

# **ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ УКРАИНЫ ПО НАДЗОРУ ЗА ОХРАНОЙ ТРУДА**

## **ПРИКАЗ**

**от 25 июня 1996 г. № 107**

### **ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НОРМАТИВНЫЙ АКТ ОБ ОХРАНЕ ТРУДА (ДНАОП 7.1.30-1.02-96)**

#### **ПРАВИЛА ОХРАНЫ ТРУДА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения 01.09.96 г.

#### **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Правила охраны труда для предприятий общественного питания (далее — Правила) распространяются на все объекты общественного питания потребительской кооперации Украины.

Правила устанавливают основные требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности, к устройству и содержанию территорий, помещений, зданий и сооружений, систем водоснабжения, канализации, освещения, электробезопасности, ограничению производственного шума и вибрации, организации технологических процессов и рабочих мест, эксплуатации торгово-технологического, холодильного и подъемно-транспортного оборудования.

Требования данного нормативного акта являются обязательными для руководителей предприятий и организаций общественного питания, технических служб, лиц, ответственных за охрану труда, а также работников всех специальностей занятых в общественном питании потребительской кооперации Украины.

Правила распространяются на всех работников, выполняющих работы по проектированию, реконструкции объектов, изготовлению, монтажу, установке, ремонту, техническому диагностированию и эксплуатации оборудования предприятий общественного питания.

С введением в действие настоящих Правил утрачивают силу на территории Украины «Правила техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях общественного питания потребительской кооперации», утвержденные постановлениями Президиума ЦК профсоюза работников государственной торговли и потребительской кооперации от 11.06.59 № 18 и правления Центросоюза СССР от 20.06.59 № 150 (НАОП 7.1.30-1.02-59).

## 2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящих Правилах использованы следующие нормативные документы по охране труда:

Закон Украины «Об охране труда», утвержден Постановлением Верховного Совета Украины от 14.10.92 № 2696–ХІІ.

Закон Украины «О пожарной безопасности», утвержден Постановлением Верховного Совета Украины от 17.12.93 № 3747–ХІІ.

Закон Украины «О потребительской кооперации», утвержден Постановлением Верховного Совета Украины от 10.04.92 № 2266-ХІІ.

Закон Украины «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения», утвержден Постановлением Верховного Совета Украины от 24.02.94.

|                     |                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ДНАОП 0.00-4.01-93  | Положение о Государственном комитете Украины по надзору за охраной труда, утверждено постановлением Кабинета Министров Украины от 4.05.93 № 328.                                                                                           |
| ДНАОП 0.00-4.07-93  | Положение о государственном, отраслевых, региональных фондах охраны труда и фондах охраны труда предприятий, утверждено постановлением Кабинета Министров Украины от 7.10.96 № 838.                                                        |
| ДНАОП 0.00-4.21-93  | Типовое положение о службе охраны труда, утверждено приказом Госнадзорохрантруда Украины от 3.08.93 № 73.                                                                                                                                  |
| ДНАОП 0.00-1.07-94  | Правила устройства и безопасной эксплуатации сосудов, работающих под давлением, утверждены приказом Госнадзорохрантруда Украины от 18.10.94 № 104.                                                                                         |
| ДНАОП 0.00-1.02-92  | Правила устройства и безопасной эксплуатации лифтов, утверждены Государственным Комитетом Украины по надзору за безопасным ведением работ в промышленности и горному надзору от 17.06.92.                                                  |
| ДНАОП 0.00-1.09-94  | Правила регистрации и учета многотоннажных автомобилей и других технологических транспортных средств, не подлежащих эксплуатации на улично-дорожной сети общего пользования, утверждены Госнадзорохрантруда Украины 31.03.94. Приказ № 26. |
| ДНАОП 0.03-3.15-86  | Санитарные нормы «Микроклиматы производственных помещений» № 4088-86, утверждены Минздравом СССР, 1986 г.                                                                                                                                  |
| ДНАОП 0.03-3.28-93  | Предельные нормы подъема и перемещения тяжелых предметов женщинами, утверждены приказом Минздрава Украины от 10.12.93 № 241.                                                                                                               |
| ДНАОП 0.03-3.12-84  | Санитарные нормы вибрации рабочих мест № 3044-84, утверждены Министерством здравоохранения СССР, 1984 г.                                                                                                                                   |
| ДНАОП 0.03-3.14-85  | Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах № 3223-85, утверждены Министерством здравоохранения СССР, 1985 г.                                                                                                               |
| ДНАОП 0.00-4.12-94  | Типовое положение об обучении, инструктаже и проверке знаний работников по вопросам охраны труда, утверждено приказом Госнадзорохрантруда от 04.04.94 № 30.                                                                                |
| ДНАОП 0.00-1. 21-84 | Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей и правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей, утверждены Главгосэнергонадзором Минэнерго СССР от 21.12.84.                                 |
| ДНАОП 0.00-8.03-93  | Порядок разработки и утверждения собственником нормативных актов об охране труда, действующее на предприятии, утвержден Госнадзорохрантруда Украины 21.12.93. Приказ № 132                                                                 |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ДНАОП 0.05-5.01-83  | Инструкция о порядке обеспечения рабочих и служащих спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты, утверждена Госкомтруда СССР, 24.05.83.                                                                         |
| ДНАОП 0.00-1.20-90  | Правила безопасности в газовом хозяйстве, утверждены Госпроматомнадзор СССР, 26.12.90, Постановление № 3.                                                                                                                              |
| НАОП 8.1.00-1.04-90 | Правила устройства и безопасной эксплуатации аммиачных холодильных установок, утверждены Госкомитетом Совета Министров СССР по вопросам продовольствия 27.09.90. 7-е издание.                                                          |
| НАОП 2.2.00-1.10-88 | Правила устройства и безопасной эксплуатации фреоновых холодильных установок, утверждены Госагропромом СССР от 27.02.88 3-е издание.                                                                                                   |
|                     | Правила пожарной безопасности в Украине, утверждены приказом МВД Украины от 22.06.95 № 400.                                                                                                                                            |
|                     | Санитарно-гигиенические правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. СанПиН 42-123-5777-91, утверждены Министерством здравоохранения Украины 18.09.1991 г. |
|                     | Правила устройства электроустановок, утверждены Главгосэнергонадзором Минэнерго СССР от 06.07.84.                                                                                                                                      |
|                     | Методические рекомендации по научной организации труда в предприятиях общественного питания потребительской кооперации (Москва, 1986 г.).                                                                                              |
|                     | Нормы оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием, утверждены постановлением правления Центросоюза № 10 от 23.04.81.                                                               |
| ГОСТ 12.1.003-83    | ССБТ. Шум. Общие требования безопасности.                                                                                                                                                                                              |
| ГОСТ 12.1.012-90    | Вибрационная безопасность. Общие требования.                                                                                                                                                                                           |
| ГОСТ 12.1.028-80    | ССБТ. Шум. Определение шумовых характеристик источников шума. Ориентировочный метод.                                                                                                                                                   |
| ГОСТ 12.2.003-91    | ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.                                                                                                                                                                    |
| ГОСТ 12.2.007.0-75  | ССБТ. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности.                                                                                                                                                                       |
| ГОСТ 12.2.007.7-83  | ССБТ. Устройства комплексные низковольтные. Требования безопасности.                                                                                                                                                                   |
| ГОСТ 12.2.007.13-88 | Лампы электрические. Требования безопасности.                                                                                                                                                                                          |
| ГОСТ 12.2.013.0-91  | ССБТ. Машины ручные электрические. Общие требования безопасности и методы испытаний (МЭК 745-1-82).                                                                                                                                    |
| ГОСТ 12.2.022-80    | ССБТ. Конвейеры. Общие требования безопасности.                                                                                                                                                                                        |
| ГОСТ 12.2.032-78    | ССБТ. Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования.                                                                                                                                                        |
| ГОСТ 12.2.033-78    | ССБТ. Рабочее место при выполнении работ стоя. Общие эргономические требования.                                                                                                                                                        |
| ГОСТ 12.2.061-81    | ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам.                                                                                                                                                   |
| ГОСТ 12.2.062-81    | ССБТ. Оборудование производственное. Ограждения защитные (СТ. СЭВ 2696-80).                                                                                                                                                            |
| ГОСТ 12.2.092-94    | ССБТ. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний.                                                                 |
| ГОСТ 12.3.002-75    | ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности.                                                                                                                                                                        |
| ГОСТ 12.3.009-76    | ССБТ. Работы погрузочно-разгрузочные. Общие требования                                                                                                                                                                                 |

|                  |                                                                                                      |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | безопасности.                                                                                        |
| ГОСТ 12.3.018-79 | ССБТ. Системы вентиляционные. Методы аэродинамических испытаний.                                     |
| ГОСТ 12.3.020-80 | ССБТ. Процессы перемещения грузов на предприятиях. Общие требования безопасности.                    |
| ГОСТ 12.4.026-76 | ССБТ. Цвета сигнальные и знаки без опасности.                                                        |
| ГОСТ 13188-67    | ССБТ. Тележки грузовые. Типы, основные параметры и размеры.                                          |
| ГОСТ 16215-80 Е  | Автопогрузчики вилочные общего назначения. Общие технологические условия.                            |
| ГОСТ 17770-86    | Машины ручные. Требования к вибрационным характеристикам.                                            |
| ГОСТ 18962-86    | Машины напольные безрельсового электрифицированного транспорта. Общие технические условия.           |
| ГОСТ 19433-88    | Грузы опасные. Классификация.                                                                        |
| ГОСТ 22584-88    | Тали электрические канатные. Технические условия.                                                    |
| ГОСТ 2874-82     | Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.                                     |
| СНиП 2.01.02-85  | Противопожарные нормы.                                                                               |
| СНиП 2.04.01-86  | Внутренний водопровод и канализация зданий.                                                          |
| СНиП 2.04.02-84  | Водоснабжение. Наружные сети и сооружения.                                                           |
| СНиП 2.04.03-85  | Канализация. Наружные сети и сооружения.                                                             |
| СНиП 2.04.05-91  | Отопление, вентиляция и кондиционирование.                                                           |
| СНиП 2.04.09-84  | Пожарная автоматика зданий и сооружений.                                                             |
| СНиП 2.08.02-89  | Общественные здания и сооружения.                                                                    |
| СНиП 2.09.02-85  | Производственные здания.                                                                             |
| СНиП II-4-79     | Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования.                                        |
| СНиП II-12-77    | Защита от шума. Нормы проектирования.                                                                |
| СНиП III-10-75   | Благоустройство территории. Правила производства и приемки работ.                                    |
| СНиП III-33-76   | Электрические устройства. Правила производства и приемки работ.                                      |
| ДБН 360-92       | Градостроительство. Планирование и застройка городских и сельских населенных пунктов. 17.09.92 № 41. |
| ДБНА 3.1-3-94    | Принятие в эксплуатацию законченных строительных объектов. Основные положения.                       |
| ОНТП-24-86       | Общесоюзные нормы технологического проектирования.                                                   |
| РД 34.21.122-87  | Инструкция по проектированию и устройству молниезащиты зданий и сооружений.                          |
| ДСТУ 2586-94     | Знаки дорожные. Общие технические условия. Правила использования.                                    |

### 3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания осуществляется в соответствии с Законом Украины «Об охране труда», «О пожарной безопасности», «О потребительской кооперации», «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения» и действующими положениями о службе охраны труда и службе пожарной безопасности.

3.2. За безопасность конструкций, правильность выбора материала, качество изготовления, монтажа, установки, ремонта и технического диагностирования, а также соответствие объекта этим Правилам отвечает предприятие, организация (независимо от форм собственности и ведомственного подчинения), которая выполняет соответствующие работы.

3.3. Ввод в эксплуатацию новых и реконструированных объектов общественного питания, внедрение новых технологий без разрешения органов государственного надзора запрещается, согласно ДБНА 3.1-3-94.

3.4. Собственник обязан создать в соответствующем структурном подразделении и на рабочем месте условия, в соответствии с Законом Украины «Об охране труда» (статья 17).

3.5. Все работники при приеме на работу или переводе на другой участок, а также в процессе работы на предприятии должны проходить обучение в соответствии с Типовым положением об обучении, инструктаже и проверке знаний работников по вопросам охраны труда, утвержденным приказом Госкомнадзорохрантруда от 4.04.94 № 30 и Типовым положением о специальном обучении, инструктаже и проверке знаний по вопросам пожарной безопасности на предприятиях, учреждениях и организациях Украины.

3.6. Работники допускаются к самостоятельной работе только после вводного инструктажа, обучения, проверки теоретических знаний, первичного инструктажа на рабочем месте, стажировки и приобретения навыков безопасных методов труда и знаний правил пожарной безопасности.

3.7. О проведении всех видов инструктажей, стажировке и допуске к работе лицом, проводившим инструктаж, должна производиться соответствующая запись в специальном журнале с обязательным наличием подписей инструктируемого и инструктирующего. Журналы инструктажей должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью.

3.8. Расследование и учет аварий, несчастных случаев, профзаболеваний, возникших на предприятиях общественного питания должно производиться в порядке, предусмотренном в «Положении о расследовании и учете несчастных случаев, профессиональных заболеваний и аварий на предприятиях, в учреждениях и организациях».

3.9. Лица, виновные в нарушении настоящих Правил, несут дисциплинарную, административную, материальную или уголовную ответственность в соответствии с законодательством.

## **4. ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИЙ ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ**

### **4.1. Общие требования**

4.1.1. Планировка, застройка, благоустройство территории должны удовлетворять требованиям ДБН 360-92.

### **4.2. Устройство территории**

4.2.1. Возле отдельно стоящих зданий хозяйственный двор необходимо размещать с тыльной стороны здания.

Хозяйственный двор предприятий, расположенных в жилых зданиях, размещают на территории, прилегающей к торцевой и тыльной частям здания относительно магистральной стороны улицы

4.2.2. На земельном участке отдельно стоящего предприятия, кроме хозяйственного двора, должна быть предусмотрена площадка для отдыха посетителей.

4.2.3. Хозяйственный двор предприятия должен быть оборудован мусоросборником, зоной складирования тары, огражденной легкой конструкцией оборудованной навесом, площадкой для маневрирования машин при подъезде к рампе.

4.2.4. Не допускается загромождение территории тарой, мусором, списанным оборудованием и др.

4.2.5. При проведении ремонтных работ на территории предприятия необходимо ограждать люки, ямы и канавы на высоту 1 м.

4.2.6. Подъезд к хозяйственному двору предприятия необходимо организовывать не с магистральной стороны улицы или площади, а с улицы, расположенной сбоку или со стороны внутриквартального проезда.

4.2.7. Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки должны быть заасфальтированы или замощены.

4.2.8. Территория предприятия должна быть оборудована дорожными указателями скорости движения транспорта и знаками безопасности по ГОСТ 12.4-026-76 и ДСТУ 2586-94.

Скорость движения транспортных средств на территории двора должна быть указана на специальных вывешенных или выставленных общепринятых для каждого вида транспорта знаках и не превышать величин, указанных в таблице 4.1.

Таблица 4.1

### Скорость движения транспортных средств на территории предприятия

| Вид транспорта и условия движения                                       | Максимальная скорость движения по территории в км/час |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <u>Автомобильный транспорт</u>                                          |                                                       |
| По проездам предприятия                                                 | 10                                                    |
| На переездах, пересечениях при въезде и выезде с территории предприятия | не более 5                                            |
| При подаче автомобиля задним ходом                                      | не более 3                                            |
| Погрузчики, электротележки                                              | не более 3                                            |

4.2.9. Погрузочно-разгрузочные площадки должны иметь фронт работ для нужного количества автомобилей и рабочих, но не менее 12 м. Складирование на площадке каких-либо материалов, оборудования и других предметов, не допускается.

4.2.10. Ширину рамп, следует принимать с учетом возможности проезда по ним складского транспорта в двух направлениях и устройства врезных весов на уровне пола платформы, но не менее 6 м.

4.2.11. Ширина пандусов для въезда на рамп должна быть не менее 2,5 м.

4.2.11. Уклоны наружных пандусов принимаются от 1:15 до 1:25, внутренних — не более 1:10.

### 4.3. Санитарные требования к содержанию территории

4.3.1. Территория предприятия общественного питания должна содержаться в постоянной чистоте, уборку ее следует производить ежедневно согласно СанПиН 42-123-5777-91.

4.3.2. Территория предприятия должно быть ограждена забором. Часть забора, выходящая на магистральные проезды, может быть заменена деревянной или металлической решеткой.

4.3.3. На территории отдельно стоящего предприятия не разрешается строить жилые здания.

4.3.4. Пешеходные дорожки, проезды на территории должны иметь твердое покрытие быть шириной не менее 1 м, для двустороннего движения — не менее 1,5 м.

4.3.5. Для сбора и временного хранения отходов и мусора должны быть установлены водонепроницаемые, с плотно закрывающимися крышками, сборники или металлические контейнеры, емкостью не более двухдневного накопления отходов. Очистка их должна производиться не реже одного раза в два дня с последующей обязательной дезинфекцией в теплое время года 20% раствором свежегашенной извести,

или 10% раствором хлорной извести. Приготовление дезинфицирующих средств производится согласно приложения 1.

4.3.6. Размещение мусоросборников допускается не ближе 20 м от производственных помещений и складов продуктов на асфальтированных или бетонированных площадках, превышающих размеры основания мусоросборника на 1,5 м во все стороны.

4.3.7. Пищевые отходы должны храниться в охлаждаемой камере. Вывоз отходов и мусора из сборников должен производиться специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции запрещается. При централизованном сборе мусора на предприятие должны доставляться чистые, продезинфицированные мусоросборники.

4.3.8. Отдельно стоящие туалеты должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений и подключены к канализации и утеплены. Туалеты должны содержаться в чистоте и ежедневно дезинфицироваться 10% раствором хлорной извести или другими равноценными дезинфицирующими средствами, разрешенными Минздравом Украины.

4.3.9. Территория должна быть освещена в соответствии с действующими нормами (См. раздел «Требования к освещению»).

4.3.10. Здание предприятия общественного питания должно быть оборудовано поливочными кранами для полива территории в летнее время.

4.3.11. Зимой территорию (проезды и проходы) надо систематически очищать от снега и льда и посыпать песком.

4.3.12. Для стока атмосферных и талых вод поверхность территории должна иметь уклоны, направленные от зданий к водостокам.

4.3.13. Водостоки для отвода атмосферных вод должны регулярно очищаться и ремонтироваться.

#### **4.4. Требования пожарной безопасности к территории**

4.4.1. Устройство территории должно осуществляться согласно «Правил пожарной безопасности в Украине».

4.4.2. Противопожарные расстояния между зданиями должны соответствовать строительным нормам. Их не разрешается загромождать, использовать для складирования материалов и стоянок транспорта.

4.4.3. Ворота въезда на территорию предприятия, которые открываются при помощи электропривода, должны иметь приспособления, позволяющие открывать их вручную.

4.4.4. Временные сооружения, киоски, ларьки должны размещаться на расстоянии не меньше 10 м от других строений и сооружений, кроме случаев, когда в соответствии со строительными нормами необходим больший противопожарный разрыв.

4.4.5. К зданию и дворовым сооружениям предприятия должен быть обеспечен свободный доступ. Подходы к внешним стационарным пожарным лестницам, пожарному инвентарю, оборудованию пожаротушения должны быть свободными.

4.4.6. Недопустимо загромождать проезды, подъезды, а также подходы к запасным выходам, наружным пожарным лестницам и средствам пожаротушения.

4.4.7. Производить строительство или перепланировку на территории предприятия общественного питания разрешается только по проектам, согласованным с органами пожарной инспекции.

4.4.8. Тара, упаковочные материалы, оборудование должны складироваться на участках, расположение которых должно быть согласовано с пожарной инспекцией.

4.4.9. На пожароопасных участках территории предприятия общественного питания курение и применение открытого огня воспрещается. На таких участках должны

быть предупреждающие надписи о запрещении курения и применения открытого огня. Курение разрешается только в специально отведенных местах, где должны быть установлены урны или бачки с водой для окурков. Места, отведенные для курения, должны иметь надписи: «Место для курения».

4.4.10. Все дороги, проезды и подъезды должны содержаться в исправности, а в ночное время освещаться. К водоемам, которые являются источниками противопожарного водоснабжения, должны быть устроены подъезды с твердым покрытием.

4.4.11. На территории предприятия необходимо оборудовать пожарный щит с необходимым инвентарем и ящиком с песком. Подходы к пожарному щиту не должны загромождаться тарой, упаковкой, оборудованием и пр.

4.4.12. Крышки люков колодцев пожарных подземных гидрантов, расположенных на территории предприятия, должны быть очищены от грязи, льда и снега, а стояк — освобожден от воды. В зимнее время пожарные гидранты должны утепляться во избежание замерзания.

4.4.13. Пожарные гидранты и краны, не реже, чем через шесть месяцев должны подвергаться техническому обследованию и проверяться на работоспособность путем пуска воды.

4.4.14. Использование пожарной техники для нужд, не связанных с применением пожарными формированиями и пожаротушением, запрещается.

При авариях и стихийных бедствиях применить пожарную технику допускается с разрешения органов пожарного надзора.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ**

### **5.1. Общие требования**

5.1.1. Устройство и содержание помещений предприятий общественного питания должны соответствовать требованиям СНИП 2.08.02-89 и Санитарным Правилам для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия изготавливающие мягкое мороженое.

5.1.2. Планировочное решение здания должно способствовать созданию необходимого микроклимата в помещениях и на рабочих местах.

5.1.3. Состав, площади помещений определяются технологическим расчетом на основании производственной программы предприятия.

Допускается отклонение значений площади помещений до 10% в большую или меньшую стороны.

5.1.4. Высота надземных этажей зданий должна быть не менее 3,3 м. Для залов с количеством мест более 150 высота этажа должна быть 4,2 м. Складские помещения, располагаемые в подвалах, должны быть высотой не менее 2,5 м.

5.1.5. Состав и площади помещений фабрик-заготовочных и полуфабрикатов должны соответствовать действующим строительным нормам и правилам или определяться расчетным путем по предполагаемой производственной программе с дальнейшим согласованием с соответствующими службами санитарного и пожарного надзора.

### **5.2. Состав помещений**

5.2.1. В состав помещений предприятий общественного питания должны входить помещения для посетителей, производственные, складские, административно-бытовые, технические.

5.2.2. Помещения для посетителей должны включать обеденные залы, магазины кулинарии, буфеты, вестибюли с гардеробами и санузлами.

5.2.3. В производственной группе помещений необходимо предусматривать овощной, мясо-рыбный, кондитерский цех, моечные столовой и кухонной посуды, моечные тары и инвентаря, горячий, холодный, доготовочный цех (в предприятиях, работающих на привозных полуфабрикатах), помещение заведующего производством, раздаточные, цех обработки зелени, птицегольевой цех, помещение для резки хлеба.

5.2.4. В складских помещениях предусматриваются загрузочная, охлаждаемые камеры для хранения мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов (на предприятиях, работающих на полуфабрикатах), камеры фруктов, ягод, напитков, овощей, молочно-жировой продукции и гастрономии, мяса, рыбы, пищевых отходов, неохлаждаемые кладовые сухих продуктов, овощей, солений и квашений, кладовая и моечная тары, инвентаря, помещение кладовщика.

5.2.5. В административно-бытовых помещениях должны быть кабинет директора, бухгалтерия, помещение персонала, помещения общественных организаций, бельевая, гардероб для персонала, а также душевые, санузлы, помещений для личной гигиены женщин.

5.2.6. В технической группе помещений должны предусматриваться вентиляционные камеры, тепловой пункт, помещение тепловых завес, электрощитовая, машинное отделение холодильных камер, насосная, радиоузел.

### 5.3. Объемно-планировочные решения

5.3.1. Расположение помещений и их взаимосвязь должно создавать необходимые санитарно-гигиенические и противопожарные условия безопасности на предприятии общественного питания.

5.3.2. Залы, горячий и холодный цехи, а также моечная столовой посуды должны располагаться, как правило, на одном уровне.

5.3.3. Полы в производственных и торговых помещениях настилаются без перепадов, ступеней и порогов, беспустотными. Они должны быть теплыми (дощатые, паркетные, из линолеума) или поверх пола на рабочих местах укладывают дощатый настил.

