkymo procesų etapai turi būti nuosekliai ir tinkamai išdėstyti, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo ir kryžminio užteršimo.

17. Kiaušinius, prieš naudojant maisto gamybai, nuplauti specialiais arba paviršinio aktyvumo medžiagų plovikliais. Palietus nuplautus kiaušinius, nusiplauti ar dezinfekuoti rankas.

18. Dirbant su svarstyklėmis laikytis įmonės gamintojo instrukcijoje nurodytų reikalavimų.

19. Įsitikinti, ar svarstyklės pastatytos ant lygaus ir tvirto paviršiaus, ar ant jų nėra pašalinių daiktų.

20. Draudžiama ant svarstyklių dėti svorius, didesnius negu nurodyta techniniame pase.

21. Sveriant maisto produktus, gaminius (mėsą, paukštieną ir t.t.), nedėti tiesiogiai ant svarstyklių.

22. Maisto produktus priimti iš tiekėjų tik su kokybės dokumentais ir važtaraščiais.

23. Greitai gendančius produktus laikyti tik šaldymo įrenginiuose.

24. Draudžiama greta išdėstyti ir laikyti vienus nuo kitų specialiomis pertvaromis neatskirtus šiuos produktus:

24.1. nefasuotus greitai gendančius maisto produktus, vaisius, daržoves, kiaušinius ir ne maisto prekes;

24.2. specifinį stiprų kvapą turinčias prekes ir maisto produktus;

24.3. žalius ir paruoštus vartoti maisto produktus;

24.4. žalią mėsą, žuvį, pieno produktus, duoną.

25. Užšaldytą mėsą, skerdeną laikyti žemos temperatūros šaldymo kameroje ant padėklų lentynose.

26. Šaldymo įrenginius eksploatuoti galima tik tada, kai aplinkos temperatūra, drėgnumas atitinka įrenginio eksploatacijos dokumentacijoje nustatytas normas.

27. Produktus į šaldymo įrenginius dėti tik tada, kai pasiekta reikiama temperatūra.

28. Prekių, produktų negalima krauti arti šaldymo sienelių, kad nepažeisti oro cirkuliacijos.

29. Šaldytuvus laikyti švarius, laiku nutirpdyti sniego dangą. Sniego dangą ant išgarintojo turi būti ne didesnė kaip 3-5 mm.

30. Šaldytuvus, šaldymo kameras atidarinėti tik prireikus, padedant ar išimant maisto produktus. Juos būtina sandariai uždaryti.

31. Prieš atšildant šaldymo įrenginių kameras, pirmiausiai šaldymo įrenginius išjungti iš elektros tinklo.

32. Draudžiama:

32.1. savarankiškai reguliuoti automatinio valdymo prietaisus, nuiminėti apsauginius aptvarus ar groteles nuo agregatų ir kitų judančių dalių;

32.2. laikyti produktus ant išgarintojų, dėti tarą ir kt. daiktus ant aptvėrimų;

32.3. ant išgarintojo ledo dangą nuiminėti mechaniniu būdu: peiliu, metaliniais daiktais;

32.4. priverstinai įjungti šaldymo įrenginius, jei sugedę automatikos prietaisai.

33. Dirbant šaldymo įrenginiui, pastebėjus gedimus, nedelsiant išjungti įrenginį ir pranešti tiesioginiam vadovui.

34. Visi darbo įrankiai turi būti tvarkingi ir švarūs, laikomi jiems skirtoje vietoje.

35. Virtuvinį inventorių reikia saugoti nuolatinėse vietose, tam panaudojant lentynas su bortais, ardelius, kabliukus ir pan.

36. Pjaustymo lentos turi būti pagamintos iš kietos medienos ir ant šoninių paviršių užrašyta jų paskirtis. Išsidėvėjusius pjaustymo lentų paviršius reikia nuobliuoti.

37. Apdoroti mėsą ir pjaustyti kitus produktus rankiniu būdu be pjaustymo lentų draudžiama.

38. Apdorojant žuvį būtina pelekus apkirpti žirkklėmis. Nuvalant nuo žuvies žvynus, ją būtina laikyti kaire ranka už uodegos, o dešine ranka valyti darant judesius nuo savęs. Kad žuvis neslystų, ją reikia pabarstyti druska.