5.3.4. Полы производственных помещений должны иметь уклон 1:100 для стока воды в трапы.

5.3.5. В складских и производственных помещениях углы колонн, проемы ворот и выступающие элементы конструкций в местах проезда транспортных средств, должны быть защищены от повреждений на высоту не менее 1,6 м.

5.3.6. В загрузочных, складских и производственных помещениях площадью более 10 м<sup>2</sup> двери предусматриваются шириной не менее 1,2 м, в производственных помещениях площадью до 10 м<sup>2</sup> - не менее 0,9 м. Двери для проезда тележек с поддонами должны быть шириной 1,8 м. Устройство порогов в залах, в производственных и складских помещениях не допускаются.

5.3.7. Ширина коридоров должна соответствовать показателям таблицы 5.1.

Таблица 5.1

#### Минимальная ширина коридоров в помещениях предприятий общественного питания, м

| Помещения               | Количество мест в залах |         |           |
|-------------------------|-------------------------|---------|-----------|
|                         | до 100                  | 100-200 | более 200 |
| Производственные        | 1,3                     | 1,5     | 1,8       |
| Складские               | 1,3                     | 1,5     | 1,8       |
| Административно-бытовые | 1,3                     | 1,3     | 1,3       |

При применении тележек с поддонами ширина производственных коридоров должна быть не менее 2,7 м.

5.3.8. Помещение раздаточной в предприятиях с обслуживанием официантами должно иметь непосредственную связь с горячим и холодным цехами через дверные и технические проемы, а также с помещением для резки хлеба, сервизной и моечной столовой посуды и буфетом.

5.3.9. Фронт выдачи блюд в раздаточной при обслуживании официантами должен соответствовать для горячих цехов — 0,025 м для холодных цехов — 0,01 м на 1 место в зале.

5.3.10. В предприятиях с самообслуживанием помещения для раздаточной не требуется, раздаточная в этом случае размещается на площади зала.

5.3.11. Над технологическими раздаточными линиями, располагаемыми между горячим цехом и залом (при отсутствии между ними перегородки), следует проектировать экран до потолка (низ экрана должен быть на высоте 2 м от пола).

5.3.12. Залы ресторанов и кафе с количеством мест 200 и более допускается разделять перегородками (стационарными или раздвижными).

5.3.13. Моечные кухонной посуды, тары полуфабрикатов и столовой посуды допускается размещать в одном помещении; в этом случае моечную столовой посуды следует отделять барьером высотой не более 1,6 м.

5.3.14. В предприятиях с количеством мест в залах 500 и более перед помещением загрузочной следует оборудовать рампу высотой 1,1—1,2 м, шириной 3 м и длиной не менее 3 м. В предприятиях с меньшим количеством мест — разгрузочные площадки с применением подъемно-опускных механизмов.

5.3.15. Кладовые продуктов и охлаждаемые камеры не следует размещать под моечными и санитарными узлами, а также под производственными помещениями с трапами.

5.3.16. Охлаждаемые камеры не следует размещать рядом с помещениями котельных, бойлерных и душевых, а также над этими помещениями или под ними.

5.3.17. Охлаждаемые камеры следует объединять одним тамбуром глубиной 1,6 м. Камеры должны быть размером не менее 2,1х2,4 м и высотой не менее 2,4 м.

5.3.18. Отдельно размещаемые охлаждаемые камеры при расчетной температуре воздуха в них + 2°С и выше могут быть без тамбуров.

5.3.19. Камера пищевых отходов с тамбуром должна быть на первом этаже с выходом через тамбур наружу и в помещение (коридор) предприятия общественного питания.

5.3.20. Помещения загрузочных, размещенные в цокольных или подвальных этажах, должны быть оборудованы люками с дверьми (вертикальными) и пандусами.

5.3.21. В складских помещениях необходимо предусматривать возможность загрузки овощей непосредственно в кладовую, минуя загрузочную.

5.3.22. Кабинет директора и бухгалтерия должны находиться вблизи загрузочной для ускорения оформления документов на автотранспорт, доставляющий сырье и продукты.

5.3.23. Помещение персонала необходимо блокировать с гардеробами или с доготовочными цехами в зависимости от технических и конструктивных возможностей размещения в здании.

5.3.24. Раздаточные спецодежды должны состоять из помещений для приема (сбора) и временного хранения загрязненной одежды и для хранения и выдачи чистой одежды.

5.3.25. Площадь помещения для приема и временного хранения загрязненной одежды должна приниматься из расчета 0,2 м<sup>2</sup> на одного работающего в наиболее многочисленной смене.

5.3.26. Для хранения различных видов одежды должны предусматриваться шкафы с отделениями, каждое из которых должно быть оборудовано штангой для плечиков, местами для головных уборов, обуви, туалетных принадлежностей.

5.3.27. Площадь гардеробов следует предусматривать из расчета хранения в них одежды 85% общего (списочного) состава работающих на предприятии общественного питания.

5.3.28. Гардеробы должны располагаться вблизи входа в предприятие и оборудоваться душевыми и помещениями личной гигиены женщин. Туалеты для персонала располагаются возле гардеробов.

5.3.29. В нижней и верхней частях запираемых шкафов должны быть в каждом отделении отверстия (жалюзи, сетки и т. п.) для проветривания.

5.3.30. В гардеробах следует предусматривать умывальники.

5.3.31. Количество мест для хранения одежды в гардеробах должно соответствовать: при хранении одежды на вешалках — количеству работающих в двух наиболее многочисленных смежных сменах; при хранении одежды в шкафах — равным списочному количеству работающих.

5.3.32. Помещения для посетителей, производственные и административные помещения следует размещать, как правило, в надземных этажах.

5.3.33. Складские, технические, бытовые помещения, а при специальном обосновании — помещения для посетителей, производственные и административные помещения допускается размещать в подвальных этажах при обеспечении необходимых санитарно-гигиенических условий.

5.3.34. Предприятия общественного питания, размещенные в общественных зданиях, должны иметь отдельные входы.

5.3.35. Входы в предприятия общественного питания, размещенные во вспомогательных зданиях промышленных предприятий, допускается совмещать со входами в эти здания.

5.3.36. Тамбуры следует предусматривать при расчетной температуре наружного воздуха минус  $15^{\circ}$  и ниже.

5.3.37. В диетических столовых следует предусматривать дополнительные помещения для отдыха посетителей из расчета  $0,2 \text{ м}^2$  на 1 место в зале и кабинет диет-врача площадью  $9 \text{ м}^2$ .

5.3.38. Площадь технических помещений должна быть достаточной для размещения соответствующего оборудования и создания свободного доступа к нему обслуживающего персонала.

5.3.39. Электрощитовая должна располагаться, как правило, на 1-м этаже здания, примыкать к наружной стене со стороны силового ввода от трансформаторной подстанции и иметь отдельный вход с улицы и со стороны коридора.

5.3.40. Вентиляционные камеры должны располагаться: приточная — на 1-м этаже или в подвале забор воздуха должен осуществляться через заборную шахту с воздухозабором на высоте не менее 2,5 м от уровня пола; вытяжная — на последнем этаже, или крыше. В одноэтажных зданиях допускается объединить приточную и вытяжную венткамеры в одном помещении, вход в которые должен быть со стороны коридора.

5.3.41. Камера тепловых завес должна располагаться рядом с тамбуром входной двери или в подвальном помещении, расположенном под тамбуром.

5.3.42. Теплопункт должен размещаться, как правило, на 1-м этаже здания, примыкать к наружной стене со стороны ввода магистрали городской водопроводной сети и иметь выход в коридор и на улицу. Теплопункт должен иметь естественное освещение. Насосную желательно расположить рядом с теплопунктом.

5.3.43. Топки кухонных плит на угле, торфе, дровах следует располагать в отдельном помещении.

5.3.44. Машинное отделение холодильных камер должно располагаться в едином блоке холодильных камер с отдельным выходом в коридор.

5.3.45. Радиоузел должен размещаться на одном этаже с обеденным залом ресторана.

5.3.46. Устройство машинного помещения лифта должно соответствовать ДНАОП 0.00-1.02-92.

5.3.47. Устройство, содержание и эксплуатация помещений котельных должны соответствовать ДНАОП 0.00-1.08-94.

5.3.48. Над машинными и аппаратными отделениями и холодильными камерами аммиачных установок, которые оборудованы приборами непосредственного охлаждения, а также под ними или непосредственно с ними, не должны располагаться жилые помещения, бытовые помещения производственных цехов, конторы, зрительные и столовые залы, больницы, детские учреждения, аудитории, магазины.

5.3.49. Над машинным и аппаратным отделениями и холодильными камерами, оборудованными приборами непосредственного охлаждения, а также под ними или в прямом соседстве с ними могут быть расположены производственные помещения мясоперерабатывающих цехов, фабрик-кухонь (заготовочных) и других предприятий, основным технологическим процессом которых является обработка сырья искусственным холодом, где весь персонал проинструктирован по технике безопасности на холодильных установках. В этом случае, стена, отделяющая машинное отделение или аппаратную от указанных производственных помещений, должна иметь прочность, равную прочности наружной стены и не иметь оконных, дверных и других проемов.

5.3.50. Машинное отделение фреоновых холодильных установок должно быть высотой не менее 3,5 м, а при газовом объеме, описанном поршнями компрессора до 150 м<sup>3</sup>/час — высотой не менее 2,6 м. Разрешается устанавливать в этом же машинном отделении кондиционеры, обслуживаемые этой установкой.

5.3.51. В комбинированном машинном отделении допускается размещение холодильных установок с различными хладагентами (фреон 12, 22) при условии, что в этом помещении находится только персонал, прошедший инструктаж по их эксплуатации и что в установке на 1 м<sup>3</sup> объема этого помещения содержится не более 0,5 кг фреона — 12 и 0,35 кг фреона-22.

## **5.4. Санитарные требования к помещениям**

5.4.1. Все помещения должны содержаться в чистоте согласно СанПин 42-123-5777-91, для чего должна производиться ежедневная тщательная их уборка: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, снятие паутины, протирание мебели, радиаторов, подоконников.

5.4.2. Для механизированной уборки помещений следует применять машины для уборки полов и устройства для очистки осветительной арматуры.

5.4.3. Ежедневно с применением моющих средств должно производиться мытье стен, полов, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти согласно приложения 1.

Для этого:

материалы, применяемые для устройства полов должны обеспечивать гладкую и нескользкую поверхность, удобную для очистки и удовлетворять гигиеническим и эксплуатационным требованиям данного помещения;

в производственных помещениях необходимо устраивать панели из керамической плитки высотой 1,8 м;

стены коридоров на высоту 1,5 м должны покрываться влагостойкими материалами, допускающие систематическую очистку и мытье.

5.4.4. Для всех предприятий общественного питания устанавливается 1 раз в месяц санитарный день для проведения генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

5.4.5. Дезинфекция помещений должна производиться в соответствии с действующими санитарными правилами.

5.4.6. Профилактическая дезинфекция производится только после окончания работы предприятий или в санитарный день. Обработке подлежат только стены, потолки, оконные рамы. Запрещается обработка полов и оборудования (шкафов, столов, разделочных досок и др.). Перед началом работы после дезинсекции необходимо производить тщательную уборку.

5.4.7. В зданиях высотой в два этажа и более в оконных проемах залов, производственных и административных помещений рекомендуется применять солнцезащитные устройства.

5.4.8. Залы, производственные и административные помещения должны иметь естественное освещение.

5.4.9. Помещения и вентиляционные проемы должны быть защищены от проникновения грызунов.

5.4.10. Предприятия общественного питания должны быть обеспечены достаточным количеством урн. Урны должны ежедневно промываться и дезинфицироваться 5% осветленным раствором хлорной извести.

5.4.11. Сор и отбросы должны собираться при уборке в сборники с крышками и немедленно удаляться, после чего стенки и дно сборника чистят и моют.

5.4.12. Уборочный инвентарь производственных, складских помещений, душевых и туалетных (тазы, ведра, щетки и др.) должен быть маркирован масляной краской, закреплен за отдельными цехами (помещениями), храниться отдельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах. Ведра для мытья полов в туалетах должны иметь сигнальную окраску (красную, оранжевую).

5.4.13. Решетки для чистки обуви и коврики у входа в предприятие общественного питания должны ежедневно очищаться от грязи и пыли.

5.4.14. Запрещается чистить решетки, коврики в коридорах, на лестничных клетках.

5.4.15. Вход посторонним лицам в производственные и складские помещения допускается только в санитарной одежде и с разрешения администрации.

5.4.16. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными. При душевых должны предусматриваться преддушевые помещения и помещения для переодевания.

5.4.17. Душевые кабины должны быть оборудованы индивидуальными смесителями холодной и горячей воды.

5.4.18. Площадь помещения персонала необходимо принимать из расчета  $0,2 \text{ м}^2$  на одного работающего в наиболее многочисленной смене, но не менее  $18 \text{ м}^2$ .

5.4.19. Помещение персонала должно быть оборудовано вешалками для одежды и умывальниками со смесителями холодной и горячей воды, устройствами питьевого водоснабжения и электрическими кипятилниками.

5.4.20. В каждом предприятии должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой доврачебной помощи.

5.4.21. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене от 15 до 100, следует предусматривать помещения для гигиенического душа размерами  $2,4 \times 1,2 \text{ м}$ , размещаемые в женском санузле, со входом из тамбура санузла.

5.4.22. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене более 100, помещения для личной гигиены женщин следует располагать смежно с женскими санузлами, с устройством общего тамбура, а также дополнительного тамбура при входе в помещение для личной гигиены женщин.

5.4.23. Помещение для личной гигиены женщин допускается располагать при здравпункте.

5.4.24. В помещении для личной гигиены женщин должны предусматриваться:  
места для раздевания;  
процедурные кабины, оборудованные гигиеническими душами с индивидуальными смесителями холодной и горячей воды;  
умывальники с подводкой холодной и горячей или теплой воды из расчета один умывальник на каждые 4 кабины.

5.4.25. Количество процедурных кабин определяется из расчета 1 кабина на каждые 100 женщин, работающих в наиболее многочисленной смене. Размеры процедурных кабин следует принимать 1,8х1,2 м.

5.4.26. Места для раздевания должны быть оборудованы скамейками с двумя крючками над каждым местом. Количество мест для раздевания определяется из расчета 3 места на кабину.

Площадь для раздевания следует принимать из расчета 0,7 м<sup>2</sup> на одно место.

5.4.27. При количестве 2-х и более кабин предусматривается место для медицинской сестры площадью 2 м<sup>2</sup>, а также место для кушетки.

5.4.28. Допустимые параметры микроклимата для холодного и теплого периода года принимаются согласно приложения 2.

5.4.29. Количество унитазов в санузлах для посетителей должно быть: при общем количестве мест в залах до 300 — 1 унитаз на каждые 60 мест, при большем количестве мест в залах — дополнительно 1 унитаз на каждые 100 мест.

5.4.30. В предприятиях с количеством мест менее 50, допускается наличие санузла на 1 унитаз.

5.4.31. В мужских санузлах на каждый унитаз необходимо предусматривать 1 писсуар, в санузлах пивных баров — 2. Входы в санузлы для посетителей должны находиться в вестибюлях.

5.4.32. Вход в санузлы для персонала должен устраиваться через тамбур с samozакрывающейся дверью. В тамбуре предусматриваются умывальники из расчета один умывальник на 4 кабины, а при меньшем количестве кабин — 1 умывальник на каждый санузел.

5.4.33. Умывальники должны размещаться в помещениях, смежно с гардеробными или на предусмотренной для этой цели площади в помещении гардеробных. В вестибюлях или отдельных помещениях следует предусматривать для посетителей дополнительно по 1 умывальнику на каждые 50 мест. В предприятиях без вестибюля умывальники устанавливаются в залах.

5.4.34. Каждый умывальник должен быть оборудован смесителем с подводкой горячей и холодной воды. В умывальных предусматриваются электрополотенца, зеркала, крючки для полотенец и одежды, мыло, щетки для мытья рук и т. д.

## **5.5. Требования пожарной безопасности к помещениям**

5.5.1. Устройство зданий и помещений должно соответствовать требованиям Правил пожарной безопасности в Украине. Примерные конструктивные характеристики зданий предприятий общественного питания в зависимости от степени огнестойкости приведены в приложении 3.

5.5.2. В зависимости от степени огнестойкости здания необходимо применять конструктивные элементы, соответствующие СНиП 2.01.02-85, и согласно приложения 4. Тип и пределы огнестойкости противопожарных преград, используемых в здании принимаются согласно приложения 5.

5.5.3. Запрещается производить перепланировку помещений без согласования с органами государственного пожарного надзора.

5.5.4. В случае перепланирования помещений, изменения их функционального назначения, технического перевооружения предприятия необходимо придерживаться

противопожарных требований и действующих нормативных документов строительного и технологического проектирования. Не разрешается снижения проектных пределов огнестойкости конструкций и ухудшения условий эвакуации людей.

5.5.5. Конструкции стен, перегородок, полов, перекрытий, потолков, крыши и др. должны соответствовать нормам противопожарной безопасности согласно СНиП 2.01.02-85.

5.5.6. Конструкции полов во всех помещениях не должны иметь пустот, в покрытиях полов не допускается применение дегтя и дегтевых мастик.

5.5.7. В предприятиях общественного питания с количеством мест в залах более 50 предусматриваются отдельные входы для посетителей и персонала.

К лестницам для персонала должен быть обеспечен доступ посетителей для возможной эвакуации их из зала.

5.5.8. Ширина лестничного марша должна соответствовать ширине выхода на лестничную клетку с наиболее населенного этажа, но не менее 1,35 м — для зданий с числом пребывающих в наиболее населенном этаже более 200 человек.

5.5.9. Лестничные клетки должны быть отделены от помещений любого назначения дверьми, глухими или с остеклением.

5.5.10. Лестницы для обслуживающего персонала должны быть закрытыми (размещаемые в лестничных клетках).

5.5.11. Лестничные клетки предприятия должны быть оборудованы пожарными кранами.

5.5.12. Лестничные клетки для эвакуации людей должны иметь естественное освещение.

5.5.13. Ширина лестничных площадок должна быть не менее ширины марша, перед входами в лифты с распашными дверьми — не менее суммы ширины марша и половины ширины двери лифта, но не менее 1,6 м. Между маршами лестниц следует предусматривать зазор шириной от 0,05 м и более.

5.5.14. В световых проемах лестничных клеток, заполненных стеклоблоками, следует предусматривать открывающиеся фрамуги на каждом этаже.

5.5.15. Запрещается располагать фреоновые установки на лестничных площадках, под лестницами, в непосредственной близости к входным дверям зданий, в коридорах, вестибюлях и фойе.

5.5.16. Предприятия общественного питания должны иметь запасной эвакуационный выход.

5.5.17. В зданиях всех степеней огнестойкости, кроме V, не допускается выполнять облицовку из горючих материалов и оклейку горючими пленочными материалами стен и потолков в общих коридорах, в лестничных клетках, вестибюлях, холлах и фойе, а также устраивать из горючих материалов полы в вестибюлях, лестничных клетках и лифтовых холлах (СНиП 2.01.02-85 п.1.8.).

5.5.18. Число эвакуационных выходов из зданий должно быть не менее двух, за исключением случаев, указанных в требованиях СНиП. Эвакуационные выходы должны располагаться рассредоточенно.

5.5.19. Лифты и другие механические средства транспортирования не допускается считать путями эвакуации.

5.5.20. Эвакуационные выходы не допускается предусматривать через помещения категорий А и Б и тамбур-шлюзы при них, а также через производственные помещения в зданиях IIIб; IV; IVа и V степеней огнестойкости (СНиП 2.09.02-85).

5.5.21. Допускается предусматривать один эвакуационный выход:

с любого этажа здания I и II степени огнестойкости с числом этажей не более четырех с помещениями категории Д при числе работающих в наиболее многочисленной смене, на каждом этаже не более 5 и площади этажа не более 300 м<sup>2</sup>;

из помещения, расположенного на любом этаже (кроме подвального и цокольного), если этот выход ведет к двум эвакуационным выходам с этажа, расстояние от наиболее удаленного рабочего места до выхода из помещения не превышает 25 м и численность работающих в наиболее многочисленной смене не превышает :

5 чел. — в помещениях категории А, Б;

25 чел. — в помещениях категории В;

50 чел. — в помещениях категории Г, Д;

из помещения категории Д с площадью не более 300 м<sup>2</sup> и численностью работающих в наиболее многочисленной смене не более 5 человек, расположенного на любом этаже (кроме первого), на наружную пожарную лестницу, отвечающую требованиям п. 2.59 СНиП 2.09.02-85. Категории помещений принимать согласно приложения 6.

5.5.22. Ограждающие конструкции лестницы должны быть несгораемыми. При этом расстояние от наиболее удаленного рабочего места до выхода на лестницу не должно превышать 25 м.

5.5.23. Эвакуационные выходы из подвалов с помещениями категории Г и Д допускается организовывать в помещения категорий Г и Д, расположенные на первом этаже. Эвакуационные выходы из подвалов к помещениям категории В следует, как правило предусматривать через обособленные лестничные клетки, имеющие выход непосредственно наружу. Допускается использование общих лестничных клеток с устройством обособленного выхода из лестничной клетки наружу, отделенного на высоту одного этажа противопожарной перегородкой 1 типа.

5.5.24. Выходы из подвалов с помещениями категории В, Г и Д следует предусматривать вне зоны работы подъемно-транспортного оборудования.

5.5.25. Эвакуационные выходы из подвалов с помещениями категории В, не примыкающих к наружным стенам, допускается предусматривать на первый этаж с помещениями категорий Г и Д. При этом лестницы для выхода на первый этаж должны быть ограждены противопожарными перегородками.

5.5.26. Ширину эвакуационного выхода (двери) следует принимать в зависимости от общего количества людей, эвакуирующихся через этот выход и количество людей на 1 м ширины выхода (двери), согласно таблиц 2, 4, 5 СНиП 2.09.02-85.

5.5.27. Ширина путей эвакуации в свету должна быть не менее 1 м дверей — не менее 0,8 м.

5.5.28. Высота прохода на путях эвакуации должна быть не менее 2 м, высота дверей в свету на путях эвакуации должна быть не менее 2 м.

5.5.29. Высота дверей и проходов, ведущих в помещения без постоянного пребывания в них людей, а также в подвальные, цокольные и технические этажи допускается уменьшать до 1,7 м, а дверей, являющихся выходом на чердак, или бесчердачное покрытие — до 1,5 м.

5.5.30. Расстояние от наиболее удаленного рабочего места до ближайшего эвакуационного выхода из помещения, непосредственно наружу или на лестничную клетку, не должно превышать значений, приведенных в СНиП 2.09.02-85.

5.5.31. Эвакуационные выходы должны располагаться рассредоточенно. Минимальное расстояние  $L$  между наиболее удаленными один от другого эвакуационными выходами из помещений следует определять по формуле:

$$L > 1,5\sqrt{P},$$

где  $P$  — периметр помещения.

5.5.32. Выходы из подвалов и цокольных этажей (помещений) следует предусматривать непосредственно наружу.

5.5.33. Наружные эвакуационные двери зданий не должны иметь замков, которые не могут быть открыты изнутри без ключа.

5.5.34. Ширина наружных дверей лестничных клеток и дверей в вестибюль должна быть не менее расчетной ширины марша лестницы.

5.5.35. Выходы из помещений, размещаемых в подвальных и цокольных этажах, допускается устраивать через лестничные клетки при условии отсутствия в этих помещениях складов горючих материалов.

5.5.36. Из помещения площадью до 300 м<sup>2</sup>, расположенного в подвальном или цокольном этажах допускается устройство одного выхода, если число постоянно находящихся в нем не превышает 5 человек.

5.5.37. В качестве второго выхода при числе работающих в подвале или цокольном помещении не более 15 человек, допустимо использование люков с вертикальными лестницами, а также окон размерами не менее 0,75х1,5 м при условии устройства специальных приспособлений, облегчающих выход через окна.

5.5.38. Двери на путях эвакуации должны открываться по направлению эвакуации. На путях эвакуации не должно быть раздвижных или подъемных дверей, а также вращающихся дверей и турникетов.

5.5.39. В зданиях с чердаками высотой до карниза или верха парапета более 10 м должно предусматриваться не менее двух входов на чердак из крайних лестничных клеток здания по несгораемым лестницам с площадками перед входом на чердак.