39. Peilių ašmenys turi būti aštrūs ir švarūs. Naudoti tik tvarkingus peilius. Nedirbti su nestandartiniu peiliu ar peiliu, kurio kotas neturi ribotuvo.

40. Peilius laikyti būtina nuolatinėse vietose.

41. Dirbant su pjaustymo peiliais, naudoti juos pagal paskirtį, dirbti atidžiai, neskubant, derinti rankų judesius, pastoviai stebėti ašmenų aštrumą. Peilių ašmenys turi judėti nuo darbuotojo.

42. Taisyklingas peilio laikymas:

42.1. nykštys laiko peilį, prispausdamas ašmens viršutinę dalį, o likusi ranka apglėbia peilio rankeną (1A pav.);

42.2. smilius pilnai apspaudžia peilio ašmenis. Nykštys ir smilius turi būti vienas priešais kitą iš skirtingų peilio ašmenų pusių, tuo tarpu likę trys pirštai laisvai apjuosia peilio rankeną. Peilis iš esmės laikomas nykščiu ir smiliumi (1B pav.).



A



B

1 pav. Taisyklingas pjaustymo peilio laikymas

43. Prieš pradėdant pjaustyti, reikia saugiai atitraukti rankos, laikančios maisto produkto gabalėlį, pirštų galiukus, taip apsaugant ranką nuo sužalojimo. Dirbanti ranka turi išlaikyti peilio ašmenis statmenai pjaustymo lentelei (2A pav.).



A



B

2 pav. Teisingas produktų pjaustymas peiliu

44. Pirmasis rankos krumplis gulį plokščiai ant maisto produkto, pirštai saugiai užriesti į vidų. Peilis laikomas arčiau antrojo rankos krumplio nei pirmojo (2B pav.).

45. Pjaustant daržoves ir maistą mažais gabalėliais reikia tiksliai vykdyti šiuos saugaus darbo veiksmus: kairės rankos pirštai, kuriais laikomi produktai, turi būti palenkiami į vidų, o didysis pirštas turi būti uždengtas smiliumi, peilį dešinėje rankoje laikyti su ašmenų polinkiu nuo pirštų.

46. Kai peilio kotas tampa riebaluotas ar slidus dėl kitų priežasčių, kotą nedelsiant nuplauti ir nušluostyti.

47. Draudžiama laikyti peilį rankoje vaikščiojant darbo vietoje, kišenėse, užsikišus už diržo ir pan.

48. Bendraujant su darbuotojais peilio nelaikyti rankoje, jį padėti ant darbo stalo ar į tam skirtą vietą.

49. Nešant peilius, smaigalį nukreipti žemyn. Nenešti rankoje kartu su peiliais kitų daiktų, dėžių, taros ir pan.

50. Atidarant tarą naudotis tik tam skirtais įrankiais:

50.1. stiklainius atidaryti reikia specialiais raktais; draudžiama dangtį prapjauti peiliu;

50.2. konservų skardines dėžutes atidaryti tik specialiais peiliais, draudžiama šiems tikslams naudoti paprastus peilius ar kitus aštrius daiktus;

50.3. butelius reikia atidaryti suktuku arba butelių atkimšimo raktu;

50.4. maišus reikia ardyti žirkėmis, jeigu užrišimo siūlai neišsitraukia;

50.5. atidengiant medines dėžes, būtina nuo dangčio ir dėžės viršutinės briaunos ištraukti arba sukalti išlindusias vinis. Metalinę pakavimo juostą ar vielą pašalinti arba užlenkti taip, kad į ją nebūtų galima susižeisti.

51. Nešant krovinį rankiniu būdu, pasirinkti laisvą, lygų ir trumpiausią kelią, negalima nešti per sudėtus krovinius, tarą, atliekas ir pan.

52. Netrankyti prekių ir taros, taip pat nepažeisti nustatytų produktų realizavimo terminų.

53. Prieš pradėdant dirbti naujais elektros ar mechaniniais įrenginiais, būtina susipažinti su jų naudojimo instrukcijomis ir darbo metu jų laikytis.

Dirbant elektrine virykle

54. Prieš įjungiant viryklę, įsitikinti, kad ant jos nėra paliktų (plastikinių, popierinių ir kitų nuo karščio besilydančių ar degančių) pašalinių daiktų.