5.5.40. Слуховые окна для освещения и проветривания чердаков, а также для выхода на крышу должны предусматриваться в каждой части чердака, отделенной противопожарной стеной и иметь размеры створок не менее 0,6х0,8 м.

5.5.41. Пути эвакуации недопустимо загромождать тарой, хранимым товаром, инвентарем и др.

5.5.42. Помещения предприятия общественного питания должны быть оборудованы пожарной сигнализацией в соответствии с СНИП 2.04.09-84.

5.5.43. Количество автоматических пожарных извещателей определяется необходимостью обнаружения загораний по всей контролируемой площади помещений (зон).

5.5.44. Максимальное расстояние между дублирующими дымовыми или тепловыми пожарными извещателями должно быть равно половине нормативного, определенного в нижеследующих таблицах № 5.2 и № 5.3 если установка пожарной сигнализации предназначена для управления автоматическими установками пожаротушения, дымоудаления и оповещения о пожаре.

5.5.45. Дымовые и тепловые пожарные извещатели необходимо устанавливать, как правило, на потолке. При невозможности установки извещателей на потолке допускается установка их на стенах, балках, колоннах. Допускается также подвеска извещателей на тросах под покрытиями зданий со световыми, аэрационными, зенитными фонарями, при этом извещатели необходимо размещать на расстоянии не более 300 мм от потолка, включая габариты извещателя.

5.5.46. Дымовые и тепловые извещатели следует устанавливать в каждом отсеке потолка, ограниченном строительными конструкциями (балками, прогонами, ребрами плит и т. д.), выступающими от потолка на 0,4 м и более.

5.5.47. Автоматические пожарные извещатели следует устанавливать в каждом отсеке помещения, оборудованном штабелями материалов, стеллажами, оборудованием и строительными конструкциями, верхние края которых выступают от потолка на 0,6 м и менее.

5.5.48. Автоматические пожарные извещатели необходимо применять в соответствии с требованиями технических условий стандартов и паспортов, с учетом условий среды контролируемых помещений.

5.5.49. Количество автоматических пожарных извещателей, включаемых в один шлейф пожарной сигнализации, определяется технической характеристикой станции

пожарной сигнализации. В одном помещении следует устанавливать не менее двух автоматических пожарных извещателей.

5.5.50. Площадь, контролируемая одним дымовым пожарным извещателем, а также максимальное расстояние между извещателями и извещателем и стеной должны соответствовать данным таблицы 5.2, но не превышая величин, указанных в технических условиях и паспортах на извещатели.

Таблица 5.2

### Нормативные показатели установки дымовых извещателей

| Высота установки извещателя, м | Площадь, контролируемая одним дымовым извещателем, м <sup>2</sup> | Максимальное расстояние, м |                        |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|
|                                |                                                                   | между извещателями         | от извещателя до стены |
| До 3,5                         | до 85                                                             | 9,0                        | 4,5                    |
| Свыше 3,5 до 6,0               | до 70                                                             | 8,5                        | 4,0                    |
| Свыше 6,0 до 10,0              | до 65                                                             | 8,0                        | 4,0                    |
| Свыше 10,0 до 12,0             | до 55                                                             | 7,5                        | 3,5                    |

В помещениях шириной 3 м расстояние между извещателями можно увеличить до 15 метров.

5.5.51. Площадь, контролируемая одним тепловым пожарным извещателем, а также максимальное расстояние между извещателями и извещателем и стеной, определяется по нижеследующей таблице 5.3, но не должна превышать величин, указанных в технических условиях и паспортах на извещатели.

5.5.52. Температура срабатывания максимальных и максимально дифференцированных извещателей должна быть не менее, чем на 20°С выше максимально допустимой температуры в помещениях.

Таблица 5.3

### Нормативные показатели установки тепловых извещателей

| Высота установки извещателя, м | Площадь, контролируемая одним дымовым извещателем, м <sup>2</sup> | Максимальное расстояние, м |                        |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|
|                                |                                                                   | между извещателями         | от извещателя до стены |
| До 3,5                         | до 25                                                             | 5,0                        | 2,5                    |
| Свыше 3,5 до 6,0               | до 20                                                             | 4,5                        | 2,0                    |
| Свыше 6,0 до 9,0               | до 15                                                             | 4,0                        | 2,0                    |

5.5.53. Персонал предприятия должен проходить периодическое противопожарное обучение и должен уметь до приезда пожарной бригады использовать имеющиеся противопожарные средства для тушения, препятствуя распространению пожара.

5.5.54. При проведении огневых, покрасочных и строительно-монтажных работ на предприятиях, работники должны соблюдать Правила пожарной безопасности в Украине.

5.5.55. Оснащение предприятий первичными средствами пожаротушения должно производиться согласно приложения 3 Правил пожарной безопасности в Украине.

## **6. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ И РАБОЧИХ МЕСТ**

### **6.1. Общие требования**

6.1.1. Технологические процессы организуются согласно СНиП 2.08.02-89, норм оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием.

6.1.2. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений должны способствовать последовательности и поточности технологического процесса, отсутствию встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также движения посетителей и персонала.

6.1.3. Материально-технические средства, организационную и торгово-технологическую оснастку необходимо размещать в зоне рабочего места в соответствии с содержанием выполняемой работы и требованиями к рациональным приемам труда, изложенных в Методических рекомендациях по научной организации труда в предприятиях общественного питания потребительской кооперации.

6.1.4. Все изменения в организации рабочих мест, связанные с внедрением новой технологии, установкой дополнительного оборудования и др. допускаются только после внесения изменений в существующие проекты и согласования их в установленном порядке.

### **6.2. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

6.2.1. На предприятиях общественного питания вредными производственными факторами, действующими на работающих являются: метеорологические условия, шум и вибрация, недостаточная освещенность, лучистое тепло, газовая и пылевая загрязненность воздушной среды.

Допустимые параметры этих факторов приведены в приложениях 2,7,8.

6.2.2. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд;

обеспечивать полное сгорание топлива при эксплуатации газовых плит, а также плит, работающих на угле и дровах;

операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, производить на рабочих местах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией.

6.2.3. На рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, необходимо применять воздушное душирование.

6.2.4. В горячих цехах предприятий общественного питания теплонапряженность не должна превышать 200–210 Вт на 1 м<sup>2</sup> производственной площади.

6.2.5. При выборе типа местного отсоса от тепловыделяющего оборудования предпочтительно использовать местный вентиляционный отсос. При наличии немодулированного оборудования допускается применение кольцевых воздуховодов и зонтов.

6.2.6. В моечном отделении при установке машин производительностью более 1000 тарелок в час следует предусматривать местную вытяжную вентиляцию.

6.2.7. Если в наружном воздухе содержится пыль, вентиляционные установки должны оборудоваться фильтрами.

6.2.8. Освещение рабочих мест должно соответствовать требованиям СНиП II-4-79.

6.2.9. Запрещается загромождать световые проемы как внутри, так и вне зданий, а также заменять остекление другими материалами.

6.2.10. Для общего освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру во взрывобезопасном исполнении.

6.2.11. Запрещается размещать светильники на рабочих местах возле котлов, плит. В отделочных отделениях кондитерских цехов рекомендуется устанавливать бактерицидные лампы.

6.2.12. Освещенность от источников искусственного освещения, коэффициент естественного освещения, качественные показатели освещения (показатель дискомфорта и коэффициент пульсации) должны приниматься согласно приложения 8 настоящих Правил.

6.2.13. Для повышения освещенности рабочих мест рекомендуется окрашивать в светлые тона стены, перегородки и оборудование.

6.2.14. Допустимые уровни шума на рабочих местах устанавливаются в соответствии с действующими Санитарными нормами допустимых уровней шума на рабочих местах № 3223-85 (не более 80 дБА).

6.2.15. Для защиты работающих в торговых залах рекомендуется: размещать рабочие места буфетчиков, кассиров в наименее шумной зоне; организовывать места кратковременного отдыха персонала, оборудованные средствами звукоизоляции и звукопоглощения.

6.2.16. Все производственные источники тепла надлежит обеспечивать устройствами и приспособлениями, предотвращающими выделение конвекционного и лучистого тепла в цех (герметизация, отведение тепла и т. д.) с тем, чтобы температура нагретых поверхностей оборудования и ограждений в местах нахождения работников не превышала 45°C.

6.2.17. Работникам, соприкасающимся при работе с пищевыми продуктами, должны выдаваться бесплатно санитарная одежда, санитарная обувь и санпринадлежности по установленным нормам, утвержденным Министерством здравоохранения Украины 18.09.1991 г. (приложение 9, таблица 1).

6.2.18. При выполнении работ в особых температурных условиях или связанных с загрязнением, работникам предприятий общественного питания должны выдаваться бесплатно также специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты по установленным нормам согласно постановлению Госкомтруда СССР и Президиума ВЦСПС от 20.02.80 № 43 (П-2 с изменениями от 21.08.85 № 289) П-82 (приложение 9, таблица 2).

6.2.19. Выдаваемая работникам санитарная и специальная одежда и обувь, санпринадлежности и средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям их работы, обеспечивать безопасность труда и отвечать требованиям ГОСТ 12.4.011-89.

6.2.20. Работникам предприятий общественного питания при постоянной работе в неотапливаемых помещениях, палатках, киосках, ларьках должны выдаваться дополнительно бесплатная теплая спецодежда и спецобувь (куртка х/б на утепляющей прокладке, валенки, сапоги утепленные).

6.2.21. Порядок обеспечения работников спецодеждой и средствами индивидуальной защиты должен осуществляться согласно ДНАОП 0.05-5.01-83.

6.2.22. Санитарная и специальная одежда, обувь и другие средства индивидуальной защиты должны храниться в отдельных сухих и отапливаемых помещениях, изолированно от каких-либо других предметов и материалов, рассортированными по видам, ростам, размерам и защитным свойствам.

### **6.3. Требования охраны труда на рабочих местах**

6.3.1. Оборудование, инвентарь, приспособления с помощью которых совершается работа, должны находиться в поле зрения работника, а органы управления (кнопки, рубильники и др.) следует располагать согласно ГОСТ 12.2.032-78 и ГОСТ 12.2.033-78

6.3.2. Контрольно-измерительные приборы (весы) необходимо размещать так, чтобы работник мог воспользоваться ими, не совершая лишних движений, наклонов и поисков. На рабочем месте не должно быть лишних предметов, которые не применяются в данном трудовом процессе.

6.3.3. Оптимальная высота технологического оборудования и рабочих поверхностей с учетом антропометрических размеров человека должна быть: при работе сидя — от 700 до 750 мм, при работе стоя — от 1000 до 1100 мм. (ГОСТ 12.2.032-78, ГОСТ 12.2.033-78).

6.3.4. Каждое рабочее место должно быть размещено по ходу технологического процесса так, чтобы не создавалось встречных, перекрещивающихся и возвратных движений обрабатываемого сырья.

6.3.5. Работник должен выполнять работу в аккуратно заправленной сан. и спецодежде и с защитными приспособлениями, предусмотренными действующими нормами, приведенными в приложении 9.

6.3.6. Закалывать спецодежду и держать в кармане одежды булавки, стеклянные и другие острые предметы, запрещается.

6.3.7. Производственные ванны должны быть без острых углов, с гладкими поверхностями.

6.3.8. На полу у картофелечистки на расстоянии от станины не менее 0,5 м должны устанавливаться бортики высотой 0,1 м.

6.3.9. Рабочее место для дочистки картофеля оборудуется специальным стулом с подлокотниками.

6.3.10. Производственные столы для обработки рыбы должны иметь желоб и бортик.

6.3.11. При изготовлении помадки необходимо заполнять емкость посуды не более чем на 40%.

6.3.12. При ручной обработке необходимо придерживаться следующих правил:

при работе с ножом повар должен держать лезвие от себя;

править нож о мусат следует в стороне от работников, занятых на других операциях;

вскрытие и распаковку тары необходимо производить с использованием специальных инструментов (гвоздодеры, клещи и др.);

вскрытие консервных банок необходимо производить специальными ключами или приспособлениями;

разделку мороженого мяса и рыбы следует производить после их оттаивания;

мойку рыбы необходимо производить травяными щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах;

для выемки рыбы из ванн должны использоваться проволочные черпаки;

при разделке рыбы необходимо пользоваться разделочными ножами, головорубами, скребками;

при опалке птицы запрещается пользоваться паяльными лампами. Выполнение этой операции производится в опалочном горне.

при жарке полуфабрикаты должны укладываться на сковороды с наклоном от работника;

устанавливать наплитные котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухое полотенце;

мойка и чистка посуды от остатков пищи, а также уборка полов, стеллажей должна производиться с помощью щеток, скребков, ершей, деревянных лопаток;

запрещается подогревать пищу в герметически закрытой посуде (молочные фляги, термосы и др.);

при закладке в кипящий жир картофеля и других овощей не допускать попадания воды;

крышки варочных котлов, кастрюль и другой наплитной посуды с горячей пищей, необходимо открывать осторожно, на себя.

6.3.13. Требования охраны труда при механической обработке изложены в 7 разделе.

## **7. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ И ХОЛОДИЛЬНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ**

### **7.1. Общие требования**

7.1.1. Изготовление оборудования должно осуществляться в соответствии с ГОСТ 12.2.003-91, ГОСТ 12.2.061-81, ГОСТ 12.2.092-94, НАОП 8.1.00-1.04-90, НАОП 2.200-1.10-88, ДНАОП 0.00-1-20-90, ГОСТ 12.2.007-83, ГОСТ 12.2.032-94, Правилами устройства и безопасной эксплуатации сосудов, работающих под давлением, Правилами устройства электроустановок, Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей, Правилами техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей. Сигнальная окраска оборудования и знаки безопасности должны отвечать требованиям ГОСТ 12.4.026-76. Эксплуатация должна осуществляться в соответствии с эксплуатационной документацией изготовителя.

7.1.2. Все движущиеся части машин и оборудования, представляющие опасность травмирования, должны быть закрыты сплошными или сетчатыми ограждениями. Стороны ячеек или диаметры отверстий сетки ограждения должны быть не более 10 мм.

7.1.3. Ограждение должно быть достаточно прочным, легким, надежно закрепленным, без острых углов и режущих кромок.

7.1.4. Съёмные, откидные и раздвижные ограждения рабочих органов, а также открывающиеся дверцы, щитки, крышки в этих ограждениях или корпусах оборудования должны иметь устройства, исключающие их случайное снятие или открывание, или иметь устройства блокировки, обеспечивающие прекращение работы оборудования при съёмке или открывании ограждений.

7.1.5. Откидные крышки на оборудовании должны быть снабжены устройством, удерживающим крышки в открытом положении.

7.1.6. Опрокидывающиеся емкости должны быть снабжены приспособлениями, предотвращающими их самоопрокидывание.

7.1.7. Емкости с мешалкой должны быть снабжены крышками, сблокированными с пусковым устройством электродвигателя мешалки.

7.1.8. Оборудование, в которое загружаются пылевидные компоненты, должно быть оснащено местными отсосами с после-

7.1.9. Перед началом работы оборудование необходимо осмотреть, проверить правильность сборки, надежность крепления, наличие заземления, проверить исправность.

7.1.10. Регулировка скорости при работе машины допускается только при безступенчатых регуляторах скорости. Во всех остальных случаях переключение скоростей должно производиться при выключенном электродвигателе.

7.1.11. Перед пуском оборудования после окончания ремонта, снятые ограждения должны быть поставлены на место, прочно и правильно закреплены.

7.1.12. Очистка, ручная смазка и ремонт оборудования во время его работы категорически запрещается и производится только после его полной остановки.

7.1.13. Запрещается работать на оборудовании с неисправным или снятым ограждением движущихся частей.

7.1.14. Не должны загромождаться проходы к оборудованию, к местам включения и выключения.

7.1.15. Ремонт оборудования во время его работы запрещается.

7.1.16. Пусковые устройства электродвигателей должны иметь защиту от самопроизвольного запуска при восстановлении напряжения в сети после перерыва в снабжении энергией.

7.1.17. При включении электродвигателя приводной вал должен вращаться в направлении, указанном стрелкой, имеющейся на редукторе.

7.1.18. Средства защиты должны приводиться в готовность до начала работы оборудования и быть заблокированы так, чтобы выполнение рабочего процесса было невозможно при отключении средств защиты или их неисправности.

7.1.19. Для предотвращения выхода за установленные пределы подвижных частей оборудования должны быть установлены соответствующие упоры, ограничители хода, концевые выключатели.

7.1.20. Оборудование должно иметь надежно действующие приспособления (пульт управления, кнопку и т. д.) для включения и остановки, расположенные так, чтобы ими было удобно и безопасно пользоваться с рабочего места и чтобы была исключена возможность самопроизвольного их включения.

7.1.21. По окончании работы необходимо выключить оборудование. При отключении механического и теплового оборудования выключаются пакетные переключатели и кнопочные станции, после этого выключаются рубильники, магнитные пускатели и станции управления. При выключении газового оборудования необходимо перекрыть подачу воздуха в горелки, закрыть их краны и закрыть общий кран на газопроводе.

7.1.22. Ответственность за безопасную эксплуатацию оборудования должна возлагаться приказом по предприятию на лиц из числа инженерно-технических работников, имеющих специальное техническое образование и прошедших проверку знаний настоящих Правил.

7.1.23. Работающие на оборудовании должны быть обеспечены краткими инструкциями по эксплуатации оборудования, в которых изложены требования по охране труда.

7.1.24. За оборудованием устанавливается техническое обслуживание со стороны специалистов ремонтно-монтажных комбинатов, в обязанности которых входит участие в освидетельствовании, наблюдение за эксплуатацией и осуществление профилактического ремонта.

7.1.25. На электрическом приводе кнопка «Пуск» должна быть утоплена на 3–5 мм за габарит пусковой коробки. Кнопка остановки «Стоп» должна быть красного цвета и выступать над коробкой на 3 мм. Применение рубильников для включения привода оборудования запрещается.

## **7.2. Механическое оборудование**

7.2.1. Перед включением оборудования необходимо убедиться, нет ли в машине посторонних предметов, надежно ли крепление механизмов.

7.2.2. Пуск и остановка оборудования с загруженными продуктами запрещается.

7.2.3. Запрещается проводить технологическое и техническое обслуживание, снимать машину, ее съемные механизмы до полной остановки электродвигателя.

7.2.4. Запрещается оставлять работающее оборудование без присмотра.

7.2.5. В нерабочее время оборудование должно находиться в положении, исключающем возможность его пуска посторонними лицами.

7.2.6. Запрещается применять оборудование для выполнения операций, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации.

7.2.7. Если корпус оборудования окажется под напряжением, следует немедленно прекратить работу и отключить электроэнергию.

7.2.8. Снимать и устанавливать терочные диски, ножи или гребенки можно только после полной остановки машины.

7.2.9. Застрявшие клубни картофеля или овощей следует извлекать только после полной остановки электродвигателя.

7.2.10. Запрещается работать на картофелечистке, абразив которой имеет дефекты.

7.2.11. Для проталкивания продукта внутрь бункера машины необходимо пользоваться деревянным толкачом или лопаткой.

7.2.12. При возникновении в процессе работы машины шума, стука, гудения, ее необходимо отключить и вызвать механика.

7.2.13. Чистку режущих ножей и решетки производить только специальным деревянным скребком после отключения машины.

7.2.14. Не допускается эксплуатация мясорубки без предохранительного кольца. На рабочих поверхностях ножей и решеток не должно быть трещин, заусенец, выбоин.

7.2.15. Загружать продукт в рабочую камеру куттера разрешается только после полной остановки машины.

7.2.16. Запрещается выгружать фарш из загрузочного окна фаршемешалки вручную или во время работы.

7.2.17. При работе на универсальном приводе необходимо:

включать привод только после закрепления сменного механизма;

сменный механизм устанавливать в гнездо привода до отказа и без перекоса.

7.2.18. При использовании рыбоочистителя запрещается касаться скребка в рабочем положении и работать без предохранительного кожуха, закрывающего сверху скребок.

7.2.19. До включения в работу тестомесильной машины необходимо проверить надежность крепления сменной дежи к платформе, после чего опробовать работу машины на холостом ходу.

7.2.20. Лопасть месильного рычага тестомесильной машины не должна касаться внутренней поверхности дежи.

7.2.21. Накатывание и скатывание сменной дежи с платформы машины производить только при верхнем положении месильного рычага и при выключенном электродвигателе.

7.2.22. Категорически запрещается работать на тестомесильной машине без ограждающего щитка у дежи, или с поднятым щитком, загружать продукты в дежу при работе месильного рычага.

7.2.23. Во время работы тестораскаточной машины запрещается протирать вальцы, открывать облицовку, производить осмотр и чистку механизмов.

7.2.24. Устанавливаемые на взбивальной машине резервуары и взбиватели должны быть надежно закреплены чекой и установочным винтом.

7.2.25. Взбиватель должен быть установлен так, чтобы между ним и дном резервуара был зазор не менее 5 мм.

7.2.26. Продукты, подлежащие обработке, загружаются только после полной сборки взбивальной машины. Добавление продуктов в резервуар во время работы машины не допускается.

7.2.27. Запрещается снимать резервуар и взбиватели до полной остановки машины.

7.2.28. Запрещается переключать скорости на ходу.

7.2.29. Количество одноразовой загрузки продукта регламентируется паспортными данными.

7.2.30. Перед включением хлеборезки необходимо проверить исправность механизмов вращения вручную, маховика регулятора толщины резания и надежность крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении.

7.2.31. Запрещается работать на хлеборезке при неисправном концевом выключателе электродвигателя или при снятом верхнем кожухе.

7.2.32. При работе посудомоечной машины во избежание ожогов запрещается открывать дверцы моющих камер.

7.2.33. Запрещается снимать с посудомоечной машины предохранительные щитки, кожухи и ограждения, работать с неисправными приборами автоматики.

7.2.34. Перед включением пельменного аппарата необходимо проверить надежность крепления привода, конвейера и ограждения.

7.2.35. При работе пельменного аппарата запрещается вынимать тесто или фарш из бункера, очищать винтовые шнеки, зачищать края бункеров, очищать ячейки формирующих барабанов, класть на штампы руки или снимать на ходу пельмени.

7.2.36. Предохранительный щиток и кожух машины для нарезки гастрономических товаров должны быть надежно закреплены.

7.2.37. Заточное устройство ножа машины для нарезки гастрономических товаров должно находиться в нерабочем положении.

7.2.38. Кофемолка должна находиться в устойчивом положении. Винты, закрепляющие жернова и диск, должны быть плотно затянуты.

7.2.39. Полотно ленточных и дисковых пил должно быть исправным, надежно закрепленным, иметь целые зубья, без трещин и зазубрин.

7.2.40. Полотно должно быть снабжено защитным ловителем осколков костей и находиться в средней части ободов.

7.2.41. У рыхлителя мяса каретка должна быть закреплена защелкой, а крышка установлена на корпусе с помощью трех штифтов. Болты, крепящие двигатель редуктора, должны быть затянуты.

7.2.42. Фрезы рыхлителя мяса должны быть плотно стянуты на валах гайками.

7.2.43. Все болты, винты и гайки котлетоформовочной машины должны быть затянуты. Провертывание их не допускается. Износ сферической поверхности винтов не должен превышать 2 мм.

7.2.44. Не допускается работа зубчатого и червячного зацеплений котлетоформовочной машины с износом зубьев и трещинами.

7.2.45. Запрещается проталкивать рукой или посторонним предметом фарш под шнек котлетоформовочной машины.

7.2.46. Болты, закрепляющие корпус шинковальной машины на оси, должны быть плотно затянуты.

7.2.47. Предохранительная решетка, крышка просеивателя должны быть снабжены электроблокировкой, исключающей возможность пуска машины при поднятой решетке и открытой крышке.

7.2.48. Все сменные части протирачной машины должны легко насаживаться на рабочий вал и надежно закрепляться.

## **7.3. Тепловое оборудование**

### **7.3.1. Газовое оборудование**

7.3.1.1. Пуск в эксплуатацию газового оборудования разрешается только после приема его органами газовой инспекции.

7.3.1.2. Перед началом работы необходимо включить вентиляцию, проверить положение газовых кранов на коллекторе, открыть шибер на дымоходе, проверить тягу.

7.3.1.3. Запрещается работать на газовом оборудовании при отсутствии тяги, проверять герметичность газопровода пламенем спички.

7.3.1.4. Помещение, в котором размещено газовое оборудование, должно быть оборудовано вентиляцией, обеспечивающей трехкратный обмен воздуха в час.

7.3.1.5. В помещении, где чувствуется запах газа, запрещается включать или выключать электроприборы, зажигать спички, курить.

7.3.1.6. Газовые кипятильники, шкафы, котлы, сковороды, водонагреватели, плиты с расходом газа 1,5 м<sup>3</sup>/ч и более должны быть присоединены к индивидуальным вытяжным утепленным дымоходам, обеспечивающим разрежение не менее 1 мм водяного столба.

7.3.1.7. Не следует оставлять без присмотра зажженную газовую аппаратуру, а в случае прекращения подачи газа, немедленно закрыть краны горелок.

7.3.1.8. Не допускается работа оборудования с неисправной автоматикой безопасности и регулирования.

7.3.1.9. На каждом газоходе должен быть отключающий шибер с просверленными отверстиями (пять отверстий с общим диаметром 15 мм) для постоянной вентиляции топочного пространства при закрытом шибере.

7.3.1.10. Перед каждым аппаратом на подводящей газовой линии должен быть пробковый газовый кран.

7.3.1.11. Открывать краны у горелок и зажигать газовую аппаратуру разрешается только при горящем запальнике.

7.3.1.12. По окончании работы газового оборудования следует закрыть краны горелок, общий газовый кран, шибер аппарата и общий кран перед счетчиком.

## **7.3.2. Электрическое оборудование**

7.3.2.1. Каждый электротепловой аппарат подключается к внешней сети отдельной электропроводкой с индивидуальными плавкими предохранителями и пусковыми устройствами.

7.3.2.2. Пусковые устройства должны находиться в непосредственной близости от рабочего места, обеспечивая этим быстрое и безопасное включение или отключение аппарата.

7.3.2.3. В производственных помещениях электропровода должны быть защищены от механических повреждений, воды и уложены в трубы.

7.3.2.4. Категорически запрещается мойка и чистка теплового оборудования, включенного в электросеть.

7.3.2.5. Запрещается работать на плитах, жарочная поверхность которых деформирована.

7.3.2.6. Перед началом работы электроплиты необходимо проверить исправность терморегулятора и пакетных переключателей.

7.3.2.7. Не разрешается держать конфорки электроплит включенными на полную мощность без загрузки.

7.3.2.8. Запрещается искусственно охлаждать сильно разогретые конфорки водой.

7.3.2.9. Не разрешается работать на электроплитах, конфорки которых не имеют дополнительного защитного заземления.

7.3.2.10. Перед включением электрокотлов необходимо проверить легкость подъема и вращения клапана-турбинки, исправность двойного предохранительного клапана, электроконтактного манометра, наличия воды в пароводяной рубашке.

7.3.2.11. Перед открыванием крышки котла уменьшают подвод тепла, поднимают клапан-турбинку за кольцо деревянным стержнем и выпускают пар. После падения давления в котле (клапан-турбинка не вертится) можно приступать к отвинчиванию болтов крышки котла.

- 7.3.2.12. Запрещается включать электрокотлы и автоклавы при отсутствии воды в пароводяной рубашке.
- 7.3.2.13. При мойке котлов необходимо тщательно очищать клапан-турбинку и пароотводную трубку.
- 7.3.2.14. Запрещается работать на котлах и автоклавах с неисправными приборами автоматики и манометрами.
- 7.3.2.15. Нельзя устанавливать контакты манометра автоклава на давление свыше 0,25 МПа.
- 7.3.2.16. Выгрузку продуктов из опрокидывающихся котлов следует производить при отключенном источнике нагрева.
- 7.3.2.17. Перед включением электрокипятильника необходимо убедиться в исправности автоматики, поплавкового устройства, наполнении его водой и непрерывном ее поступлении.
- 7.3.2.18. Запрещается работать на фритюрнице при снятом столе.
- 7.3.2.19. Слив масла из фритюрницы можно производить после ее отключения от сети, не сильной струей.
- 7.3.2.20. Не разрешается работа жарочно-кондитерских и пекарных шкафов с неисправными терморегуляторами, пакетными переключателями, сжатыми кожухами, закрывающими приборы и электрокоммуникации. Запрещается работать у шкафа с оголенными руками.
- 7.3.2.21. Запрещается, работать на кофеварке при неисправном тепловом автомате (регулятор давления), водоавтомате, манометре и предохранительном клапане.
- 7.3.2.22. При применении гидрофоров (усилителей давления) к кофеварочным машинам гидравлического действия с блок-кранами дуплекс-выключатель давления гидрофора должен быть настроен на выключение насоса по достижению давления в резервуаре не более 0,29 МПа.
- 7.3.2.23. Все элементы, входящие в линию прилавков самообслуживания, должны иметь индивидуальное защитное заземление.
- 7.3.2.24. Не разрешается работать на стойках с поврежденной облицовкой поверхности рабочих секций.
- 7.3.2.25. Перед началом работ необходимо проверить исправность терморегуляторов, пакетных переключателей, приборов автоматики.
- 7.3.2.26. Не разрешается держать тепловые стойки и электромармиты включенными на полную мощность без загрузки.
- 7.3.2.27. Перед началом работы электромармита и в течение рабочего дня необходимо следить за наличием воды в ванне, или в парогенераторе (в зависимости от конструкции мармита).
- 7.3.2.28. Во время работы вращающейся жаровни запрещается чистить нож отсекаателя от налипшей блинной ленты.
- 7.3.2.29. Запрещается снимать во время работы жаровни щитки, ограждающие редуктор, крышки с автоматических выключателей, а также работать со снятыми крышками.
- 7.3.2.30. Не разрешается заливать в рубашку жаровни масло марок, не предусмотренных эксплуатационной документацией.
- 7.3.2.31. Запрещается работать на сковородах при утечке из рубашки масла или недостаточном его уровне.
- 7.3.2.32. Перед включением сковороды необходимо залить в противень необходимое количество жира.
- 7.3.2.33. Запрещается устанавливать контакты электроконтактного термометра сковороды на температуру выше 260°C.
- 7.3.2.34. Электротермостат должен иметь штепсельный разъем с дополнительным заземляющим контактом.

Не разрешается включать термостат без жидкости.

7.3.2.35. Не разрешается пользоваться электрополотенцем при неисправном ограждении нагревателей в горловине корпуса.

7.3.2.36. Запрещается работать на автоматах для жарки пончиков в случае неисправности приборов автоматики, сигнальных ламп, воздушного манометра.

7.3.2.37. В случае заклинивания лопаток барабана автомата при его вращении необходимо немедленно отключить автомат от сети.

7.3.2.38. Освобождать лопатки от налипших или попавших под лопатки пончиков можно только вилкой со стандартной ручкой при отключенном автомате.

7.3.2.39. При появлении в работе автомата шума или стука, искрения и треска магнитного пускателе или других приборах, следует немедленно отключить пончиковый автомат от электросети.

7.3.2.40. Запрещается переполнять жарочную ванну автомата жиром выше установленного уровня.

7.3.2.41. Не разрешается работать на автомате при неисправной вентиляции.

7.3.2.42. Перед включением автомата для приготовления и жарки пирожков необходимо произвести проверку механизмов, убедиться в отсутствии посторонних предметов.

7.3.2.43. Запрещается включать автомат в работу с неисправной автоматикой и сигнализацией.

7.3.2.44. Запрещается устранение обнаруженных дефектов при включенном автомате.

7.3.2.45. Все щитки кожуха, крышки и дверцы автомата во время работы должны быть закрыты.

7.3.2.46. Слив масла из автомата производится только после выключения и охлаждения нагревательных элементов.

7.3.2.47. В СВЧ-шкафах швы между металлическими листками, образующими в камере экран и дверь камеры по всему периметру должна иметь надежный электрический контакт.

7.3.2.48. Дверцы камеры должны иметь исправную блокировку, препятствующую их открыванию без снятия напряжения.

7.3.2.49. Металлические части и кожухи ограждений установок должны иметь заземление.

7.3.2.50. Вода для охлаждения деталей СВЧ-шкафов должна подаваться из шланга, выполненного из изоляционного материала.

7.3.2.51. Водоохлаждение должно осуществляться непрерывно с момента включения СВЧ-шкафа до полного охлаждения деталей после ее отключения, при этом обязательна блокировка включающих устройств с системой водоохлаждения.

## **7.4. Холодильное оборудование**

7.4.1. При эксплуатации аммиачных холодильных установок следует руководствоваться действующими Правилами устройства и безопасной эксплуатации аммиачных холодильных установок. 7-е издание. 1991 г., фреоновых — Правилами устройства фреоновых холодильных установок. 3-е издание, 1988 г.

7.4.2. Запрещается пользоваться холодильным оборудованием, если токоведущие части рубильников, пускателей, электродвигателей не закрыты защитным кожухами.

7.4.3. Не допускается снимать ограждения с движущихся и вращающихся частей агрегата.

7.4.4. Запрещается укладывать и хранить продукты непосредственно на приборах охлаждения (испарителях) и их поддонах, а также на ограждениях агрегатов.

7.4.5. Запрещается использовать скребки, ножи и другие предметы для удаления снеговой шубы с испарителей.

7.4.6. Запрещается установка холодильных агрегатов и охлаждаемого оборудования вблизи от отопительных приборов.

7.4.7. Запрещается пользоваться открытым пламенем возле агрегатов.

7.4.8. Не разрешается перекрывать воду, поступающую для охлаждения конденсаторов холодильных установок при работе компрессора.

7.4.9. Все холодильные установки группы А, работающие на фреоне, необходимо располагать в специальном машинном отделении высотой не менее 3,5 м, а при часовом объеме до 150 м<sup>3</sup>/ч — высотой не менее 2,6 м. Проход от электрощита до выступающей части машины должен быть не менее 1,5 м, между стеной и машиной — 0,8 м.

7.4.10. Не допускается размещение фреоновой установки на лестничных площадках, под лестницами, в коридорах, вестибюлях.

7.4.11. Эксплуатация установок разрешается только при наличии исправных, проверенных и опломбированных предохранительных и контрольно-измерительных приборов.

7.4.12. При прорыве аммиака компрессор необходимо остановить, отключить аварийный участок от всей системы, включить аварийную вентиляцию. Все операции проводятся в противогазе с фильтрующим элементом КД и резиновых перчатках.

7.4.13. При прорыве фреона следует включить вентиляцию и проводить аварийные работы, используя изолирующие противогазы типа АСВ, ИП.

7.4.14. В объект охлаждения следует помещать продукты, температура которых не превышает температуры окружающего воздуха.

7.4.15. Холодильные агрегаты и оборудование к ним должны быть установлены так, чтобы минимальные отступы от стен были 0,25 м, от электрощита — 1,0 м и свободный подход к ним — шириной 1 м.

7.4.16. Все трубопроводы холодильной установки должны быть тщательно закреплены на подвесках, соединены накидными гайками и защищены от механических повреждений.

7.4.17. Остановка и пуск выключенного агрегата происходит автоматически, поэтому производить регулировку, чистку, ремонт можно только отключив его от электросети.

7.4.18. До выключения холодильного оборудования необходимо убедиться в исправности ограждений и отсутствии посторонних предметов, мешающих вращению маховика и вентиляционной лопасти.

7.4.19. Не разрешается покрывать полки холодильных шкафов плоскими материалами, т.к. это нарушает циркуляцию воздуха.

7.4.20. Для нахождения места утечки аммиака разрешается пользоваться только специальными химическими индикаторами (лакмусовой или фенолфталеиновой бумажками).

## **7.5. Весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование**

7.5.1. Измерительные приборы, находящиеся в эксплуатации, должны быть исправны, иметь поверительные клейма органов Госстандарта Украины, инвентарный номер и закрепляться за работниками, которые ими пользуются.

7.5.2. Перед включением электронного комплекса «Дина» (весовой ценопечатающий комплекс) необходимо проверить крепление штепсельных разъемов на электронных весах, блоке выхода информации, печатающем устройстве.

7.5.3. Запрещается производить какие-либо работы в штепсельных разъемах включенных весов.

7.5.4. Эксплуатировать электронный комплекс можно лишь при полном его сборе, т.е. когда закрыты кожуха блока вывода информации и дверца печатающего устройства.

7.5.5. Товарные весы должны устанавливаться на ровном полу. При взвешивании тяжелых грузов весы должны быть установлены в специальном углублении пола так, чтобы уровень платформы и пола совпадал.

7.5.6. Установка настольных весов должна производиться так, чтобы станина прочно упиралась на все четыре точки и во время работы не произошло произвольного перемещения или падения весов.

7.5.7. Перед включением контрольно-кассовой машины в электросеть следует закрыть дверцу ценопечатающего механизма.

7.5.8. При остановке работы кассового аппарата по неизвестной причине, а также при внезапном стопорении необходимо отключить его от сети, установить рукоятку ручного привода и все работы по проверке аппарата вести, используя ручной привод.

7.5.9. Запрещается применять чрезмерные усилия при пуске механизма контрольно-кассовой машины.

## **7.6. Инструменты, инвентарь, тара**

7.6.1. Поварские ножи, скребки для зачистки рыбы должны иметь гладкие, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки.

7.6.2. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.

7.6.3. Не допускается наличие трещин и заусенец на разделочных досках и колодах для разруба мяса.

7.6.4. Противни должны быть легкими, изготовленными из нержавеющей стали без заусенец и острых углов.

7.6.5. Наплитные котлы, кастрюли, сотейники и другая кухонная посуда должны иметь прочно прикрепленные ручки, ровное дно и хорошо пригнанные крышки.

7.6.6. Колоды для разруба мяса должны устанавливаться на крестовину. Высота колоды должна быть не менее 0,85 м.

7.6.7. Инвентарь и посуда должны иметь маркировку.

7.6.8. Посуда для загрузки овощей в машины и ванны должна быть емкостью не более 10 кг.

7.6.9. Для котлов с пищей в цехах должны быть устойчивые подставки.

7.6.10. Перенос инструментов должен производиться в чехлах, ножнах.

7.6.11. Деревянная тара должна быть исправной, не иметь торчащих гвоздей окантовочной проволоки или железа, а также заусенец, зацепов и других повреждений.

7.6.12. Бочки должны быть чисто оструганы, не иметь задигов, впадин и выпуклостей, надломленной клепки.

7.6.13. Мешки должны быть целыми, без пропуска стежков. Нитки швов должны быть закреплены и не иметь свободных концов.

## **7.7. Сосуды, работающие под давлением**

7.7.1. Устройство и эксплуатация сосудов, работающих под давлением, должны отвечать требованиям ДНАОП 0.00-1.07-94.

7.7.2. Запрещается эксплуатировать оборудование, работающее под давлением, если в основных его элементах обнаружены трещины, выпуклости, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывы прокладок, а также при неисправности предохранительных клапанов, манометров и других контрольно-измерительных приборов или повышении давления в пароводяной рубашке выше допустимой нормы.

7.7.3. Установка сосудов должна исключать опасность их опрокидывания, обеспечивать возможность их осмотра, ремонта и очистки.

7.7.4. Запрещается эксплуатация сосудов, не имеющих заводского клейма, регистрационного номера и даты последних испытаний.

7.7.5. Не допускается эксплуатация сосудов с истекшим сроком освидетельствования.

7.7.6. Баллоны с газом, устанавливаемые в помещениях, должны находиться от отопительных приборов на расстоянии не менее 1 м, а от источников тепла — не менее 5 метров.

7.7.7. Наполненные баллоны должны храниться в вертикальном положении в специально оборудованном гнезде, клетке или ограждены барьером.

7.7.8. Перевозка наполненных газом баллонов должна производиться на рессорном транспорте или на автокарах в горизонтальном положении, обязательно с прокладками между баллонами. Все баллоны во время перевозки должны укладываться вентилями в одну сторону. На боковых штуцерах вентилей должны быть заглушки. Баллоны должны быть защищены от действия солнечных лучей.

7.7.9. Соединение баллона с углекислотой с установкой должно производиться через редукционный вентиль, снабженный манометром.

7.7.10. Нельзя допускать обмерзания вентиля баллона с углекислотой и редуктора.

7.7.11. Запрещается пользоваться баллоном, если головка вентиля вращается туго или через вентиль проходит газ.

7.7.12. Не допускается резкое завинчивание и отвинчивание вентиля водяного редуктора. Не допускается также резкое отвинчивание вентиля углекислотного редуктора.

7.7.13. Запрещается производить ремонт коммуникаций (замена шлангов, подтяжка крепежных хомутиков и резьбовых соединений), находящихся под давлением.

7.7.14. Не допускается эксплуатация торговых автоматов при повышении давления углекислого газа в коммуникациях и давление воды в сатураторе свыше 0,25 МПа.

7.7.15. Установленный в корпусе автомата углекислотный баллон должен быть надежно закреплен с помощью специальной скобы.

7.7.16. При заливке кофе, какао в резервуар автомата для продажи горячих напитков, следует пользоваться специальной подставкой. Использование других случайных подставок, стульев, ящиков и др. запрещается.

7.7.17. Для заливки горячих напитков необходимо иметь посуду емкостью не более 10 литров.

7.7.18. Запрещается оставлять в торговом автомате запас сиропа и посторонние предметы.

7.7.19. Санитарную обработку торговых автоматов можно производить только после отключения его от электросети.

7.7.20. Во время перерыва в работе автомата необходимо перекрыть подачу воды и углекислого газа, отключить автомат от электросети.

7.7.21. Открывание и снятие узлов с электрическими устройствами, очистку монетного механизма, микропереключателей, зачистку контактов, реле, замену электродвигателей и ламп, табличек наименования товаров производить при отключенном электропитании автомата.

7.7.22. Запрещается складировать возле автомата, загромождать подходы к нему.

7.7.23. Предохранительный клапан сатуратора должен быть отрегулирован на предельное давление не свыше 0,25 МПа.

7.7.24. Газ в сатуратор необходимо выпускать постепенно, непрерывно наблюдая за показателями манометров, не допуская повышения установленного давления.

7.7.25. Если во время работы сатуратора стрелка манометра перейдет за красную черту и предохранительный клапан при этом не срабатывает, нужно немедленно прекратить работу, закрыть вентиль баллона, открыть воздушный кран на сатураторе и вызвать механика.

7.7.26. Предохранительный клапан редуктора баллона пивораздаточной установки должен быть отрегулирован на предельное давление не выше 1 кгс/см<sup>2</sup>.

7.7.27. Не допускаются к эксплуатации баллоны, окраска которых не соответствует данному виду газа в соответствии с ДНАОП 0.00-1.07-94, таблица 17, а также баллоны с ржавчиной, вмятинами с неисправными вентилями.

## **7.8. Санитарные требования к оборудованию**

7.8.1. Предприятия должны быть оснащены оборудованием в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания (постановление Центросоюза № 10 от 23.04.81.).

7.8.2. Расстановка технологического оборудования должна обеспечивать свободный доступ к нему, условия для соблюдения безопасности труда и поточность производственного процесса.

7.8.3. Оборудование должно быть изготовлено из антикоррозийных материалов, не иметь острых углов, грубых швов, его конструкция должна обеспечивать возможность легкой разборки.

7.8.4. На предприятиях должно быть отдельное оборудование для обработки сырых и готовых продуктов.

7.8.5. Моечные ванны должны быть изготовлены из материалов, допущенных к применению в предприятиях общественного питания Министерством здравоохранения Украины.

7.8.6. Производственные столы должны иметь покрытие из антикоррозийного материала, допущенного для контакта с пищевыми продуктами, без швов на рабочей части, с закругленными углами.

Для разделки теста допускаются столы с деревянными гладковыструганными и плотно подогнанными покрытиями.

7.8.7. Посуда, используемая на предприятиях общественного питания, должна быть изготовлена из материалов, разрешенных Минздравом Украины.

7.8.8. Не допускается к употреблению столовая и чайная посуда с отбитыми краями и трещинами.

7.8.9. Интенсивность инфракрасного излучения от теплового оборудования не должна превышать 70 Вт/м<sup>2</sup>.

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм поваров, кондитеров рекомендуется: применять секционно-модульное оборудование; максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно регулировать мощность электроплит

7.8.10. Запрещается использовать эмалированную посуду с поврежденной эмалью; алюминиевая и дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

7.8.11. Санитарная обработка технологического оборудования, мытье посуды, инструментов и инвентаря, осуществляется в соответствии с СанПиН 42-123-5777-91.

## **7.9. Требования пожарной безопасности к оборудованию**

7.9.1. Не допускается установка автоматов (пирожковых, пончиковых, торговых) у стен, в местах прохождения дымовых каналов, возле приборов отопления, окон и других проемов, соприкасающихся с кухнями, котельными.

7.9.2. Установка автоматов должна производиться на расстоянии не ближе 0,5 м от различного рода предметов, товаров и т. п.

7.9.3. Питание автоматов электроэнергией производится от отдельно проложенной для этой цели линии.

7.9.4. Не допускается прокладка электрической линии к оборудованию на поверхностях дымоходов, за батареями центрального отопления, по специальному оборудованию.

7.9.5. Запрещается тушить водой и пеной горящие провода, электродвигатели и электроприборы, находящиеся под напряжением. Для этих целей можно использовать углекислотные огнетушители.

7.9.6. После капитального ремонта перед пуском в эксплуатацию оборудования необходимо произвести замер сопротивления заземления и изоляции проводов.

7.9.7. Запрещается применение некалиброванных плавких вставок для защиты электросетей.

7.9.8. Нельзя допускать работу трехфазных электродвигателей в однофазном режиме.

7.9.9. Горящие масла можно гасить песком, пожар, возникший в небольших емкостях можно гасить, накрыв их кошмой, войлоком, асбестовым полотном.

7.9.10. Не допускается работа холодильного агрегата без тепловых вставок в магнитном пускателе или с элементами, не соответствующими напряжению.

7.9.11. При обнаружении эксплуатационных неисправностей, которые могут вызвать короткое замыкание, искрение, нагревание проводов и т. п. должны немедленно приниматься меры к их устранению.

7.9.12. На каждые пять торговых автоматов должен быть один углекислотный огнетушитель.

7.9.13. Для обнаружения места утечки аммиака разрешается пользоваться только специальными химическими индикаторами. Применять открытый огонь для этой цели запрещается.

7.9.14. Производить ремонт конденсаторов, испарителей и другой аппаратуры, в которой находится аммиак, необходимо после предварительного отсоса аммиака из поврежденного участка и отключения его от остальной системы.

7.9.15. При осмотре или ремонте аммиачных холодильных установок как источник освещения разрешается использовать переносные лампы напряжением не выше 12 вольт.

7.9.16. При заполнении системы аммиаком запрещается нагревать баллоны каким бы то ни было способом.

7.9.17. При заполнении системы из баллонов последние должны находиться снаружи здания и подключаться только к коллектору.

7.9.18. Машинное отделение с аммиачными холодильными установками должно отделяться от других помещений несгораемыми стенами и перекрытиями.

7.9.19. Теплоизоляция холодильников должна разделяться противопожарными поясами шириной 50 см из несгораемых материалов, которые при высоких температурах не выделяют токсичных паров и газов.

7.9.20. Двери машинного отделения должны открываться наружу.

7.9.21. Аварийная вентиляция должна иметь пусковое приспособление как в машинном отделении, так и вне его.

7.9.22. При срабатывании пожарной сигнализации приточно-вытяжная система вентиляции должна иметь аварийное отключение.

## **8. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА ПРИ ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫХ РАБОТАХ И ПЕРЕМЕЩЕНИИ ГРУЗОВ**

### **8.1. Общие требования**

8.1.1. Производство погрузочно-разгрузочных работ, перемещение грузов и эксплуатация подъемно-транспортного оборудования должны производиться в

соответствии с требованиями ГОСТ 19433-88, ГОСТ 12.3.009-76, ГОСТ 12.3.002-75, ГОСТ 12.3.020-80.

8.1.2. Все грузоподъемные и транспортные механизмы, приспособления и устройства должны соответствовать требованиям стандартов, техническим условиям или другим документам на его изготовление и использоваться в соответствии с эксплуатационной документацией.