55. Draudžiama įjungti viryklę vidutiniu ar maksimaliu pajėgumu tuščia eiga (nekaitinant puodų, keptuvių su produktais).

56. Puodus su karštu maistu viryklės paviršiumi stumti atsargiai, nestaigiais judesiais.

57. Darbo metu saugoti, kad ant viryklės kaitinamųjų paviršių nepatektų riebalų, lengvai užsidegančių medžiagų, vandens, maisto trupinių.

58. Naudoti puodus, atitinkančius lankinių skersmenį.

59. Draudžiama palikti bet kokias priemones ar dangčius ant kaitinimo elementų.

60. Sausai nuvalyti virimo indo dugną prieš jį padedant ant kaitinimo lankainio. Draudžiama dėti ant įjungtos viryklės virimo indą šlapiu dugnu.

61. Kaitinimo lankainį įjungti tik tad, kai ant jo padėtas puodas.

62. Dirbant prie viryklės būtina stebėti, kad verdant, maistas ar vanduo neišsilaistytų iš indo.

63. Išpiltus skysčius, nukritusius daiktus reikia nedelsiant pakelti ir pašalinti. Praėjimai turi būti laisvi ir gerai apšviesti.

64. Kepant kotletus, kepsnius, žuvį ir kitus patiekalus, juos į keptuvę reikia dėti atsargiai „nuo savęs“. Taip pat dėti produktus į karštą vandenį.

65. Atidengiant puodų dangčius, išvengiant apsiplikimo garais dangtį nukelti kryptimi į save, nedarant staigių judesių.

66. Karštus katilus, keptuves ir kt. visada reikia imti specialiomis priemonėmis, o jei jų nėra – sausu skuduru. Neataušusias keptuves ir katilus visada reikia statyti į tą pačią vietą; draudžiama juos statyti ant stalo ar viryklės krašto.

67. Puodus su karštu skysčiu kelti atsargiai, be staigių judesių, pernešti dviese, laikant rankenas sausomis šluostėmis.

68. Viryklų katilai, puodai, padažinės ir kiti metaliniai indai turi būti tvarkingi, lygiomis sienelėmis, patikimai pritvirtintomis rankenėlėmis ir gerai pritaikytais dangčiais.

69. Prieš įjungiant elektrinę orkaitę, įsitikinti, kad ant joje nėra paliktų pašalinių daiktų, indų.

70. Valdymo įtaisų pagalba nustatyti reikiamus technologinius parametrus ir orkaitės darbo režimus.

71. Orkaitę įjungti tik sausomis rankomis.

72. Orkaitės veikimo metu nesiliesti prie durelių, nes jos labai įkaista.

73. Kepimo formos, metalinės grotelės ir vidinė orkaitės danga labai įkaista dėl karštos orkaitės temperatūros, todėl būtina naudoti nuo karščio apsaugančias pirštines.

74. Darbo metu saugoti, kad ant kaitinimo paviršių nepatektų riebalų, lengvai užsidegančių medžiagų, vandens, maisto trupinių. Drėgnus kepinus kepti ant universalaus padėklo.

75. Orkaitės veikimo metu, atidárant dureles, visuomet būti atokiau nuo įrenginio. Išsiveržę karšti garai gali nudegti odą.

76. Ant atidarytų orkaitės durelių nestatyti sunkių keptuvių, puodų, nesiremti į jas valant orkaitės vidų.

77. Prieš valant orkaitę, ją išjungti ir palikti ataušti. Orkaitės valymui nenaudoti garų arba garinių prietaisų, degių medžiagų ir skysčių.

78. Orkaitės valymo arba kitus priežiūros darbus atlikti tik išjungus ją iš elektros tinklo.

79. Orkaitės valymui naudoti priemones, nurodytas įrenginio naudojimo instrukcijoje.

80. Orkaitę valyti kiekvieną kartą po jos naudojimo. Dėl susikaupusių riebalų ar maisto likučių gali kilti gaisras.

81. Draudžiama dirbti su neįžeminta orkaite, savarankiškai šalinti gedimus orkaitėje, taip pat tepti judančias įrenginių dalis.

Dirbant konvekcine krosnimi

82. Nuolat stebėti, kad ant kepimo grotelių nepapultų pašalinių daiktų, galinčių sukelti gedimus ar avariją.

83. Kepinius su skardelėmis įdėti ar išimti tik su tam skirtomis pirštinėmis.

84. Kepinius iš skardelių imti tik su specialiomis žnyplėmis.

85. Trupinius ir svilėsius nuo paviršiaus, valyti metaliniu šepetiu ir tik išjungus įrenginį.

86. Draudžiama:

86.1. dirbti, jeigu konvekcine krosnis netvarkinga arba neįžeminta;

86.2. remtis į konvekcine krosnį, jos saugos aptvarus (skardinius skydus ir pan.);

86.3. liestis prie įkaitusių paviršių;

86.4. dirbti su konvekcine krosnimi patalpoje neveikiant vėdinimui;

86.5. neturinčiam tam teisės remontuoti ir tvarkyti elektros įrenginius ir elektros tinklus;

86.6. užkrauti praėjimus, gatava produkcija.

87. Konvekcinę krosnį būtina išjungti šiais atvejais:

87.1. valant, tvarkant;

87.2. nutrūkus elektros srovei.

Dirbant elektriniu maišymo įrenginiu

88. Prieš įjungiant elektrinį maišymo įrenginį, būtina įsitikinti, ar jo įjungimas nepakenks kitų dirbančiųjų saugumui.

89. Darbą pradėti tik esant tvarkingam maišytuvui.

90. Pilant į indą vandenį, miltus, kitus produktus, žiūrėti, kad jie neišsipiltų ant grindų. Jeigu tai įvyksta - nedelsiant grindis išvalyti.

91. Elektrinį įrenginį jungti tik sausomis rankomis.

92. Elektros įrenginiui veikiant, stebėti maišymo procesą.

93. Išgirdus pašalinius maišytuvo garsus, pajutus elektros srovės poveikį prisilietus prie elektros įrenginio, nedelsiant jį sustabdyti.

94. Baigus maišyti tešlos porciją, maišymo įrenginį išjungti. Pakelti jo dangčio svirtį (kartu ir minkymo mentelę) į viršutinę padėtį, nuvalyti nuo mentės tešlą. Mentę valyti tik specialiu grandikliu. Tešlą nuvalyti ir nuo viršutinės minkymo indo dalies, sutepti indo viršutinę dalį aliejumi.

Dirbant elektrine pjaustykle

95. Pasirinkti reikiamą (norimą) pjaustiklį, groteles, tiekimo talpą (pasirinkti pagal pjaustomo produkto dydį).

96. Saugotis, kad pjaustikliai ar judančios dalys nesužeistų rankų.

97. Dedant produktą į tiekimo angą, visuomet naudoti spaustuvą, niekada nekišti rankų į tiekimo angą.

98. Stebėti, kad įrenginys dirbtų tolygiai.

99. Nenaudoti pjaustyklės ne maisto produktams pjaustyti.
100. Pjaustymo įrenginį valyti, tik išjungus jį iš elektros tinklo ir pilnai jam sustojus (kad apsaugoti rankas nuo sužeidimo pjaustikliais). Valyti drėgnu skudurėliu.
101. Nuimamas dalis nuimti, nuplauti ir gerai išdžiovinti.
102. Nepilti vandens ant prietaiso šonų.

Dirbant mikseriu

103. Paleisti tešlos plakimo mikserį tik pripylus mišinio. Neperpildyti mikserio.
104. Valdymo jungiklių pagalba pasirinkti reikiamą greitį.
105. Draudžiama rankas kišti į dirbančio mikserio plakimo indą.
106. Periodiškai tikrinti, ar patikimai pritvirtintos keičiamos mašinos dalys, mechanizmai.
107. Keisti indą, plakimo mechanizmus, antgalius tik išjungus tešlos plakimo mikserį.
108. Tešlos maišyklę ir dozatorių jungti tik sausomis rankomis.
109. Tešlos maišyklei veikiant, stebėti maišymo procesą.

Dirbant daržovių valymo mašina

110. Veikiant daržovių valymo įrenginiui, nekišti rankų į cilindą, neatidarinėti dangčių.
111. Sekti, kad į daržovių valymo įrenginį nepatektų kietų pašalinių daiktų.
112. Daržovėms įstrigus, jas pašalinti tik išjungus įrenginį. Neprisiliesti prie pjovimo peilio.