8.1.3. Выполнение погрузочно-разгрузочных работ вручную необходимо производить при соблюдении норм подъема и переноски груза в соответствии с ДНАОП 0.03-3.28-93.

8.1.4. В соответствии с установленными нормами максимальный вес при подъеме и переноске грузов для женщин не должен превышать:

при выполнении погрузочно-разгрузочных работ и перемещении грузов постоянно в течение рабочей смены — 7 кг;

при чередовании этих работ с другой работой — 10 кг;

при перемещении с рабочей поверхности — 350 кг/час,

при подъеме с пола — 175 кг/час (суммарный вес грузов, перемещаемый постоянно в течение смены).

8.1.5. При массе груза свыше 50 кг подъем груза на спину грузчика и снятие с нее должно производиться с помощью других грузчиков.

Перенос таких грузов (массой более 50 кг) разрешается на расстояние не более 15 м (Правила техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях по хранению и переработке зерна Министерства хлебопродуктов СССР Часть 2, утверждены приказом Министерства хлебопродуктов СССР 18 апреля 1988 г. № 99).

## **8.2. Требования к персоналу, допускаемому к погрузочно-разгрузочным работам**

8.2.1. Работники, занятые на погрузочно-разгрузочных работах, должны: проходить предварительный курс обучения и проверку знаний по безопасности труда в соответствии с Типовым положением об обучении, инструктаже и проверке знаний работников по вопросам охраны труда.

8.2.2. К выполнению погрузочно-разгрузочных работ и перемещению грузов допускаются лица не моложе 18 лет, которые прошли предварительно медицинское обследование в установленном Министерством охраны здоровья Украины порядке и обученные безопасным способам и методам выполнения работ.

8.2.3. К работам на подъемно-транспортном оборудовании допускаются лица прошедшие курс обучения по специальной программе с последующей проверкой знаний квалификационной комиссией и имеющие удостоверение на его управление.

8.2.4. Персонал, допущенный к погрузочно-разгрузочным работам должен руководствоваться инструкциями, разработанными собственником в соответствии с ДНАОП 0.00-8.03-93 на основе настоящих Правил.

8.2.5. Обслуживающий персонал, допущенный к работе с подъемно-транспортным оборудованием, должен быть обеспечен инструкциями по безопасной эксплуатации машин и механизмов.

8.2.6. Перед началом работы персонал должен подготовить места производства погрузочно-разгрузочных работ, инструменты и инвентарь для их выполнения, а также проверить исправность и готовность к работе подъемно-транспортного оборудования.

8.2.7. Запрещается работать с неисправными инструментами, инвентарем и приспособлениями для погрузочно-разгрузочных работ, а также производить работы с наступлением темноты без надлежащего освещения фронта работ.

### **8.3. Требования к процессам производства погрузочно-разгрузочных работ**

8.3.1. Процессы погрузки, разгрузки и перемещения грузов на предприятиях общественного питания должны производиться с максимальным использованием подъемно-транспортного оборудования и средств малой механизации, в соответствии с ГОСТ 12.3.020-80.

8.3.2. Погрузочно-разгрузочные работы выполняются в соответствии с утвержденной руководителем (собственником) предприятия технологией.

8.3.3. Определение способа производства погрузочно-разгрузочных работ и схем укладки различных грузов при их транспортировке и складировании, а также контроль за их соблюдением осуществляется лицом, на которое возложены функции непосредственного руководства работами данного вида.

8.3.4. Перед началом работы каждое место груза должно быть тщательно осмотрено. При обнаружении малейших повреждений тары (наличие торчащих гвоздей, концов окантовочной проволоки и металлической оббивки ящиков, надломов, сколов и др.) необходимо принять меры, исключающие возможность травм и обеспечивающие безопасность работ.

8.3.5. Способы укладки и крепления грузов должны обеспечивать их устойчивость при транспортировании и складировании, разгрузке транспортных средств и разборке штабелей, а также возможность проведения механизированной погрузки и выгрузки.

8.3.6. При укладке на поддоны груз не должен выступать за пределы поддонов более чем на 20 мм с каждой стороны.

8.3.7. Не допускается укладка на транспортирующие средства и поддоны грузов в неисправной таре или имеющих неправильную форму, а также в упаковке, не обеспечивающей устойчивость.

8.3.8. Перемещение бочек и других грузов в специфической таре необходимо производить при помощи специальных грузовых тележек, конструкция которых должна обеспечивать удобство и безопасность их транспортировки.

8.3.9. Размещение и закрепление грузов на транспортных средствах должны обеспечивать:

устойчивость транспортируемых грузов, исключение возможности их смещения и опрокидывания;

устойчивость транспортных средств при маневрировании с грузом;

обзорность фронта работ и пути передвижения;

безопасность работы лиц, управляющих транспортными средствами и окружающих людей;

равномерность укладки по всей поверхности платформы тележки.

8.3.10. Маневрирование транспортных средств с грузами после снятия с них креплений не допускается.

8.3.11. Передвижение транспортных средств в местах производства погрузочно-разгрузочных работ должно быть организовано по схеме, разработанной и утвержденной администрацией предприятия, с установкой соответствующих ориентирующих знаков и указателей.

8.3.12. Вес перемещаемых грузов не должен превышать грузоподъемность оборудования и других приспособлений, указанную в эксплуатационной документации.

8.3.13. Максимальная скорость передвижения транспортных средств в пределах предприятия должна быть установлена в зависимости от состояния транспортных путей, интенсивности грузовых и людских потоков, специфики транспортных средств и грузов.

8.3.14. При производстве погрузочно-разгрузочных работ подъемно-транспортные механизмы должны находиться в состоянии, исключающем их самопроизвольное

перемещение, а также оснащены устройствами, предотвращающими возможность эксплуатации транспортных средств посторонними лицами.

8.3.15. Не допускается приостановление работ на грузоподъемном оборудовании (лифты, подъемники и др.), находящегося под нагрузкой в поднятом состоянии. Груз должен быть опущен и зафиксирован в нижнем положении.

8.3.16. Запрещается при передвижении подъемно-транспортного оборудования находиться на грузе и в зоне его возможного падения.

8.3.17. Погрузочно-разгрузочные работы при перемещении грузов грузоподъемными механизмами (лифтами, подъемниками) следует производить только при отсутствии людей в кабине транспортного средства, если это не предусматривается технической документацией.

8.3.18. Складирование грузов в местах их хранения в зависимости от вида, упаковки и габаритных размеров должно производиться в штабели с использованием поддонов и подтоварников, а также на стеллажах или горках.

8.3.19. Способы укладки при складировании грузов должны обеспечивать:

устойчивость штабелей, пакетов;

механизированную разборку штабелей;

безопасность работающих на штабеле или около него;

возможность применения средств защиты работающих.

8.3.20. Не допускается укладка в штабели грузов в слабой упаковке, не выдерживающей нагрузки от верхних рядов груза, или имеющих неправильную форму грузов, не обеспечивающую устойчивость штабеля (максимальная высота штабелей указана в технической документации).

8.3.21. Высота штабеля при ручной укладке не должна превышать 2 м.

8.3.22. Запрещается укладка штабелей вплотную друг к другу во избежание обвалов при разборке соседнего штабеля.

8.3.23. Штабель из груза в мешках следует укладывать в виде усеченной пирамиды, перевязывая мешки тройками или пятерками. Между рядами груза в бумажных мешках должна быть прокладка из досок. Разборка верхних рядов производится путем спуска мешков по лоткам.

8.3.24. При разборке штабеля груз разрешается брать только с верхнего ряда, убедившись в устойчивости рядом лежащего в штабеле груза.

8.3.25. Высота укладки бочек с солениями в горизонтальном (лежачем) положении должна быть не более 3-х рядов с обязательной укладкой прокладок между рядами и установлением стоек с подкосами для предупреждения раскатывания крайних бочек.

8.3.26. При укладке бочек в горизонтальном положении между двумя стенами склада вплотную допускается высота укладки в 4 ряда.

8.3.27. Подъем и укладка мелких штучных и сыпучих грузов необходимо производить в таре, размещая при этом груз менее, чем на 10 см ниже уровня бортов тары.

## **8.4. Требования к местам производства погрузочно-разгрузочных работ**

8.4.1. Погрузочно-разгрузочные площадки должны устраиваться на ровной (без уклонов и выбоин) поверхности и иметь размеры, обеспечивающие фронт работ для автотранспортных средств.

8.4.2. Территория площадки должна быть освобождена от посторонних предметов, содержаться в чистоте, своевременно очищаться от снега, льда и мусора. Складирование на площадке каких-либо материалов и оборудования не допускается.

8.4.3. Размеры погрузочно-разгрузочных площадок должны обеспечивать расстояние между транспортным средством (автомобилем) и штабелем груза не менее 1 м. При проведении погрузки и выгрузки грузов вблизи здания расстояние между зданием и

кузовом автомобиля должно быть не менее 0,5 м, при этом предусматривается наличие отбойного бруса.

8.4.4. На площадках для погрузки и выгрузки грузов должны быть устроены, специальные ramпы или эстакады, высота которых (1,1–1,2 м) должна соответствовать уровню пола кузова автомобиля.

8.4.5. Для безопасности выполнения работ по разгрузке или погрузке автотранспорта ramпы и эстакады оснащаются переходными мостиками или уравнительными площадками, соединяющими их с кузовом автомобиля, а также оборудуются постоянными или съемными колесоотбойными устройствами.

8.4.6. Ramпы со стороны подъезда транспортных средств должны быть шириной не менее 1,5 м.

8.4.7. При отсутствии возможности устройства ramп и эстакад предусматривается установка специальных разгрузочных устройств, приводимых в действие при помощи подъемных механизмов и электротельферов. Высота подъема грузовой площадки данного устройства составляет 1,4 м, что обеспечивает ее фиксирование на уровне пола кузова автомашины без применения переходных мостиков.

8.4.8. Для спуска с автомашин бочек или других грузов цилиндрической формы при отсутствии других средств разгрузки необходимо применять прочные деревянные покаты длиной не менее 4 м с крюками и тормозными колодками.

8.4.9. При отсутствии стационарных средств производства погрузочно-разгрузочных работ необходимо использовать специализированный автотранспорт, оборудованный задними грузоподъемными бортами увеличенной высоты.

8.4.10. Складские помещения, расположенные в цокольных и подвальных этажах с лестницами высотой по вертикали более 1,5 м или при числе маршей более одного, должны быть оборудованы люками с вертикальными дверями и пандусами (трапами) для спуска грузов с разгрузочной площадки непосредственно в складские помещения.

8.4.11. Для рабочих, принимающих груз, предусматривается стационарная лестница шириной 0,6 м, которая располагается параллельно наклонному спуску (пандусу). Перила лестницы располагаются с противоположной стороны фронта работ.

8.4.12. Пути следования транспортирующих средств с грузом к местам их хранения и переработки, включающие проходы и проезды, дверные проемы, должны быть освобождены от посторонних предметов, иметь достаточное естественное и искусственное освещение, твердое ровное покрытие, постоянно содержаться в чистоте.

8.4.13. Ширина проездов должна обеспечивать беспрепятственность и безопасность передвижения транспортных средств с грузами. Не допускается размещение грузов в проходах и проездах для временного хранения и подготовки их к переработке.

8.4.14. Проемы дверей, через которые производится перемещение грузов, не должны иметь порогов, затрудняющих движение транспортных средств.

8.4.15. Имеющиеся пороги в проходах, проездах и дверных проемах, устранение которых невозможно из-за перепада уровня полов или других причин, должны перекрываться наклонными плоскостями, изготавливаемыми из досок толщиной 50 мм или листов рифленого железа толщиной не менее 5 мм.

8.4.16. В складских помещениях для грузов должны быть обозначены границы штабелей, проходов и проездов между ними. Полы в складах должны иметь твердое ровное покрытие.

8.4.17. Ширина проездов в складских помещениях должна составлять не менее 1,5 м и обеспечивать безопасность применения транспортных средств и грузоподъемных механизмов. Не допускается размещение грузов и других посторонних предметов в проходах и проездах между штабелями и стеллажами.

8.4.18. Места производства погрузочно-разгрузочных работ должны быть оборудованы знаками безопасности в соответствии с нормативно-технической

документацией. На видном месте необходимо вывешивать наглядные пособия и инструкции по безопасным приемам и методам работы.

## **8.5. Требования безопасности к ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОМУ оборудованию**

8.5.1. Все грузоподъемные машины, съемные грузозахватные приспособления должны быть изготовлены и установлены в соответствии с требованиями ГОСТ 12.2.003-91, Правилами устройства и безопасной эксплуатации лифтов.

8.5.2. Легкодоступные, находящиеся в движении части грузоподъемной машины должны быть закрыты прочно укрепленными съемными ограждениями.

8.5.3. Запрещается эксплуатация лифта, у которого истек указанный в его паспорте срок работы. Шахта лифта должна быть ограждена со всех сторон на всю высоту и иметь верхнее перекрытие и пол. Все входные и погрузочные проемы в шахте лифта должны закрываться дверьми. Распашные двери шахты должны открываться только наружу.

8.5.4. Кабина лифта должна быть ограждена на всю высоту и иметь потолочное перекрытие.

8.5.5. Зазор меж боковыми щеками башмаков и направляющими кабины не должен превышать 2 мм. Клинья ловителя должны быть расположены симметрично относительно направляющих и свободно перемещаться в пазах колодок.

Зазор между зубчатой поверхностью клина и направляющей должен быть в пределах 2-3 мм.

8.5.6. Шахтные двери лифта должны иметь смотровые отверстия, за исключением дверей, которые открываются автоматически. Ширина смотрового отверстия должна быть не более 0,12 м.

8.5.7. Двери шахты, открываемые и закрываемые вручную, кроме автоматических замков, должны быть оборудованы неавтоматическими замками или устройствами, удерживающими дверь в закрытом положении.

8.5.8. Автоматический замок должен быть так устроен и установлен, чтобы его открывание снаружи шахты было невозможно.

8.5.9. Просветы между створками раздвижной закрытой решетчатой двери кабины грузового лифта должны быть не более 0,12 мм.

8.5.10. Лифты должны быть снабжены электрическими предохранительными устройствами, включенными в цепь управления и обеспечивающими снятие напряжения с приводного электродвигателя лифта, наложение механического тормоза и остановку кабины:

- при перегрузке приводного электродвигателя;
- при коротком замыкании в силовой цепи или цепях управления;
- при срабатывании ловителей;
- при ослаблении или обрыве одного или нескольких канатов;
- при переходе кабиной крайних рабочих положений, но не более чем на 0,2 м;
- при нажатии кнопки «Стоп»;
- при открывании двери шахты;
- у лифтов, оборудованных приводом постоянного тока, при повышении скорости движения более допустимого;
- при переходе крайних рабочих положений натяжным устройством уравнивающих канатов и ограничителя скорости.

8.5.11. На лифте должны быть размещены хорошо видимые надписи: «Инвентарный номер», «Грузоподъемность ... не более», «Под платформой не стоять», «Подъем, выход людей на платформу запрещается», «Срок следующего испытания \_\_\_\_\_», «Ответственный за эксплуатацию \_\_\_\_\_».

8.5.12. Глубина приемка малых лифтов должна быть такой, чтобы при нахождении кабины на упорах или полностью сжатом буфере расстояние от пола приемка до нижних и выступающих частей кабины было не менее 0,05 м.

8.5.13. Высота двери шахты малых грузовых лифтов должна быть не более 1 м.

8.5.14. Кабина малых грузовых лифтов должна быть ограждена на высоту, при которой невозможно смещение груза за пределы кабины в сторону направляющих и противовеса.

8.5.15. У грузовых лифтов без проводника и малых грузовых лифтов должно применяться только наружное управление.

8.5.16. Грузовые лифты без проводника и малые грузовые лифты, аппарат у которых установлен на основной погрузочной площадке, должны быть оборудованы сигнальным вызовом.

8.5.17. Лебедка малого грузового лифта должна быть ограждена металлическим кожухом, запирающимся на замок, а панель управления должна быть размещена в непосредственной близости от лебедки в запирающемся металлическом шкафу.

8.5.18. У места управления лифтом должна быть устроена сигнализация со всех этажей, на которых производится загрузка и разгрузка.

8.5.19. Лицо, допущенное к работе на лифте, перед началом работы лифта обязано: ознакомиться с записями в журнале приема-сдачи смен;

включить лифт в работу;

проверить наличие и достаточность освещения кабины, шахты и площадок перед дверями шахты;

проверить состояние ограждения шахты и кабин;

проверить исправность действия замков дверей шахты;

проверить правильность действия контактов дверей шахты и кабин;

очистить клинья ловителей, башмаки и направляющие лифта от грязи и налипшей смазки;

проверить точность остановки кабины на этажах;

проверить исправность действия кнопки «Стоп», светового сигнала «Занято», звуковой сигнализации и двусторонней переговорной связи;

проверить наличие Правил пользования лифтом, предупредительных и указательных надписей;

сделать запись в журнале приема-сдачи смен о результатах проверки.

8.5.20. Во время работы лифта запрещается:

допускать к управлению лифтом посторонних лиц;

допускать перевозку в лифте людей, а также одновременную перевозку грузов и людей, кроме лиц, сопровождающих груз;

допускать перегрузку лифта и неправильную укладку груза;

производить пуск лифта с этажной площадки через открытие двери шахты кабины;

производить пуск лифта путем непосредственного воздействия на аппараты, подающие напряжение на электродвигатель;

выводить из действия предохранительные и блокировочные устройства лифта;

пользоваться переносными лампами на напряжение более 42 В;

подключать к цепи управления лифтом электрический инструмент, лампы освещения или другие электрические приборы, за исключением измерительных;

заходить в кабину лифта, работающего без проводника или на платформу наклонного подъемника;

хранить в приемнике или в машинном отделении какие-либо вещи;

допускать перегрузки кабины или платформы наклонного подъемника, подъема и спуска людей, а также допускать нахождение людей под платформой во время работы наклонного подъемника;

при кратковременном отсутствии оставлять лифт или наклонный подъемник включенным в работу;

оставлять незапертой дверь машинного отделения;

опускаться в приямок и вылезать на крышу кабины, а также хранить на крыше кабины какие-либо вещи.

8.5.21. При обслуживании грузовых лифтов грузоподъемностью более 250 кг лифтер обязан:

постоянно находиться у лифта на основном загрузочном этаже и следить за правильной загрузкой лифта;

на лифтах, кабины которых оборудованы раздвижными решетчатыми дверьми, следить, чтобы находящиеся в кабине люди, сопровождающие груз, не подходили к дверям и не держались за них руками;

при случайной остановке кабины между этажами предупредить людей, сопровождающих груз, чтобы они не принимали никаких мер к самостоятельному выходу из кабины, выключить лифт и сообщить механику.

8.5.22. Лифт должен быть остановлен и прекращена его работа в следующих случаях:

неисправен автоматический затвор дверей шахты — дверь шахты открывается при отсутствии на этаже кабины;

неисправен контакт дверей шахты — кабина приходит в движение с открытой дверью шахты;

неисправен контакт дверей кабины — кабина приходит в движение с открытой дверью при наличии в кабине груза и проводника;

кабина останавливается выше или ниже уровня этажной площадки более 15 мм для лифтов, загруженных посредством напольного транспорта и тележек и более 50 мм для лифтов, загруженных вручную;

не работает звуковая сигнализация на лифтах с проводником — при нажатии на звонковые кнопки на этажах, сигнальный вызов не поступает к проводнику;

не освещена кабина или загрузочная площадка перед дверьми шахты;

разбито стекло в смотровых окнах дверей шахты или повреждена шахта на высоте, доступной для человека;

разбито стекло в дверях кабины или повреждено ограждение кабины;

отсутствуют крышки на вызовных и кнопочных аппаратах и имеется доступ к голым токоведущим частям электрооборудования;

металлоконструкции шахты или аппарата на шахте и в кабине находятся под напряжением;

появился необычный шум, стук или запах гари.

8.5.23. В случае обнаружения неисправностей при осмотре или эксплуатации нужно обесточить лифт или наклонный подъемник, вывесить плакат у лифта «Лифт неисправен — не включать» и вызвать механика.

8.5.24. По окончании работы на лифте или наклонном подъемнике необходимо:

убедиться, что кабина лифта или платформа наклонного подъемника пуста и находится в нижнем положении;

открыть машинное отделение, выключить главный рубильник лифта или наклонного подъемника, запереть машинное отделение;

произвести запись в журнале о всех замечаниях в работе лифта в течение смены.

8.5.25. Устройство автопогрузчиков должно соответствовать требованиям ГОСТ 16215-80 Е. Технологические транспортные средства (авто и электропогрузчики), используемые на предприятиях общественного питания потребительской кооперации должны регистрироваться в соответствии с ДНАОП 0.00-1.09-94.

8.5.26. Автопогрузчики с механической системой подъема груза должны быть оборудованы концевыми выключателями для ограничения подъема груза и опускания подъемного устройства.

8.5.27. Концевые выключатели механизма подъема должны останавливать приспособление захвата груза на расстоянии не менее 0,2 м до верхнего предельного положения.

8.5.28. Захватное устройство должно обеспечивать высоту подъема груза от земли не менее величины дорожного просвета автопогрузчика и не более 0,5 м для автопогрузчиков на пневматических шинах, 0,25 м для автопогрузчиков на грузовых лентах.

8.5.29. Автопогрузчики должны быть оборудованы тормозами с ручным и ножным управлением, звуковым сигналом, стоп-сигналом, рабочим освещением (фарами), устройством, исключающим использование машины посторонним лицом.

8.5.30. Автопогрузчики должны быть оборудованы зеркалами заднего вида, стеклоочистителями, глушителями и искрогасительными устройствами.

8.5.31. К работе не допускаются погрузчики, имеющие следующие дефекты:

- неотрегулированные и неисправные тормоза;
- неисправные звуковые и световые сигналы;
- сильное нагревание или искрение двигателей;
- трещина в сварочных швах рамы и каретки грузоподъемника, стрелы и вилок;
- ослабление креплений противовесов и их некомплектность;
- ослабление креплений грузовых цепей к раме и каретке грузоподъемника;
- ослабление крепления звёздочек грузовых цепей;
- ненадежное крепление пальцев цилиндров;
- понижение давления в шинах и наличие на них сквозных пробоев и повреждения корда;
- шум, треск, скрежет в гидросистеме погрузчика.

8.5.32. При обнаружении неисправностей в работе машины водитель обязан прекратить работу, принять меры к определению причин неисправности и поставить в известность об этом технического руководителя.

8.5.33. Груз на вилы (платформу) следует укладывать равномерно и устойчиво. Он не должен выходить за пределы платформы или поддона более чем на 50 мм, а за пределы вилок — более чем на 1/3 своей длины.

8.5.34. При эксплуатации погрузчика запрещается:

- перевозить груз, поднятый погрузчиком на высоту более 0,5 м от пола;
- находиться на поднимаемом или перемещаемом грузе;
- работать на погрузчике под проводами линий электропередач;
- находиться под поднятым грузом и перевозить на машине людей ;
- производить подъем, опускание, наклон груза при его транспортировке;
- оставлять машины на подъеме, уклоне, рельсовых путях или проездах общего пользования;
- поднимать груз при отсутствии под ним просвета, необходимого для свободного прохода вилок;
- укладывать груз выше защитного устройства, предохраняющего рабочее место водителя от падения груза;
- работать на электропогрузчике со снятым щитком, закрывающим панель с электроаппаратурой, снятой крышкой аккумуляторного ящика, снятым полом.

8.5.35. При проезде мимо дверных проемов, при движении в проходах, при поворотах, проезде через ворота, пересечении рельсовых путей, а также в местах нахождения людей, следует снизить скорость движения и подать звуковой сигнал.

8.5.36. Движение погрузчика как с грузом, так и без груза, разрешается только в том случае, когда рабочее приспособление приведено в транспортное положение, рама

погрузчика отклонена в крайнее положение назад до отказа, а груз приподнят над землей на 0,5 м.

8.5.37. Транспортируемый груз должен укладываться на прокладки, обеспечивающие свободный выход захватной вилки из-под груза.

8.5.38. Устройство машин напольного безрельсового электрифицированного транспорта (электропогрузчики, электротележки, электротягачи, электроштабелеры) должно соответствовать требованиям ГОСТ 18962-86.