Dirbant daržovių pjaustymo, tarkavimo mašina

113. Dirbant daržovių pjaustymo, tarkavimo mašina daržoves prie smulkinimo, tarkavimo peilių spausti tik su mediniu ar plastmasiniu grūstuvėliu, nekišti rankų į veikiančius įrenginius.
114. Produktus įdėti į įrenginį ir reguliuoti pjaustymo dažnį bei produkto storį, tik esant išjungtam pjaustymo įrenginiui.

115. Tarkavimo įrenginį valyti medine mentele, tik išjungus jį iš elektros tinklo ir pilnai jam sustojus (kad apsaugoti rankas nuo sužeidimo pjaustymo peiliais).

Dirbant su elektrine mėsmale

116. Malant mėsą mėsmale, patikrinti:

116.1. besisukančių dalių apsaugas (gaubtus, saugos groteles);

116.2. ar išvalytas įrenginys;

116.3. ar peiliai patikimai įtvirtinti;

116.4. ar peiliai užgalasti (jų darbo paviršius turi būti švarus);

116.5. ar tvarkingas (nesulūžęs, neužsikimšęs) sietas;

116.6. ar veikia elektros blokatoriai (elektromagnetiniai);

116.7. ar tvarkingas įrenginys (paleidimo pultas; įjungimo, išjungimo mechanizmas);

116.8. darbą tuščia eiga.

117. Malimo įrenginio korpusas privalo būti patikimai įtvirtintas.

118. Malimo įrenginį jungti tik sausomis rankomis. Įrenginys valdomas jungtukais.

119. Veikiant įrenginiui draudžiama:

119.1. perkrauti įrenginį žaliava virš leistinos normos;

119.2. liesti rankomis besisukančias dalis ir kitas įrenginio pavojingas zonas;

119.3. vienu metu nuspausti paleidimo ir stabdymo mygtukus;

119.4. nuiminėti judančių dalių apsaugas;

119.5. rankomis kišti žaliavą (pvz.: žaliava į malimo įrenginį stumiama grūstuvėliu);

119.6. atlikti bet kokius įrenginio remonto darbus;

119.7. ramstytis į įrenginį ir jo saugos gaubtus;

119.8. dėti pašalinius daiktus ant įrenginio;

119.9. taisyti elektros laidus ir prietaisus.

120. Virš malimo įrenginio pakrovimo angos turi būti įtaisytas apsauginis žiedas, neleidžiantis rankai patekti prie besisukančių dalių.

121. Malimo įrenginiams veikiant, stebėti malimo procesus.

122. Esant avarinei situacijai įrenginys gali būti sustabdytas paspaudus avarinį jungiklį (raudonas, „grybo“ formos).

123. Baigus malimą įrenginys išjungiamas. Išvalomas šnekas ir sieteliai, būgnas.

Dirbant vandens šildymo katilu

124. Prieš pradėdant dirbti įrenginiu, patikrinti:

124.1. ar tvarkingas, nesulankštytas, neišmuštas katilo korpusas;

124.2. ar tvarkinga apsauginė automatika.

125. Stebėti, ar pakankamas vandens lygis katile – tai labai svarbu. Vandens temperatūra neturi viršyti nurodytos technologinėje kortelėje.

126. Stebėti katilo automatikos darbą.

127. Valdymo prietaisų pagalba, įjungti elektrinį virimo katilą.

128. Dirbantis su elektriniu virimo katilu privalo nedelsiant nutraukti elektros srovės ir vandens tiekimą į elektrinį katilą šiais atvejais:

128.1. plyšus vandens vamzdynui;

128.2. kilus gaisrui;

128.3. jei darbo metu išsiskiria daug garų;

128.4. jei darbo metu vanduo nepakankamai pašyla arba visai nepašyla (perdegę kaitinimo elementai);

128.5. nutrūkus elektros srovės tiekimui.

129. Avariniu būdu stabdant katilą, būtina jungtuku nutraukti elektros srovės ir vandens tiekimą.

130. Pastebėjus katilo vibraciją arba hidraulinius smūgius vamzdyne, nedelsiant išjungti katilą ir pranešti tiesioginiam vadovui.

131. Dangčių ir dangtelių atidarymą galima atlikti tik išjungus katilą. Pranešti tiesioginiam vadovui apie visus virimo katilo darbo nesklandumus.