8.5.39. Электрифицированный транспорт должен быть оборудован тормозами с ручным и ножным управлением, звуковым сигналом, стоп-сигналом, рабочим освещением (фарами), а также устройством, предотвращающим пользование машиной посторонним лицом, и автоматическим устройством, отключающим двигатель передвижения и включающим тормоз при освобождении водителем управления.

8.5.40. Перед началом эксплуатации электротранспорта необходимо проверить работу рулевого управления, тормозного устройства, гидросистемы, а также величину напряжения аккумуляторных батарей.

8.5.41. Максимальная скорость перемещения электротранспортных машин составляет на территории не более 12 км/час, внутри складских помещений, в узких проездах, загроможденных местах и на поворотах — не более 3 км/час.

8.5.42. Электропогрузчики и электроштабелеры должны иметь специальные приспособления, предохраняющие механизмы подъема от перегрузки. Машины, предназначенные для подъема груза на высоту более 2 м, должны быть оборудованы ограждением над головой водителя или кабиной электропогрузчика или электроштабелера.

8.5.43. Высота штабеля перевозимых грузов не должна превышать высоту направляющих грузовой площадки штабелеукладчиков.

8.5.44. При помощи электротранспорта с подъемной платформой можно поднимать груз только после освобождения его от соприкосновения с соседними предметами. При работе с захватными вилами груз необходимо распределить на обе лапы, он не должен выходить за пределы вилки более чем на одну треть длины лапы.

8.5.45. Устройство конвейеров всех типов должно соответствовать требованиям ГОСТ 12.2.022-80.

8.5.46. Конвейеры и другие механизмы для непрерывного перемещения штучных грузов должны обслуживать два человека, один для укладки груза на конвейер, другой для его съема и укладки на приемный стол.

8.5.47. В местах передачи транспортируемого груза с одного конвейера на другой или транспортные средства должны быть предусмотрены устройства, исключающие падение груза с конвейера или машины.

8.5.48. Перед началом работы на передвижных конвейерах, транспортерах проверяется правильность их установки и устойчивость. Перед включением конвейера необходимо проверить крепление ограждений на приводном механизме, состояние электропроводки и электрооборудования.

8.5.49. При работе на конвейерах, особенно на наклонных, необходимо следить за правильной укладкой груза. Нельзя нагружать ленту конвейера грузом, не предусмотренным эксплуатационной документацией, переходить через движущуюся ленту, очищать ее, производить уборку около нее.

8.5.50. Приемная часть конвейеров, загружаемых вручную штучными грузами, должна быть выполнена так, чтобы обеспечивалась загрузка конвейера с горизонтальным перемещением груза или с небольшим уклоном в сторону загрузки и исключался подъем груза с пола.

8.5.51. Скорость движения ленты конвейера при ручном снятии груза должна быть не более 0,5 м/с при массе отбираемого груза до 5 кг и 0,3 м/с при массе груза, превышающего 5 кг.

8.5.52. Стационарные конвейеры должны быть оборудованы приемными площадками или столами, расположенными не ниже, чем на 0,5 м от грузоведущей части конвейера.

8.5.53. У передвижных конвейеров для тарных грузов по бокам ленты должны быть укреплены борта, для приемки груза с транспорта устанавливается специальный приемный стол высотой 1,1–1,4 м.

8.5.54. В конвейерах, установленных с наклоном, должна быть исключена возможность самопроизвольного перемещения грузонесущего элемента с грузом при отключении привода. Многоприводные конвейеры должны иметь тормозные устройства на каждом приводе.

8.5.55. На конвейерах, входящих в автоматизированные транспортные или технологические линии, должны быть предусмотрены автоматические устройства для остановки привода при проявлении аварийной ситуации.

8.5.56. На технологической линии, состоящей из нескольких последовательно установленных и одновременно работающих конвейеров, приводы должны быть заблокированы так, чтобы в случае внезапной остановки какого-либо конвейера предыдущие конвейеры автоматически отключались, а последующие продолжали работать до полного схода с них груза.

8.5.57. Роликовые конвейеры (рольганги) должны отвечать следующим требованиям:

угол наклона должен быть от  $2^0$  до  $5^0$  для того, чтобы грузы перемещались со скоростью не более 0,5 м/с, при этом возможность их смещения должна исключаться сплошной загрузкой рабочего полотна рольганга;

расстояние между осями роликов не должно превышать размеры перемещаемого груза, при этом груз должен опираться не менее, чем на три ролика;

ширина перемещаемых грузов не должна быть больше ширины полотна рольганга;

в местах прохода необходимо устраивать откидные секции рольгангов шириной не менее 0,8, при этом должна перекрываться трасса схождения грузов;

рольганги, установленные на высоте более 1,0 м, должны быть ограждены с обеих сторон бортами.

8.5.58. Роликовые неприводные конвейеры должны иметь в конце движения груза ограничительные упоры и приспособления для гашения инерции движущегося груза.

8.5.59. Ленточные конвейеры должны иметь приспособления для автоматического натяжения лент. Натяжное приспособление должно быть ограждено.

8.5.60. Ленточные конвейеры, предназначенные для транспортирования мокрых и липких грузов, должны иметь устройства для очистки налипшего груза с обеих сторон нижней ветви ленты, приводных, концевых и отклоняющихся барабанов.

8.5.61. Ленточные конвейеры должны иметь устройства для удаления с поверхности нижней ветви просыпавшихся и упавших грузов.

8.5.62. На ленточных конвейерах длиной более 15 м должны быть предусмотрены направляющие и центрирующие устройства.

8.5.63. Места соединения транспортной ленты посредством заклепок, болтов и других приспособлений не должны иметь выступающих концов соединительных деталей.

8.5.64. Движущиеся части конвейеров (приводные барабаны, натяжные устройства, опорные рамы, ременные передачи, шкивы и т. д.), к которым возможен доступ обслуживающего персонала и лиц, работающих вблизи конвейера, должны быть ограждены. Ограждения должны быть изготовлены из металлических листов или сеток с размерами ячеек на более 0,02х0,02 м.

8.5.65. Передвижные конвейеры и конвейеры, установленные ниже уровня пола, должны быть ограждены по всей длине перилами высотой не менее 1,0 м от уровня пола.

8.5.66. Уклон конвейеров не должен превышать  $30^{\circ}$ . Приводы наклонных конвейеров должны быть оборудованы автоматическим тормозом, исключающим возможность движения ленты под действием веса груза.

8.5.67. Запрещается облакачиваться на конвейер, переходить через движущуюся ленту и нагружать ее грузом, не предусмотренным эксплуатационной документацией. Регулировку натяжения ленты следует производить только после остановки конвейера.

8.5.68. Запрещается работать на конвейере в случаях перекоса и пробуксовки ленты, набрасывать какие-либо материалы на барабан под движущуюся ленту с целью устранения ее пробуксовки, очищать ленту на ходу и производить уборку под лентой.

8.5.69. Запрещается работать с передвижными конвейерами при неисправной ходовой части, отсутствии ограничительного болта на подъемной раме.

8.5.70. Устройство электрических талей должно соответствовать требованиям ГОСТ 22584-88.

8.5.71. Электротали должны быть обеспечены исправными тормозами, навесами и заземляющими устройствами, конечными выключателями.

8.5.72. Таль должна быть строго отрегулирована по балке при помощи регулировочных шайб.

8.5.73. Длина подъемного каната должна быть такой, чтобы при опускании грузового крюка до нижнего положения на барабане лебедки оставалось не менее полутора витков каната, не считая витков, находящихся под зажимным устройством.

8.5.74. Устройство тали должно исключать возможность самопроизвольного спадания каната (цепи) с тали, а также заклинивания каната между блоком и обоймой.

8.5.75. Минимальное расстояние от пола до крюка электротали, находящегося в верхнем положении, должно быть не менее 3 метров.

8.5.76. Таль должна подвергаться внешнему осмотру не реже чем 1 раз в 10 дней при ежедневной ее эксплуатации и каждый раз после более продолжительного перерыва в ее работе.

8.5.77. При управлении электроталью следует находиться со стороны открытой части барабана.

8.5.78. При подъеме груза предельного веса необходимо предварительно поднять груз на высоту 0,1 м и убедиться в надежности тормозной системы.

8.5.79. Работающему на тали запрещается:

открывать крюками закрепленный груз;

поднимать грузы, находящиеся в неустойчивом положении;

поднимать и опускать людей;

перемещать груз над местом прохода людей;

подтаскивать грузы талью;

оставлять груз в подвешенном состоянии.

8.5.80. Запрещается уравнивать груз при подъеме и во время транспортировки весом собственного тела, поддерживать руками или клещами соскальзывающие с подвешенного груза канаты, цепи и другие приспособления.

8.5.81. При подъеме груза запрещается доводить обойму крюка до конечного выключателя. Пользоваться конечным выключателем как постоянно действующим автоматическим остановом не разрешается.

8.5.82. Устройство грузовых тележек должно соответствовать требованиям ГОСТ 13188-67.

8.5.83. Грузовые ручные тележки должны иметь съемные или жесткие приспособления, обеспечивающие устойчивость грузов, поручни для удобства их передвижения.

8.5.84. Размеры платформы тележки должны быть такими, чтобы грузы максимальных габаритов, на которые рассчитана тележка, размещались в пределах ее платформы.

8.5.85. Перед началом работы нужно проверить исправность тележки и ее ходовой части.

8.5.86. При укладке груз надо располагать устойчиво, чтобы он не мог зацепиться во время передвижения тележки за дверь, стены или другие предметы.

8.5.87. При перевозке длинномерных грузов на тележке, нужно следить за тем, чтобы концы длинных предметов при движении тележки не разъезжались в стороны и не касались земли.

8.5.88. Скорость перемещения ручных тележек не должна превышать 1,4 м/с (5 км/час).

8.5.89. Тележки для перемещения бочек должны быть снабжены предохранительными скобами на концах рукояток и иметь приспособления для защиты рук в случае падения или смещения груза с тележки.

8.5.90. При пользовании тележками с подъемными платформами предварительно проверяют исправность подъемного механизма, а затем устанавливают на них груз.

8.5.91. Перед укладкой грузов на подъемную площадку гидравлической тележки проверяется исправность гидравлического насоса путем небольшого подъема и опускания площадки вхолостую.

8.5.92. При эксплуатации автомобилей с грузоподъемными бортами запрещается: пребывание посторонних людей в зоне производства погрузочно-разгрузочных работ;

поднимать грузы в нестабильном положении;

перемещать автомобиль;

оставлять бортподъемник с поднятой в горизонтальное положение платформой;

подлезать под платформу с целью проверки технического состояния или ремонта.

8.5.93. После окончания погрузки (разгрузки) платформа должна быть приведена в транспортное положение и надежно закреплена фиксатором, а цепь питания электродвигателя обесточена.

8.5.94. При погрузочно-разгрузочных операциях с товарами в бочковой таре необходимо придерживаться следующих мер безопасности:

разрешается катать бочки вручную по ровному полу на небольшие расстояния; при этом нельзя толкать бочку ногами, т.к. она может изменить направление движения. При перекате бочек по неровной поверхности следует применять специальные доски;

для подъема или спуска бочек на высоту до 1,6 м пользуются бочкоподъемниками. При этом необходимо надежно закрепить верхние крючки на погрузочной площадке;

разгрузку или погрузку бочек вручную необходимо производить с помощью двух деревянных слег и веревок. Слеги должны быть ровными, прочными, длиной 4–6 м. Верхние концы их должны иметь металлические захваты.

## **9. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ВОДОПРОВОДНЫХ СЕТЕЙ И КАНАЛИЗАЦИИ**

### **9.1. Общие требования**

9.1.1. Горячее, холодное водоснабжение и канализация предприятий общественного питания должны соответствовать требованиям СНиП 2.08.02.89, СНиП 2.04.01-86, СНиП 2.04.02-84, СНиП 2.04.03-85.

9.1.2. Водопроводная сеть предназначена для обеспечения предприятия горячей и холодной водой для хозяйственно-питьевых, производственных и противопожарных нужд.

9.1.3. На предприятиях общественного питания вода должна соответствовать качеству действующих санитарных требований к питьевой воде — ГОСТ 2874-82. При

отсутствии централизованного водоснабжения устраиваются артезианские скважины, шахтные колодцы с обязательным устройством внутреннего водопровода, независимо от мощности предприятия и источника водоснабжения.

9.1.4. Для обеспечения водой предприятий общественного питания в населенных пунктах, где отсутствуют водопровод, источник водоснабжения должен выбираться по согласованию с местными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

9.1.5. Количество подаваемой воды должно полностью удовлетворять потребности производства. Если потребность в воде не может быть удовлетворена местными источниками, а также при их отсутствии, доставка воды производится в специальных цистернах, оцинкованных бочках, флягах, бидонах транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов.

При этом подвоз воды допускается по согласованию с местными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и качество воды должно отвечать требованиям действующего ГОСТ 2874-82.

9.1.6. Емкости для перевозки и хранения воды необходимо после их освобождения тщательно промывать и периодически обрабатывать дезрастворами (0,5%-ный раствор хлорной извести, 0,5%-ный раствор хлорамина) согласно приложения 1.

## **9.2. Горячее и холодное водоснабжение**

9.2.1. Системы внутреннего водопровода (хозяйственно-питьевого, производственного, противопожарного) включают: вводы, водомерные узлы, стояки, разводящую сеть подводки к санитарным приборам, к технологическому оборудованию, водоразборную, запорную и регулирующую арматуру.

9.2.2. Соединение сетей хозяйственно-питьевого водопровода с сетями водопроводов, подающих воду непитьевого качества не допускается.

9.2.3. Противопожарный водопровод в предприятиях общественного питания следует, как правило, объединять с хозяйственно-питьевым или технологическим.

9.2.4. Правила устройства внутреннего противопожарного водопровода в предприятии общественного питания, а также расход воды на пожаротушение регламентируется требованиями СНиП 2.04.01-86, СНиП 2.04.02-84.

9.2.5. Внутренние водопроводные сети, подающие воду питьевого качества, следует устраивать из стальных оцинкованных труб диаметром до 150 мм и из неоцинкованных труб больших диаметров, а также из пластмассовых труб.

9.2.6. Внутренние сети противопожарных водопроводов должны устраиваться из стальных неоцинкованных труб.

9.2.7. Водопровод для технических нужд надлежит применять из пластмассовых труб, стальных, стальных гуммированных, стальных футерованных пластмассой и др.

К производственным ваннам, раковинам, умывальникам должна подводиться горячая и холодная вода через смесители.

9.2.8. В местах присоединения внутренних сетей к наружным сетям городских и производственных водопроводов должны устраиваться колодцы с установленной в них запорной арматурой, а при диаметре вводов 40 мм и менее — вентилями.

9.2.9. При пользовании холодной водой шахтный колодец необходимо устанавливать на расстоянии не менее 20 м от производственных помещений и не менее 50 м от бетонированных ям и приямков для сбора нечистот.

9.2.10. Сруб колодца должен быть выведен над поверхностью земли не менее 0,8 м и плотно закрываться крышкой. Вокруг сруба должен быть сделан глиняный замок шириной не менее 1 м и глубиной 2 м.

9.2.11. Прокладка магистральных и разводящих сетей водопровода внутри производственных помещений, как правило, должна предусматриваться открытой — по фермам, колоннам, стенам и перекрытиям.

9.2.12. Пожарные краны должны устраиваться на высоте 1,35 м над полом помещения и размещаться в шкафчиках, имеющих отверстия для проветривания, приспособленных для их пломбирования и иметь надпись «ПК».

Спаренные пожарные краны допускается устанавливать один над другим, при этом второй кран устанавливается на высоте не менее 1 м от пола.

9.2.13. Каждый пожарный кран должен быть снабжен пожарным рукавом одинакового с ним диаметра длиной 10 или 20 м и пожарным стволом. В здании предприятия должны применяться спрыски, стволы, рукава и пожарные краны одинакового диаметра и пожарные рукава одной длины.

За пожарными резервуарами водопроводной сети и гидрантами, должно осуществляться постоянное техническое наблюдение, обеспечивающее их исправное состояние и постоянную готовность к использованию в случае пожара или загорания.

### 9.3. Канализация

9.3.1. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы двумя отдельными системами канализации:

для отведения производственных сточных вод и бытовых (фекальных) вод от санитарных приборов: унитазов, раковин, умывальников, душей;

для отведения дождевых и талых вод с крыши здания (внутренние водостоки).

9.3.2. Производственные и моечные ванны присоединяют к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм.

9.3.3. При оборудовании внутренней канализации необходимо предусматривать гидравлические затворы для предохранения от проникновения фекалий и запахов канализационной сети.

9.3.4. Прокладка внутренних канализационных сетей под потолком залов, производственных и складских помещений предприятий общественного питания не допускается.

9.3.5. Канализационные стояки с санитарно-бытовыми стоками не допускается прокладывать в обеденных залах, производственных и складских помещениях предприятий общественного питания.

9.3.6. В помещениях, расположенных в зданиях иного назначения, сети санитарно-бытовой канализации не должны быть объединены с общими домовыми канализационными сетями.

9.3.7. Стояки санитарно-бытовой канализации из верхних этажей допускается прокладывать только через бытовые помещения, при условии устройства стояков без ревизий и закладки их в оштукатуренные короба.

9.3.8. Места прокладки канализации и водопроводных стояков через перекрытия над помещениями предприятия общественного питания должны быть герметизированы.

9.3.9. В санузлах полы должны быть гидроизолированы.

9.3.10. Во всех производственных цехах, моечных, дефростерах, загрузочной устанавливаются трапы с уклоном пола к ним из расчета 1 трап на 100 м<sup>2</sup> площади, но не менее одного трапа на помещение. Дополнительно устанавливаются трапы к следующим видам технологического оборудования:

пищеварочным котлам;

сковородам;

картофелечисткам (трап с мезгосборником);

линиям теплового оборудования, в состав которых входят котлы, сковороды, фритюрницы, автоклавы;

прилавкам-мармитам для II блюд.

9.3.11. Уклон пола в душевых помещениях устраивается 0,01–0,02 в сторону лотка трапа. Лоток должен иметь ширину не менее 200 мм, начальную глубину 30 мм и уклон 0,01 в сторону трапа.

9.3.12. Вентиляционные стояки канализационной сети необходимо устраивать в соответствии с требованиями СНиП 2.04.03-85.

9.3.13. На сетях внутренней производственной канализации следует предусматривать установку ревизий, прочисток с соблюдением соответствующих требований СНиП 2.04.03-85.

9.3.14. Количество сантехнических приборов в санузлах должно соответствовать санитарным нормам, но не менее 1 унитаза на 60 мест в залах. Число писсуаров должно соответствовать количеству унитазов, кроме пивных баров, где их количество удваивается.

9.3.15. Канализуемые подвальные помещения должны быть отделены глухими капитальными стенами от складских помещений для хранения продуктов.

9.3.16. Для очистки производственных сточных вод (до поступления в наружную канализационную сеть) от жиров, крахмала, мезги, песка и грязи следует предусматривать очистительную установку вне зданий на выпусках из соответствующих помещений:

жироуловители — для предприятий на полуфабрикатах с количеством мест 500 и более и для предприятия на сырье с количеством мест в залах 200 и более;

мезгоотстойники и мезгоуловители — для предприятий с овощными цехами производительностью более 2 тонн в смену.

9.3.17. При размещении предприятий на неканализованных участках необходимо устройство местной канализации для раздельного поступления производственных и бытовых сточных вод.

9.3.18. На территории оборудуется бетонированная яма для приема производственных сточных вод, которая должна находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений.

9.3.19. Порядок обезвреживания и спуск бытовых и производственных сточных вод осуществляется по согласованию с местными санитарно-эпидемиологическими службами и в строгом соответствии с действующими правилами. Сброс в открытые водоемы производственных и бытовых вод без соответствующей очистки запрещается.

9.3.20. Канализационные люки не должны загромождаться тарой, оборудованием, материалами.

## **9.4. Требования безопасности при эксплуатации систем водоснабжения и канализации**

9.4.1. В процессе постоянной эксплуатации систем водопровода и канализации происходит постепенный износ трубопроводов, сантехнической арматуры и приборов, а также засорение стоков канализации, что требует систематического проведения профилактических работ.

9.4.2. Для предотвращения коррозии трубопроводов горячего и холодного водоснабжения необходимо не реже одного раза в год окрашивать их краской два раза.

9.4.3. В смесителях и водоразборных кранах необходимо периодически проверять состояние прокладок и сальников. При обнаружении сорванной резьбы в кранах и смесителях их необходимо заменить на исправный.

9.4.4. Ремонт смывных бачков унитазов производить после отключения подачи к ним воды.

9.4.5. Замена вышедших из строя водопроводов горячего и холодного водоснабжения должна производиться после отключения подачи воды на ремонтируемом участке.

9.4.6. Бойлеры и скоростные водонагреватели необходимо периодически подвергать ревизии, и, при необходимости, производить замену измерительной аппаратуры. Вентили и задвижки должны быть укомплектованы специальным ключом для экстренного перекрытия подачи воды.

9.4.7. Для очистки засорившейся канализации необходимо использовать специальные люки, ревизии и прочистки, установленные на сетях, а также специальные сантехнические инструменты.

9.4.8. К работе в колодцах допускаются рабочие не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по технике безопасности, умеющие пользоваться средствами индивидуальной защиты, знающие правила оказания первой помощи при отравлениях, ожогах и других травмах. При выполнении этих работ в обязательном порядке проводится текущий инструктаж и выдается наряд-допуск по установленной форме. Бригада предназначенная для работы в колодце должна состоять не менее чем из трех человек: один для работы в колодце,

второй — для работы на поверхности, третий — для руководства, наблюдения и в случае необходимости оказания первой помощи работающему в колодце. Занимать его какой-либо работой, до того как работающий из колодца выйдет на поверхность, запрещается.

Бригада для работы в колодцах должна быть снабжена следующим инвентарем:

испытанным и проверенным спасательным поясом с на плечными ремнями и кольцами на их пересечении;

веревкой, проверенной на разрыв при нагрузке 1200 Н, длиной на 3 метра больше глубины колодца (использование поясных ремней запрещается);

шланговым противогазом с шлангом на 2 метра длиннее глубины колодца или кислородным изолирующим противогазом;

аккумуляторным фонарем напряжением не выше 12 В;

передвижным вентилятором;

переносными знаками безопасности;

крюками и ломом для открывания крышек колодцев;

аптечкой первой медицинской помощи.

9.4.10. Люки, ямы и смотровые колодцы должны быть постоянно закрыты прочными крышками в уровень с поверхностью и иметь вентиляционные отверстия.

9.4.11. Отводные трубы от санитарных приборов и приемников, расположенные ниже уровня люка ближайшего смотрового колодца, должны иметь задвижки.

## **10. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОТОПЛЕНИЯ И ВЕНТИЛЯЦИИ**

### **10.1. Общие требования**

10.1.1. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования должны обеспечивать:

нормативные метеорологические условия и чистоту воздуха в обслуживаемой зоне помещений;

нормативные уровни шума и вибрации от работы оборудования вентиляционных систем.

10.1.2. Устройство, размещение и эксплуатация систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха должно соответствовать требованиям СНиП 2.04.05-91.

10.1.3. Отопительное и вентиляционное нестандартизированное оборудование, воздухопроводы, местные отсосы и теплоизоляционные конструкции следует предусматривать из материалов, разрешенных Минздравом Украины.

## **10.2. Требования к системам отопления и отопительным приборам**

10.2.1. Теплоизоляционные конструкции трубопроводов систем отопления, внутреннего теплоснабжения, а также теплоизоляционные конструкции в технических подвальных этажах и подпольях с выходами из 1-го этажа, не допускается применять из горючих и трудносгораемых материалов, за исключением пленки или окраски толщиной до 0,4 мм из горючих материалов. Трубопроводы систем отопления, внутреннего теплоснабжения воздухонагревателей систем вентиляции, кондиционирования, воздушного отопления, воздушного душирования и воздушно-тепловых завес (далее — трубопроводы систем отопления) следует проектировать из труб по СНиП 2.04.05-91.

Допускается применение труб из полимерных материалов для нагревательных элементов, встроенных в строительные конструкции.

10.2.2. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы системами центрального водяного отопления, обеспечивающими равномерное нагревание воздуха помещений, гидравлическую и тепловую устойчивость, взрывопожарную безопасность и доступность для очистки и ремонта. Температура теплоносителя(вода технического назначения) не должна превышать 150<sup>0</sup> С (СНиП 2.04.05-91).

10.2.3. Системы отопления предприятий общественного питания, размещаемые в зданиях иного назначения или в пристройках и системы отопления этих зданий должны быть раздельными (при одном теплоносителе и источнике теплоснабжения).

10.2.4. Системы водяного отопления следует применять, как правило, однетрубные из унифицированных узлов и деталей. Допускается применение, при обосновании, двухтрубных систем водяного отопления. Трубопроводы систем отопления следует прокладывать открыто.

10.2.5. Прокладка транзитных трубопроводов систем отопления не допускается через помещения электрощитовых, холодильных камер, тамбуров. Трубопроводы, прокладываемые в подпольных каналах теплоизолируются минераловатными матами.

10.2.6. Трубопроводы в местах пересечения перекрытий, внутренних стен и перегородок следует прокладывать в гильзах из негорючих материалов. Заделку зазоров и отверстий в местах прокладки трубопроводов следует производить негорючими материалами, обеспечивая нормируемый предел огнестойкости ограждений.

10.2.7. Подбор и расчет отопительных приборов производить согласно требований СНиП 2.04.05-91.

10.2.8. Установку отопительных приборов и арматуры необходимо производить в соответствии с требованиями СНиП 2.04.05-91.

10.2.9. Трубопроводы и радиаторы с температурой нагрева поверхности более 45<sup>0</sup>С в доступных для соприкосновения местах должны быть изолированы или закрыты решетками.

10.2.10. Все трубопроводы должны быть покрыты теплоизолирующими материалами, а отопительные приборы ограждены. Температура на поверхности ограждений не должна превышать 45<sup>0</sup>С.

10.2.11. Входы для посетителей в предприятия общественного питания с количеством мест в залах 100 и более в районах с расчетной температурой наружного воздуха - 15<sup>0</sup> и ниже следует оборудовать воздушно-тепловыми завесами.

10.2.12. Печное отопление допускается применять в предприятиях с числом посадочных мест не более 50 и высотой не более 1 этажа (СНиП 2.04.05-91). Печное отопление в этих предприятиях должно быть устроено в соответствии с требованиями глав

СНиП 2.04.05-91.

10.2.13. При печном отоплении конструкции зданий следует защищать от возгорания:

пол из горючих и трудносгораемых материалов под топочной дверкой — металлическим листом размером 700х500 мм, располагая его длинной стороной вдоль печи;

стену или перегородку из горючих материалов, примыкающую под углом к фронту печи — штукатуркой, толщиной 25 мм по металлической сетке или металлическим листам по асбестовому картону толщиной 8 мм и от пола до уровня на 250 мм выше верха топочной дверки;

расстояние от топочной дверки до противоположной стены должно быть не менее 1,25 м;

пол из горючих материалов под каркасными печами или кухонными плитами на металлических ножках высотой не менее 100 мм следует защищать от возгорания кровельной сталью по асбестовому картону толщиной 10 мм.

### **10.3. Эксплуатация отопительных систем**

10.3.1. При эксплуатации отопительных устройств запрещается загромождать приборы отопления какими-либо предметами или материалами, сушить что-либо на отопительных приборах и трубопроводах.

10.3.2. Размещение нагревательных приборов должно обеспечивать защиту работающих от ниспадающих потоков холодного воздуха при расположении постоянных рабочих мест на расстоянии 2 м и менее от окон в наружных стенах.

10.3.3. В качестве нагревательных приборов должны использоваться радиаторы, допускающие легкую очистку их от пыли.

10.3.4. Для нормального функционирования систем отопления в процессе их эксплуатации необходимо обеспечивать герметизацию нагревательных приборов, труб и арматуры.

10.3.5. После окончания отопительного сезона теплоноситель (вода, конденсат паров) должен быть удален из системы.

10.3.6. Перед началом отопительного сезона отопительную систему необходимо испытать, заполнив ее теплоносителем.

10.3.7. Нагревательные приборы должны иметь арматуру, обеспечивающую монтажную и эксплуатационную регулировку и содержаться в исправности.

10.3.8. В случаях, когда на предприятии применяется печное отопление печи, дверки, поддувала, дымоходы должны постоянно содержаться в исправности, регулярно должна производиться очистка дымоходов от сажи.

10.3.9. Устройство газовых систем отопления на предприятии общественного питания не допускается.

### **10.4. Требования к системам вентиляции и кондиционирования воздуха**

10.4.1. Вентиляция помещений предприятий должна соответствовать требованиям СНиП 2.04.05-91, СанПиН 42-123-5777-91, Правилам пожарной безопасности в Украине.

10.4.2. Предприятия общественного питания с числом мест более 50 должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением.

10.4.3. Естественная вентиляция (в том числе периодическое проветривание) должна осуществляться в помещениях без выделения вредных или неприятно пахнущих веществ через открывающиеся створки окон, фрамуг, форточки с обязательным засетчиванием открывающихся проемов металлической сеткой или марлей.

10.4.4. На предприятиях с числом мест менее 50 допускается устройство вентиляции с механическим побуждением без организованного притока воздуха.

10.4.5. На предприятиях с числом мест более 100 производственные цехи, холодильные камеры и санузлы должны быть оборудованы самостоятельными системами вентиляции.

10.4.6. Объединение приточно-вытяжных систем для торговых помещений и систем производственных цехов допускается на предприятиях с числом мест менее 100.

10.4.7. Расчетную температуру и кратность обмена воздуха в помещении принимать согласно СНиП 2.04.05-91.

10.4.8. Системы вентиляции должны обеспечивать в обеденных залах превышение притока над вытяжкой не менее двух объемов помещений горячего цеха и моечных.

10.4.9. В горячих цехах, выпечных отделениях и в моечных вытяжка должна превышать приток не менее, чем на два объема этих помещений.

10.4.10. Системы общеобменной вентиляции с механическим побуждением должны осуществлять подачу приточного воздуха в производственные, складские и бытовые помещения выше рабочей зоны, а в горячих цехах и выпечных отделениях — в рабочую зону.

10.4.11. При необходимости установки местных вентиляционных отсосов оборудуется самостоятельная вытяжная система вентиляции.

10.4.12. Местные вентиляционные отсосы необходимо устанавливать на высоте не ниже 2 м от уровня пола.

10.4.13. Над тепловым оборудованием, расположенным островным вариантом, допускается устраивать кольцевые воздуховоды, превышающие в плане габариты оборудования на 0,5 м с каждой стороны.

10.4.14. Жарочное оборудование, устанавливаемое на фермах, должно быть укомплектовано местными отсосами, которые своей площадью перекрывали бы площадь жарочного оборудования.

10.4.15. Для защиты работающих от перегревания вблизи источников лучистого и конвекционного тепла ( $50 \text{ Вт/м}^2$  и более) должны применяться душирование и экранирование воздушным потоком.

10.4.16. Системы, подающие воздух для воздушных душей и системы приточной вентиляции, должны быть отдельными.

10.4.17. Приточный воздух следует подавать, как правило, в помещение с постоянным пребыванием людей.

10.4.18. Приточный воздух должен быть подогрет до температуры не ниже  $12^{\circ}\text{C}$ .

10.4.19. Машинные отделения аммиачных и фреоновых установок должны быть оборудованы системой приточной вентиляции с подогревом воздуха в холодное время, обеспечивающие одно- и двух кратный обмен воздуха в час соответственно и системой вытяжной вентиляции, рассчитанной на 3-х и 5-ти кратный обмен воздуха в час. Приточная вентиляция должна быть с подогревом воздуха в холодное время.

10.4.20. Воздухозабор приточных систем осуществляется на высоте не менее 2 метров от уровня земли.

10.4.21. Воздухозаборные окна необходимо оборудовать решетками, исключающими попадание крупной пыли в систему.

10.4.22. Камеры-шлюзы должны быть оборудованы калориферами для подогрева воздуха. Тип и производительность их должны соответствовать мощности вентиляционной установки.

10.4.23. Количество (расход) приточного воздуха должно соответствовать данным СНиП 2.04.05-91 с учетом потерь в шлюзовых камерах и воздуховодах.

10.4.24. Системы вентиляции предприятий общественного питания, размещенные в зданиях иного назначения, должны быть самостоятельными.

10.4.25. Системы вытяжной вентиляции должны быть отдельными для следующих групп помещений:

для посетителей (кроме санузлов и умывальных), горячих цехов и моечных;

производственных (за исключением горячих цехов и моечных), складских (за исключением охлаждаемых камер для хранения овощей, фруктов и пищевых отходов) и административных;

санузлах, умывальных и душевых ;

охлаждаемых камерах для хранения пищевых отходов.

10.4.26. Воздушно-тепловые завесы следует предусматривать:

у дверей и проемов в наружных стенах, не имеющих тамбура, в районах с расчетной температурой наружного воздуха — 15<sup>0</sup>С и ниже;

у наружных дверей вестибюлей при расчетной температуре наружного воздуха от –15 до –25<sup>0</sup>С и числе людей, проходящих через двери в течение 1 часа 400 человек и более;

у наружных дверей зданий, если к вестибюлю примыкают помещения без тамбура , оборудованные кондиционерами;

у наружных дверей помещений с мокрым режимом.

10.4.27. Расчетные параметры для устройства воздушно-тепловых завес должны соответствовать данным СНиП 2.04.05-91.

10.4.28. Вентиляционное оборудование во взрывобезопасном исполнении следует применять для систем вентиляции, осуществляющих отсос воздуха:

от технологического оборудования работающего на газе;

от приспособлений для опалки птицы;

при размещении оборудования в помещениях категорий А и Б или в воздуховодах систем, обслуживающих помещения этих категорий (здесь и далее подразумевается вентиляционное оборудование).

Категории помещений по взрывной и взрывопожарной опасности принимать согласно приложения 6.

10.4.29. Оборудование в обычном исполнении следует предусматривать для систем местных отсосов, размещаемых в помещениях категорий В, Г, и Д, удаляющих парогазовоздушные смеси, если технологические процессы в этих помещениях исключают возможность образования взрывоопасной концентрации при нормальной работе технологического оборудования и при его аварии.

10.4.30. В помещениях с установленным газовым технологическим оборудованием на вытяжных системах следует применять решетки с устройством для регулирования расхода воздуха, исключающим возможность полного их закрытия.

10.4.31. Вентиляторы, кондиционеры, пылеуловители, фильтры, клапаны и другое оборудование следует размещать в специальных вентиляционных камерах.

10.4.32. Вентиляторы вытяжных систем допускается размещать вне здания при условии оборудования их навесами, исключающими попадание атмосферных осадков.

10.4.33. Вентиляторы, расположенные вне здания, должны быть ограждены.

10.4.34. Оборудование систем приточной вентиляции, кондиционирования и воздушного отопления, обслуживающих помещения категорий А и Б, не допускается размещать в помещении вместе с оборудованием вытяжных систем.

10.4.35. Оборудование вытяжных систем, удаляющих воздух из санузлов, курительных и других помещений не допускается размещать вместе с оборудованием для приточных систем.

10.4.36. Оборудование вытяжных систем из помещений категории В не следует размещать вместе с оборудованием вытяжных систем помещений категорий Г.

10.4.37. Вентиляционные камеры следует относить к категориям взрывопожарной и пожарной опасности помещений, которые они обслуживают.

10.4.38. В помещениях для вытяжных систем, обслуживающих помещения категорий А и Б, не допускается устройство тепловых пунктов, водяных насосных.

10.4.39. Размещение вентиляторов в камерах, расстояния между вентиляторами и выступающими конструкциями здания и стенами, должно соответствовать требованиям СНиП 2.04.05-91.

10.4.40. Категорию помещений по взрывопожарной опасности следует применять по ОНТП-24-86 и строительными нормами, правилами согласно приложения 6.

10.4.41. Воздуховоды вентиляционных систем следует применять класса Н (нормальные) с учетом требований и правил СНиП 2.04.05-91.

10.4.42. Системы вентиляции, сблокированные с автоматическими установками тушения пожара или сигнализации о возникновении пожара, следует оборудовать дистанционными устройствами для отключения систем вентиляции.

10.4.43. Контроль параметров теплоносителя и воздуха следует предусматривать в системах, указанных в главах СНиП 2.04.05-91.

10.4.44. Размещение приборов систем контроля должно соответствовать правилам СНиП 2.04.05-91.

10.4.45. Водоснабжение камер орошения, увлажнителей и доувлажнителей кондиционеров следует осуществлять водой питьевого качества по ГОСТ 2874-82.

10.4.46. Воду, циркулирующую в камерах орошения и других аппаратах систем вентиляции и кондиционирования, следует фильтровать, а в необходимых случаях предусматривать бактерицидную очистку.

10.4.47. Снабжение водой технического качества следует осуществлять для мокрых пылеуловителей вытяжных систем, а также промывки приточного оборудования.

10.4.48. Качество воды охлаждающей аппаратуру холодильных установок кондиционеров должно соответствовать техническим условиям на холодильные машины.

## **10.5. Аварийная вентиляция**

10.5.1. Системы аварийной вентиляции необходимо предусматривать в помещениях для опалки птицы, горячем цехе, отделении замеса, разделки и выпечки теста, машинном отделении фреоновых и аммиачных холодильных установок, в которых возможно внезапное поступление в воздух больших количеств вредных или взрывоопасных газов, паров.

10.5.2. При проектировании систем аварийной вентиляции с механическим побуждением допускается предусматривать установку вытяжных осевых вентиляторов в наружных ограждающих конструкциях зданий и сооружений (в оконных и других проемах). Выброс воздуха из них наружу допускается без применения труб и шахт.

10.5.3. В помещениях высотой до 6 м аварийная вентиляция совместно с общеобменной должна обеспечивать 8-микратный обмен воздуха в час.

10.5.4. Системы аварийной вытяжной вентиляции в производственных помещениях категорий А, Б, следует предусматривать с механическим побуждением вентиляторами во взрывобезопасном исполнении и электродвигателями, соответствующими требованиям ПУЭ.

10.5.5. В производственных помещениях категорий В, Г, Д допускается применять системы аварийной вентиляции с естественным побуждением при условии обеспечения требуемой ее производительности при любых параметрах наружного воздуха.

10.5.6. Для аварийной вытяжной вентиляции следует использовать:

основные системы вытяжной общеобменной вентиляции с резервными вентиляторами на аварийный расход воздуха;

системы аварийной вытяжной вентиляции в дополнение к основным системам (если расход воздуха основных систем не полностью обеспечивает аварийный воздухообмен), с резервными вентиляторами для основных систем ;

только системы аварийной вытяжной вентиляции, если использование основных систем невозможно или нецелесообразно.

10.5.7. Приемные отверстия (решетки, патрубки) для удаления из помещений воздуха аварийной вытяжной вентиляцией необходимо размещать в зонах возможного наибольшего скопления вредных и взрывоопасных веществ.

При аварийном выделении в помещение газов или паров тяжелее воздуха (аммиак) приемные отверстия следует размещать на высоте 0,3–1 м от уровня пола, а при выделении газов и паров легче воздуха — размещать в верхней зоне.

## **10.6. Эксплуатация вентиляционных систем**

10.6.1. Вентиляционные установки перед вводом в эксплуатацию должны быть отрегулированы, доведены до проектной мощности и испытаны в соответствии с Инструкцией по испытанию и наладке вентиляционных устройств и ГОСТ 12.3.018-79.

10.6.2. Эксплуатация вентиляционных установок должна осуществляться с соблюдением основных требований безопасности труда:

вентиляционное оборудование может быть включено только при условии ограждения решетками или кожухами приводных ремней, соединительных муфт и других вращающихся частей;

запрещается загромождать вентиляционные камеры, каналы и площадки посторонними предметами;

чистка, ремонт, смазка, подтягивание болтов электродвигателей, вентиляторов, насосов и др. не должны производиться до полной остановки вращающихся частей ;

при обнаружении ударов или вибрации оборудование должно быть немедленно отключено.

10.6.3. При эксплуатации вентиляционных систем запрещается:

использовать вентиляционные каналы в качестве дымоходов;

подключать к вентиляционным каналам газовые и отопительные приборы;

выжигать скопившиеся в воздуховодах, зонтах жировые отложения и другие горючие вещества;

закрывать вытяжные каналы, отверстия и решетки;

оставлять двери вентиляционных камер в открытом положении.

## **11. ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ**

### **11.1. Естественное освещение**

11.1.1. На предприятиях общественного питания освещение должно соответствовать требованиям СНиП 11-4-79, ПУЭ.

11.1.2. Помещения предприятий общественного питания должны быть обеспечены естественным освещением.

11.1.3. Залы, производственные и административные помещения, как правило, должны иметь естественное освещение (боковое или верхнее).

11.1.4. Без естественного освещения могут быть гардеробные, туалеты, умывальные, душевые, бельевые, кладовые, буфеты, моечные, помещения для нарезки хлеба, заведующего производством, раздаточные, сервисные, экспедиции и технические помещения. В охлаждаемых камерах естественное освещение не допускается.

11.1.5. Источником естественного света в помещении являются застекленные оконные проемы от количества и площади которых зависит качество освещения. Основной показатель освещенности помещений характеризуется отношением площади застекленной поверхности окон к площади помещений.

11.1.6. Для производственных помещений предприятий общественного питания это соотношение должно составлять 1:6; для торговых 1:10, для административно-хозяйственных 1:1,6–1,8.

11.1.7. В предприятиях общественного питания может применяться также верхнее освещение (при оборудовании световых проемов и фонарей в потолке) и комбинированное.

11.1.8. Вторичное освещение через застекленные перегородки из соседнего помещения допускается только в помещениях, где выполняются работы, не требующие большого напряжения зрения (например, в моечных).

11.1.9. При недостаточном естественном освещении допускается совмещенное освещение — одновременное использование естественного и искусственного света — в вестибюлях, гардеробных, буфетах.

11.1.10. Солнцезащитные устройства следует предусматривать для предприятий, расположенных в южной климатической зоне территории Украины с учетом требований соответствующих глав СНиП и других нормативных документах. по строительству, проектированию, утвержденных в установленном порядке.

11.1.11. Не допускается загораживать окна шкафами, стеллажами, штабелями или высотным оборудованием, тарой, как внутри так и вне здания, заменять стекла фанерой, картоном и др.

11.1.12. Для лучшего использования светового потока, поступающего в помещение, стены, потолки и оборудование должны быть окрашены в светлые тона. Особенно важна окраска оконных переплетов, потолков, верхних частей стен, которые отражают максимум световых лучей.

11.1.13. Чистка оконных стекол должна производиться 1 раз в месяц.

11.1.14. Нормы и качественные показатели естественной освещенности на предприятиях общественного питания представлены в приложении 8.

## **11.2. Искусственное освещение**

11.2.1. Системы искусственного освещения надлежит устраивать в соответствии с нормами СНиП П-4-79, ПУЭ, ПТЭ.

11.2.2. Нормы и качественные показатели искусственного освещения на предприятии должны соответствовать показателям приложения 8.

11.2.3. Комбинированное освещение должно быть только в конторских помещениях и кабинетах.

11.2.4. Применение одного местного освещения внутри зданий предприятий общественного питания не допускается.

11.2.5. Системы искусственного освещения надлежит устраивать в соответствии с нормами СНиП П-4-79, ГОСТ 12.2.007.13-88, ПУЭ, ПТЭ.

11.2.5. Для освещения помещений применяют лампы накаливания и люминесцентные.

11.2.6. На предприятии должна использоваться закрытая арматура отраженного светораспределения, излучающий световой поток в верхнюю полусферу. Допускается использование светильников равномерно рассеянного света, излучающие световой поток в верхнюю и нижнюю полусферы.

11.2.7. Для питания светильников общего освещения должно применяться напряжение не более 220 В.

11.2.8. Светотехнические изделия должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.2.007.0-75, ГОСТ 12.2.007.13-88.

11.2.9. В светильниках должны быть обеспечены:

крепление съемных частей, исключающее возможность выпадения их при эксплуатации;

безопасный съем или откидывание частей, преграждающих доступ к лампам и подлежащих чистке в процессе эксплуатации;

безопасная замена ламп и стартеров.

11.2.10. Штепсельные вилки и розетки должны выполняться так, чтобы их токоведущие и заземляющие детали частично или полностью сопряженные друг с другом были недоступны прикосновению.

11.2.11. Штепсельные розетки, удлинители и разветвители должны выполняться таким образом, чтобы была исключена возможность однополюсного включения в них вилок.

11.2.12. Штепсельные розетки для переносных электроприемников с заземленными корпусами должны быть снабжены специальным контактом для присоединения заземляющего проводника. При этом конструкция штепсельного соединения должна исключать возможность использования токоведущих контактов в качестве контактов, предназначенных для заземления.

11.2.13. Соединение между заземляющими контактами вилки и штепсельной розетки должны устанавливаться до того, как войдут в соприкосновение токоведущие контакты, порядок отключения должен быть обратным.

Токоведущие части электроаппаратов, распределительные устройства, должны быть защищены от случайных прикосновений. Отрытая (без защитных кожухов) установка аппарата не допускается.

11.2.14. Установка ламп, мощность которых превышает допустимую для данного типа светильников, запрещается.

11.2.15. При изменении технологического процесса или перестановке оборудования, осветительная установка должна быть приведена в соответствии с новым расположением оборудования или с новым технологическим процессом.

11.2.17. Наружное освещение должно иметь управление, независимое от управления освещением внутри здания.

11.2.18. Для охранного освещения площадок предприятия и дежурного освещения помещений следует, по возможности, выделять часть светильников рабочего или аварийного освещения.

11.2.19. Очистки светильников должна производиться не реже 1 раза в 3–6 месяцев.

11.2.20. Высота подвеса светильников над уровнем пола должна быть не менее 2,5 м. При невозможности выполнения данного требования допускается устанавливать светильники с люминесцентными лампами на высоте менее 2,5 м от пола при условии недоступности их токоведущих частей для случайных прикосновений, либо использовать для питания светильников с лампами накаливания напряжение не выше 42 В.

11.2.21. Для наружного освещения высота установки осветительных приборов должна быть не менее 3,5 м.

11.2.22. В ночное время территория должна освещаться согласно данных таблицы 11.1. Освещение нужно усилить в местах наружных работ и проходов людей.

*Таблица 11.1*

## **НОРМЫ искусственной освещенности территории предприятия**

| <b>Участки территории</b>                                                             | <b>Наименьшая освещенность горизонтальной плоскости на уровне земли, ЛК</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Проезды. Дороги с интенсивностью движения автомобилей в обоих направлениях (в сутки): |                                                                             |
| от 100 до 3000                                                                        | 3                                                                           |
| от 200 до 1000                                                                        | 2                                                                           |
| менее 200                                                                             | 1                                                                           |
| Пожарные проезды, дороги для хозяйственных нужд, подъезды к зданию                    | 0,5                                                                         |

| Участки территории             | Наименьшая освещенность горизонтальной плоскости на уровне земли, ЛК |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Пешеходные дороги с движением: |                                                                      |
| интенсивным                    | 2                                                                    |
| обычным                        | 1                                                                    |
| незначительным                 | 0,5                                                                  |
| Лестницы и мостки для перехода | 3                                                                    |

### 11.3. Аварийное освещение

11.3.1. Аварийное освещение для продолжения работы (в помещениях или местах производства наружных работ) следует устраивать согласно СНиП 11-4-79.

11.3.2. Аварийное освещение для эвакуации людей (в помещениях или местах производства наружных работ) надлежит устраивать:

в местах, опасных для прохода людей, а также в основных проходах и на лестницах, служащих для эвакуации людей из предприятия с числом работающих или пребывающих более 50 чел. ;

в производственных помещениях с постоянно работающими в них людьми, где выход людей из помещения при внезапном отключении рабочего освещения связан с опасностью травматизма, а также производственных помещениях с числом работающих более 50 чел. (независимо от степени опасности травматизма) и в других помещениях, где могут одновременно находиться более 100 человек.

11.3.3. Аварийное освещение для эвакуации людей должно обеспечивать наименьшую освещенность на полу (или на земле) основных проходов и на ступенях лестниц:

в помещениях — 0,5 ЛК;

на открытых территориях — 0,2 ЛК.