132. Virejui draudžiama:

132.1. liesti drėgnomis rankomis elektros laidus, kabelius, kištukus, prietaisus ar įrenginius;

132.2. dirbti su elektros įrankiais ar prietaisais, jeigu prisilietus jaučiamas elektros poveikis, jei ant jų pateko skystis;

132.3. dirbti su netvarkingais elektros įrankiais, prietaisais ar įrenginiais;

132.4. dirbti su neįžemintais prietaisais bei įrenginiais;

132.5. neaušinti keptuvių, elektros viryklių ir kitų įkaitintų paviršių vandeniu;

132.6. liestis vienu metu prie įžemintų dalių ir elektros įrenginių metalinių dalių, kad, esant pažeistai izoliacijai ir šioms dalims turint elektros įtampą, nesusidarytų grandinė tekėti elektros srovei per žmogaus kūną;

132.7. remontuoti pačiam sugedusį elektros įrenginį, laidus, kištuką, elektros kištukinį lizdą. Tai atlikti privalo darbuotojas, turintis reikiamą apsaugos nuo elektros kategoriją.

133. Visos cheminės medžiagos turi būti gaunamos kartu su saugos duomenų lapais. Darbuotojas turi susipažinti su saugos duomenų lapuose išdėstytais nurodymais, reikalavimais, saugiais darbo metodais ir jais vadovautis.

134. Plovimo, valymo ir dezinfekavimo priemonės galima naudoti tik tas, kurios įtrauktos į leidžiamų vartoti priemonių sąrašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministerijos.

135. Valant, dezinfekuojant virtuvės patalpas, įrangą, stalus, būtina imtis visų priemonių, kad būtų išvengta produktų užteršimo valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis.

136. Cheminės valymo medžiagos, naudojamos rankų, įrankių, indų, darbo paviršių plovimui, turi būti laikomos pažymėtoje (markiruotoje) taroje, specialiai skirtose vietose.

137. Maisto tvarkymo patalpoje jų minimalus kiekis turi būti toks, koks reikalingas kasdieniniam naudojimui. Šias medžiagas laikyti patikimai atskirtas nuo maisto produktų, kad išvengtų maisto produktų ir patiekalų užteršimo.

138. Draudžiama chemines medžiagas (plovimo, dezinfekavimo) perpilti į ne tam skirtą ir nepažymėtą tarą.

139. Virtuvės mechanizacijos mašinas valyti tik po to, kai jos bus atjungtos nuo energijos šaltinių. Draudžiama šių mašinų darbo metu (mėsmaalė, daržovių pjaustyklė ir pan.) atidaryti dangčius, dureles, kišti pirštus, kol jos dar veikia.

140. Neaušinti keptuvių, elektros plytų ir kitų įkaitintų paviršių vandeniu.

141. Plaunant indus sodos ar chemikalų skiediniu, naudotis šluotelėmis, šepetėliais arba kempinėmis.

142. Plaunant indus rankomis, indų sienelių stipriai nespauti. Susipjausčius rankas stiklu, pirmiausia pašalinti iš žaizdos stiklo šukes, po to žaizdą praplauti 3 % vandenilio peroksido tirpalu ir žaizdą subintuoti.

143. Prieš plaunant patikrinti, ar nėra sudužusių, įskilusių indų. Pastebėjus tokius indus, juos sudėti atskirai.

144. Stiklines ir kitus stiklinius indus plauti atskirai nuo kitų indų. Juos dėti ant padėklų viena eile.

145. Draudžiama plauti įskilusius ir sutrūkusius stiklinius indus.

146. Stiklines, kitus plaunamus indus į plautuves dėti nedidelėmis rietuvėmis.

147. Sudužusių indų šukes, įskilusius indus imti užsimovus pirštines.

148. Valyti virtuvę, jos pagalbines patalpas, kai patalpoje nėra dirbančiųjų.

149. Cheminėmis valymo medžiagomis nuvalytus paviršius gerai nuskalauti vandeniu.

150. Virtuvės patalpų grindis valyti tik šlapioju būdu. Grindų ar sienų plovimui naudoti muilą arba specialias valymo priemones.

151. Nelaikyti kibirų, šluotų ir kitų pagalbinių priemonių praėjimuose.

152. Grindis plauti specialiais šepetėliais ar įtaisais, kuriuose užfiksuojamas skuduras.

153. Kriauklių valymui naudoti specialias valymo priemones.

154. Dirbant su dezinfekuojančiais skiediniais, būtina dėvėti gumines pirštines.

155. Baigus darbą su dezinfekuojančiais skiediniais, būtina nuplauti gumines pirštines su muilu, nenusiėmus jų nuo rankų. Nuo rankų nusiimti tik švarias pirštines.

156. Šiukšles, atliekas krauti į specialiai tam skirtą vietą (tara), nepalikti jų

praėjimuose, kampuose ir neapšviestose vietose.

157. Draudžiama šiukšles šiukšlinėse ir polietileniniuose maišuose spausti rankomis, kojomis ar kita kūno dalimi, nes yra pavojus susižeisti aštriais, smailiais šiukšlių maišuose esančiais daiktais. Draudžiama šiukšlių maišus nešti glėbyje ar ant pečių.

V SKYRIUS

DARBUOTOJO VEIKSMAI AVARINIAIS (YPATINGAIS) ATVEJAIS

160. Būtina išjungti elektros įrenginius ir pranešti tiesioginiam vadovui šiais atvejais:

160.1. prisilietus prie įrenginio korpuso ir pajutus elektros srovės poveikį;

160.2. pastebėjus detalių laidų stiprų įkaitimą;

160.3. sugedus elektros instaliacijai (neveikia, kibirkščiuoja elektros kištukinis lizdas, jungtukas);

160.4. pajutus svylančių laidų kvapą;

160.5. nutrūkus elektros energijos tiekimui.

161. Kilus gaisrui:

161.1. iškviešti pagalbos tarnybas bendruoju pagalbos telefonu 112;

161.2. evakuoti žmones;

161.3. gaisrą gesinti turimomis pirminėmis gaisro gesinimo priemonėmis;

160.4. informuoti tiesioginį vadovą.

162. Įvykus nelaimingam atsitikimui darbe, pakelti į darbą arba iš darbo:

162.1. nedelsiant iškviešti greitąją medicinos pagalbą arba kreiptis į artimiausią gydymo įstaigą;

162.2. suteikti nukentėjusiems pirmąją pagalbą;

162.3. informuoti tiesioginį vadovą;

162.4. darbo vietą ir įrenginių būklę, iki bus pradėtas tirti nelaimingas atsitikimas, reikia išlaikyti tokia, kokia buvo nelaimingo atsitikimo metu. Jei tai kelia pavojų aplinkinių žmonių gyvybei ar sveikatai, gali būti daromi tik būtinausi pakeitimai, įforminus tam tikru aktu.


163. Įvykus avarijai, nedelsiant išeiti iš pavojingos zonos ir informuoti vadovą.

164. Esant ypatingam avariniam atvejui evakuotis iš pastato artimiausiu keliu.

165. Įvykus elektros įrenginių pažeidimams arba avarijai, virėjas privalo imtis priemonių, kad nesusidarytų pavojus žmonių gyvybei, gaisrui kilti ir įrenginių sugadinimui, nedelsiant pranešti tiesioginiam vadovui.

VI SKYRIUS

DARBUOTOJO VEIKSMAI BAIGUS DARBĄ

166. Baigus darbą, išjungti visus naudotus elektrinius ir dujinius įrenginius laikantis eksploatacijos instrukcijos reikalavimų.
 167. Neaušinti keptuvių ir kitų įkaitintų paviršių vandeniu.
 168. Nuvalyti įrenginius (tik ataušus jų darbiniams paviršiams, nustojus suktis judamosioms dalims).
 169. Išvalyti maisto virimo katilus nuo maisto atliekų tik jiems ataušus.
 170. Sutvarkyti darbo vietą. Naudotus įrankius sudėti į jiems skirtą vietą.
 171. Šiltu vandeniu su muilu nusiplauti rankas ir nusiprausti.
 172.  Informuoti tiesioginį vadovą apie darbo metu pastebėtus trūkumus, turėjusius įtakos saugiam pavesto darbo atlikimui.
-

INSTRUKCIJĄ PARENGĖ:

UAB „VERSLO ALJANSAS“ (302327605)