11.3.4. Для аварийного освещения разрешается применять:

лампы накаливания;

люминесцентные лампы — в помещениях с минимальной температурой воздуха не менее 10°C и при условии питания ламп во всех режимах переменным током с напряжением на лампах не менее 90% номинального значения.

11.3.5. Применение ламп типов ДРЛ, ДРП и ксеноновых для аварийного освещения запрещается.

11.3.6. Светильники аварийного освещения должны отличаться от светильников рабочего освещения типом, размером или специально нанесенными на них знаками.

11.3.7. Выходы из производственных помещений площадью 150 м<sup>2</sup> и более, не имеющих естественного света и из других помещений, где могут находиться одновременно более 100 чел., должны быть отмечены световыми указателями, присоединенными к сети аварийного освещения.

11.3.8. Светильники аварийного освещения для продолжения работы и эвакуации людей из зданий без естественного света, а также светильники для продолжения работ в зданиях с естественным светом должны присоединяться к независимому источнику питания или переключаться на него автоматически при внезапном отключении рабочего освещения (аварии).

11.3.9. Светильники аварийного освещения для эвакуации людей из здания с естественным светом, должны запитываться от сети, независимой от сети рабочего освещения.

11.3.10. В процессе эксплуатации осветительных установок предприятия необходимо периодически, не реже одного раза в год, проверять уровень общей освещенности помещений.

## **12. ТРЕБОВАНИЯ ПО ОГРАНИЧЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ШУМА И ВИБРАЦИИ**

### **12.1. Общие требования**

12.1.1. Уровни звукового давления в октавных полосах частот 250–4000 Гц не должны превышать значений установленных Санитарными нормами допустимых уровней шума на рабочих местах № 3223-85 и ГОСТ 12.1.003-88.

Шумовые характеристики машин должны определяться по ГОСТ 12.1.028-80.

12.1.2. С целью контроля уровней звукового давления на рабочих местах устанавливается периодичность проверки не реже одного раза в год.

12.1.3. При решении вопросов, касающихся ограничения неблагоприятного действия вибрации на организм работающих следует руководствоваться Санитарными нормами вибрации рабочих мест № 3044-84 и ГОСТ 12.1.012-90.

### **12.2. Мероприятия по уменьшению уровня шума и вибрации**

12.2.1. Снижение шума и вибрации, воздействующих на человека, осуществляется следующими мероприятиями:

- заменой технологических процессов и операций, связанных с возникновением шума и вибрации, процессами или операциями, при которых эти факторы проявляются менее интенсивно (резка костей при помощи косторезки, рыхление мяса с использованием мясорыхлителя и др.);

- установкой агрегатов механизмов на специальные амортизаторы, плавающие фундаменты и т. д.;

- облицовкой помещений и цехов звукоизолирующими материалами, использование для стен и потолков вентиляционных камер звукопоглощающих материалов (асбестовой плиты и стекловаты, войлока, перфорированного картона);

- локализацией шума и вибрации путем высококачественного изготовления, монтажа и ремонта оборудования и балансировки вращающихся частей;

- применением звукоизолирующих устройств для изоляции шумных агрегатов;

- применением гибких вставок, отделяющих агрегаты и аппараты от систем трубопроводов;

- улучшением обслуживания и ремонта действующего оборудования, заменой морально устаревших машин, механизмов и аппаратов;

- выбором рационального режима труда и отдыха, сокращения времени нахождения в шумных условиях, лечебно-профилактические мероприятиями и др.;

- обеспечением двигателей холодильного оборудования звуковиброизолирующими приспособлениями или фундаментами.

12.2.2. Снижение шума от вентиляционных, отопительных установок и установок кондиционирования воздуха следует обеспечивать следующими мероприятиями:

- снабжать системы шумоглушителями и звукоизолировать воздуховоды;

- установку вентиляторов и электродвигателей осуществлять на вибро- и звукопоглощающих основаниях;

- обеспечить разрыв между фундаментами под оборудованием и стенами здания;

- соединять входное и выходное отверстия кожуха вентилятора с воздуховодами о помощью гибких вставок;

- периодически осматривать и смазывать, или заменять подшипники;

- устранять биение шкивов или соединительных муфт, клиноременных и плоскоременных передач;

- поддерживать устойчивую балансировку колеса вентилятора и ротора электродвигателя.

12.2.3. Вибрация, создаваемая ручными машинами, снабженными двигателями, при работе которых масса ручной машины полностью или частично воспринимается руками оператора, не должна превышать допустимых значений, приведенных в ГОСТ 17770-86, ГОСТ 12.1.012-90 и Санитарных нормах вибрации рабочих мест № 3044-84.

## **13. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ**

### **13.1. Общие требования**

13.1.1. Устройство и эксплуатация электроустановок должны осуществляться с соблюдением требований Правил устройства электроустановок (ПУЭ), Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей и Правил техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей (ПТЭ и ПТБ), утвержденных Госэлектронadzором 21.2.84 г.

13.1.2. Все электротехнические изделия должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.2 007.0-75 и ГОСТ 12.2.003-91.

13.1.3. Электрическое оборудование, установленное на предприятии, должно иметь заводскую марку и паспорт с обозначением типа, напряжения, мощности и силы тока по ГОСТ 12.2.007.7-83, ГОСТ 12.2.007.13-88.

13.1.4. Электрооборудование во взрывоопасных производственных и складских помещениях должно быть во взрывобезопасном исполнении.

13.1.5. Работы по ремонту оборудования и механизмов должны производиться только после полного отключения от сети электропитания с обязательным вывешиванием на местах отключения предупредительных плакатов.

### **13.2. Силовое электрооборудование**

13.2.1. Подвод электроэнергии к тепловому технологическому оборудованию производить через станции управления (котлы пищеварочные) или через встроенный ввод (электроплиты, сковороды, шкафы).

13.2.2. Подвод электроэнергии к технологическому оборудованию производить кабелем, заключенным в металлическую трубу необходимого диаметра под поверхностью пола в его выравнивающем слое.

13.2.3. Высота выпуска трубы для подвода электроэнергии должна составлять 80–100 мм от уровня пола и находиться под местом ввода кабеля в технологическое оборудование.

13.2.4. Силовые линии электрооборудования кроме комплектных систем защиты и автоматики должны быть оборудованы рубильниками разрыва, размещенные в легкодоступных местах для экстренного отключения.

13.2.5. Оптимальная высота установки магнитных пускателей и автоматов должна составлять 1,3 м от уровня пола.

13.2.6. Пусковая и защитная аппаратура технологического оборудования должна размещаться на стене в легкодоступных для экстренного отключения местах и не должна заставляться высотным оборудованием, шкафами, стеллажами и пр.

13.2.7. Ввод силовой электроэнергии должен осуществляться от трансформаторной подстанции. Вводный щит должен быть размещен в отдельном, сухом помещении (электрощитовая). Требования к размещению электрощитовой см. раздел 4 «Требования к размещению помещений».

13.2.8. Силовые распределительные щиты должны располагаться в коридорах или производственных цехах в местах наибольшей концентрации электрического технологического оборудования в нишах, предохраняющих их от возможных повреждений в процессе внутрицеховых перемещений грузов.

13.2.9. Пускорегулирующая аппаратура, устанавливаемая в сырых, пыльных и помещениях со средой, вредно действующей на контакты, должна иметь исполнение, соответствующее условиям окружающей среды.

13.2.10. При размещении вводных устройств (ВУ), вводно-распределительных устройств (ВРУ), групповых распределительных щитков (ГРЩ), вводно-распределительных щитков (ВРЩ), распределительных пунктов и групповых щитков вне щитовых помещений должны выполняться следующие требования:

устройства должны быть расположены в удобных и доступных для обслуживания местах;

пункты и щитки, как правило, должны устанавливаться в нишах, ящиках или закрываться кожухами;

пункты и щитки, не должны иметь открытых неизолированных токоведущих частей;

устройства должны устанавливаться на расстоянии не менее 0,5 м от трубопроводов (водопровод, отопление, канализация, внутренние водостоки), газопроводов и газовых счетчиков.

13.2.11. Помещения, в которых установлены ВУ, ВРУ, ГРЩ, ВРЩ распределительные пункты, щиты и щитки, должны иметь естественную вентиляцию и электрическое освещение, а также отопление, обеспечивающее температуру в помещении не ниже + 5°C.

13.2.12. Двери электрощитовых помещений должны открываться наружу.

13.2.13. Электрические цепи ВУ, ВРУ, ГРЩ, ВРЩ распределительных пунктов, групповых щитков допускается выполнять проводами с алюминиевыми или алюминиево-медными жилами.

13.2.14. Места прокладки кабеля в земле (кабельной трассы) должны быть тщательно отмечены опознавательными знаками и нанесены на генплан предприятия. Кабели должны прокладываться на установленной глубине и быть защищены от механических повреждений в соответствии с требованиями ПУЭ.

13.2.15. При прокладке проводов и кабелей в трубах, глухих коробах, гибких металлических рукавах или замкнутых каналах должна быть обеспечена возможность их замены.

13.2.16. Конструктивные элементы зданий и сооружений, замкнутые каналы и пустоты, которые используются для прокладки проводов и кабелей, должны быть несгораемыми.

13.2.17. Места соединения и ответвления проводов и кабелей должны быть доступны для осмотра и ремонта.

13.2.18. В местах соединения и ответвления проводов и кабелей не должны испытывать механических усилий натяжения.

13.2.19. Соединительные и ответвительные коробки и изоляционные корпуса соединительных и ответвительных сжимов должны быть, как правило, изготовлены из несгораемых или трудносгораемых материалов.

13.2.20. Трубы, короба и гибкие металлические рукава электропроводов должны прокладываться так, чтобы в них не могла скапливаться влага, в том числе от конденсации паров, содержащихся в воздухе.

13.2.21. В сухих, непыльных помещениях, в которых отсутствуют пары и газы, отрицательно воздействующие на изоляцию и оболочку проводов и кабелей, допускается соединение труб, коробов и гибких металлических рукавов без уплотнения.

13.2.22. Соединение труб, коробов и гибких металлических рукавов между собой, а также с коробами, корпусами электрооборудования и т. п. должно быть выполнено:

в помещениях, которые содержат пары или газы, отрицательно воздействующие на изоляцию или оболочки проводов и кабелей, в наружных установках и в местах, где возможно попадание в трубы или рукава воды, масла и др. — с уплотнением, разъемные

короба — с уплотнением в местах разъема, а гибкие металлические рукава герметичными;

в пыльных помещениях — с уплотнением соединений и ответвлений труб, рукавов и коробов для защиты от пыли.

13.2.23. Скрытые электропроводки в трубах коробов и гибких металлических рукавах должны быть выполнены с соблюдением требований ПУЭ, причем во всех случаях — с уплотнением. Короба скрытых электропроводов должны быть глухими.

13.2.24. Прокладка электропроводки в вентиляционных каналах и шахтах запрещается.

13.2.25. Допускается пересечение этих каналов и шахт одиночными проводами и кабелями, заключенными в стальные трубы.

13.2.26. Прокладку проводов и кабелей за подвесными потолками следует выполнять в соответствии с требованиями глав ПУЭ.

13.2.27. Электропроводки (открытые, скрытые), прокладываемые в чердачных помещениях, должны производиться в соответствии с требованиями, изложенными в ПУЭ.

13.2.28. Для предохранителей должны применяться калиброванные плавкие вставки, специально предназначенные для предохранителей данного типа. Установка некалиброванных вставок без маркировки величины номинального тока запрещается.

13.2.29. У дежурного персонала должен быть запасной комплект плавких калиброванных вставок. Дежурный и оперативно-ремонтный персонал независимо от наличия аварийного освещения должен быть снабжен переносными электрическими светильниками.

13.2.30. Работы по ремонту оборудования должны производиться только после полного отключения от электросети с обязательным вывешиванием на местах отключения предупредительных плакатов «Не включать!», «Работают люди».

13.2.31. На каждом предприятии должна храниться техническая документация в соответствии с которой электроустановки предприятия приняты в эксплуатацию.

13.2.32. Все изменения в электроустановках, вносимые в процессе эксплуатации, должны отражаться в схемах и чертежах немедленно за подписью лица, ответственного за электрохозяйство, с указанием его должности и даты внесения изменений.

### **13.3. Осветительные установки и арматура**

13.3.1. Основные требования к осветительным установкам и арматуре изложены в разделе 10 «Требования к освещению» настоящих Правил.

13.3.2. Для питания ручных светильников (переносных ламп) в помещениях с повышенной опасностью и в особо опасных помещениях, напряжение не должно превышать 36 В.

13.3.3. При наличии особо неблагоприятных условий (теснота, неудобное положение работающего, соприкосновение с большими металлическими, хорошо заземленными поверхностями, например, работа в котлах) для питания ручных светильников не допускается напряжение свыше 12 В.

13.3.4. Выключатели и переключатели переносных электроприемников должны, как правило, устанавливаться на самих электроприемниках или электропроводке, проложенной неподвижно.

На подвижных проводах допускается устанавливать только выключатели специальной конструкции, предназначенные для этой цели.

13.3.5. Штепсельные вилки на напряжение 12 В или 42 В не должны подходить к розеткам на напряжение 220 В и 127 В, должны иметь резко отличающуюся от них окраску и соответствующую маркировку.

13.3.6. При эксплуатации электроосветительных сетей, электроприборов воспрещается:

эксплуатировать провода электросетей с поврежденной изоляцией;  
снимать электропровода с роликов и якорей, крепить электропровода на гвоздях;  
подвешивать электроосветительную арматуру на электрических проводах;  
использовать электропровода для подвешивания каких-либо предметов, а также заклеивать их, закрывать мебелью выключатели, штепсельные розетки и т. д.;  
пользоваться разбитыми выключателями, розетками, патронами и другой неисправной арматурой.

13.3.7. Установка и очистка светильников, смена перегоревших электроламп и ремонт электрической сети должны производиться электротехническим персоналом при отключенном напряжении.

13.3.8. Светильники следует располагать по возможности в местах, удобных и безопасных для обслуживания.

13.3.9. Винтовые токоведущие гильзы патронов для ламп накаливания, ДРЛ, ДРИ и натриевых в сети с глухозаземленной нейтралью должны быть присоединены к нулевому, а не к фазному проводнику.

Если патрон имеет нетоковедущую винтовую гильзу, нулевой рабочий проводник может присоединяться к любому контакту патрона.

13.3.10. Электроды газосветных трубок в местах присоединения проводов должны быть установлены без натяжения.

13.3.11. Патроны, независимо от напряжения, на которое они рассчитаны, должны иметь такую конструкцию, чтобы токоведущие части лампы были недоступны для прикосновения, а при ввертывании лампы ее цоколь мог оказаться под напряжением сети только после того, как прикосновение к нему будет невозможно.

13.3.12. Проводники должны вводиться в осветительную арматуру так, чтобы на месте ввода они не подвергались механическим повреждениям, а контакты патронов были разгружены от механических усилий.

13.3.13. Соединение проводников внутри кронштейнов или труб, при помощи которых устанавливается арматура, запрещается.

13.3.14. Приспособления (конструкции) для крепления светильников должны быть рассчитаны на нагрузку, указанную в главах СНиП 111-33-76.

13.3.15. Для присоединения к сети настольных, ручных или переносных светильников, а также светильников местного освещения, подвешиваемых на шнурах и проводах, должны применяться гибкие шнуры (провода) с медными жилами, сечением не менее 0,35 мм<sup>2</sup> в бытовых электроустановках и не менее 0,75 мм<sup>2</sup> в промышленных электроустановках.

13.3.16. Металлические корпуса арматур должны быть снабжены специальными винтами диаметром не менее 4 мм для присоединения к заземляющей сети.

13.3.17. К групповым линиям освещения лестничных клеток, коридоров, холлов, вестибюлей, подвалов, технических подвалов и чердаков допускается присоединять на фазу до 60 ламп накаливания или люминесцентных мощностью до 65 Вт каждая.

13.3.18. Выключатели светильников рабочего, аварийного и эвакуационного освещения помещений предприятий общественного питания, предназначенных для пребывания большого количества людей, должны быть доступны только для обслуживающего персонала.

13.3.19. Высота установки розеток не должна превышать 1,3 м.

## **13.4. Защита от статистического электричества и вторичных проявлений молнии**

13.4.1. Здания и сооружения предприятий общественного питания должны быть защищены от прямых ударов молнии и вторичных ее проявлений в соответствии с РД 34.21.122-87, ПУЭ.

13.4.2. Все технологическое и транспортное оборудование, где могут накапливаться заряды статического электричества, с целью его отвода, должно быть надежно заземлено и представлять собой единую, неразрывную на всем протяжении, электрическую цепь.

13.4.3. Из систем оборудования, находящегося в цепи, следует выделять и заземлять (независимо от заземления всей цепи) дозаторы, шнеки, воздушные компрессоры и воздухопроводы, просеиватели и другие устройства, являющиеся источниками интенсивного и быстрого возникновения опасных потенциалов статического электричества.

13.4.4. Параллельно расположенные трубопроводы во взрывоопасных помещениях должны присоединяться через каждые 20–25 м к металлическим конструкциям, по которым они проходят, через устройства перемычек.

13.4.5. Емкости объемом более 50 м<sup>3</sup> должны быть заземлены не менее, чем в двух диаметрально противоположных местах.

13.4.6. Для вертикальных емкостей диаметром до 2,5 м допускается одно заземляющее устройство.

## **14. МЕРЫ ОКАЗАНИЯ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ**

### **14.1. Общие положения**

14.1.1. Главные условия успеха при оказании первой помощи — быстрота действия, находчивость и умение подающего помощь.

В каждой смене должны быть выделены и обучены специальные лица для оказания первой помощи пострадавшим, на которых возлагается также ответственность за состояние шкафчиков первой помощи.

Помощь, оказываемая не специалистами, является помощью до врача, а не вместо врача и должна ограничиваться только следующими видами:

- временной остановкой кровотечения;
- перевязкой раны;
- мобилизацией перелома (неподвижная повязка);
- оживляющими мероприятиями (искусственное дыхание, массаж сердца);
- переноской пострадавшего.

Рекомендуется обеспечить предприятие аппаратом для искусственного дыхания с набором инструментов для раскрывания рта, вытягивания и удержания языка и т. д., а также носилками для переноски пострадавших.

### **14.2. Оказание первой помощи при поражении электрическим током**

14.2.1. Прикосновение к токоведущим частям, находящимся под напряжением, вызывает в большинстве случаев непроизвольное судорожное сокращение мышц, вследствие чего пострадавший сам не может освободиться от действия электрического тока.

Если пострадавший остается в соприкосновении с токоведущими частями, необходимо прежде всего быстро освободить его от действия электрического тока.

Первым действием должно быть быстрое отключение той части электроустановки, которой касается пострадавший.

Если отключить достаточно быстро нельзя, необходимо принять меры к отделению пострадавшего от токоведущих частей, к которым он прикасается.

При этом необходимо помнить, что без применения надлежащих мер предосторожности прикасаться к человеку, находящемуся под током опасно для жизни.

Меры первой помощи зависят от того состояния, в котором находится пострадавший после освобождения его от тока:

если пострадавший в сознании, но до этого был в обморочном состоянии или продолжительное время находился под током, ему необходимо обеспечить полный покой до прибытия врача или срочно доставить в больницу;

при отсутствии сознания, но сохранившемся дыхании, пострадавшего нужно уложить удобно и возможно ровнее, распушить и расстегнуть одежду, создать приток свежего воздуха, давать нюхать нашатырный спирт, обрызгивать пострадавшего водой, растирать и согревать его тело до прихода врача;

если пострадавший не дышит, или дышит очень плохо (редко, судорожно, с всхлипыванием) и дыхание постепенно ухудшается, необходимо до прихода врача делать искусственное дыхание.

Ни в коем случае не следует зарывать пострадавшего в землю, так как это не только бесполезно, но и вредно.

### **14.3. Первая помощь при ранении**

14.3.1. Всякая рана легко может быть загрязнена микроорганизмами, находящимися на ранящем предмете, на коже пострадавшего, а также на руках оказывающего помощь, на грязном перевязочном материале и т. д. Во избежание заражения столбняком особое значение следует уделять ранам, загрязненным землей. Срочное обращение к врачу и введение противостолбнячной сыворотки предупреждает это заболевание.

Для того, чтобы избежать засорения раны во время перевязки, оказывающий первую помощь при ранении должен чисто (с мылом) вымыть руки, а если по каким-либо причинам сделать это невозможно, следует пальцы смазать настойкой йода. Прикасаться к самой ране даже вымытыми руками не допускается.

При оказании первой помощи необходимо строго придерживаться следующих правил:

нельзя промывать рану водой или какими-либо лекарственными растворами, засыпать порошками и прикрывать мазями — все это препятствует заживлению раны и вызывает тем самым последующее нагноение раны;

нельзя стирать с раны песок, землю и т. д., так как при этом можно еще глубже втереть в рану и, таким образом, легче вызвать ее заражение;

нельзя удалять из раны сгустки крови, так как этим можно вызвать сильное кровотечение;

нельзя заматывать рану изоляционной лентой.

Для оказания первой помощи при ранении следует вскрыть имеющийся в шкафчике (сумке) первой помощи индивидуальный пакет, наложить содержащийся в нем стерильный перевязочный материал на рану и завязать ее бинтом.

Индивидуальный пакет следует распечатывать так, чтобы не касаться руками той части повязки, которая должна быть наложена непосредственно на рану.

Если индивидуального пакета почему-либо, не окажется, то для перевязки следует использовать чистый (если возможно свежевыглаженный) носовой платок, чистую полотняную тряпочку и т. п. На то место тряпочки, которое приходится непосредственно на рану, желательно накапать несколько капель йода чтобы получить пятно размером

больше раны, а затем наложить тряпочку на рану. Особенно важно применять настойку йода указанным образом при загрязненных ранах.

#### **14.4. Первая помощь при кровотечениях**

14.4.1. Для того, чтобы остановить кровотечение, необходимо:

поднять раненую конечность вверх;

кровоточащую рану закрыть перевязочным материалом (из пакета), сложенным в комочек, и придавить ее сверху, не касаясь самой раны, и подержать в течение 4–5 минут;

если кровотечение остановилось, то, не снимая наложенного материала, поверх него положить еще одну подушечку из другого пакета или кусок ваты и забинтовать раненое место (с некоторым нажимом);

при сильном кровотечении, которое нельзя остановить повязкой, применяется сдавливание кровеносных сосудов, питающих раненую область, при помощи сгибания конечности в суставах, а также пальцами, жгутом, или закруткой;

при большом кровотечении необходимо срочно вызвать врача.

#### **14.5. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах**

14.5.1. При переломах и вывихах основная задача первой помощи — дать поврежденной части тела самое удобное и спокойное положение. Это правило является обязательным не только для устранения болевых ощущений, но и для предупреждения ряда добавочных повреждений окружающих тканей.

При переломах и вывихах конечностей необходимо поврежденную конечность укрепить шиной, фанерной пластинкой, палкой, картоном или другим подобным предметом. Поврежденную руку можно также подвесить при помощи бинта или косынки к шее и прибинтовать к туловищу.

При предполагаемом переломе черепа (бессознательное состояние после ушиба головы, кровотечение из ушей или рта) необходимо приложить к голове холодный предмет (грелку со льдом, или снегом, или холодной водой) или сделать холодную примочку.

При подозреваемом переломе позвоночника необходимо пострадавшего осторожно положить на доску, не поднимая его, или повернуть пострадавшего на живот лицом вниз, следя при этом, чтоб туловище его не перегибалось во избежание повреждения спинного мозга.

При переломе ребер, признаком которого является боль при дыхании, кашле, чихании и движениях, необходимо туго забинтовать грудь, или стянуть ее полотенцем во время выдоха.

При наличии уверенности, что пострадавший получил только ушиб, а не перелом или вывих, к месту ушиба следует приложить холодный предмет (снег, лед, тряпку, смоченную холодной водой) и плотно забинтовать ушибленное место.

#### **14.6. Оказание первой помощи при ожогах кислотами и щелочами**

14.6.1. При попадании кислоты или щелочи на кожу, пораженные участки необходимо обильно промывать струей воды в течение 15–20 мин., а затем пораженную кислотой поверхность обмыть 5% раствором пищевой соды, а обожженное щелочью 3%-ным раствором борной кислоты или 3% раствором уксусной кислоты.

При попадании на слизистую оболочку глаз кислоты или щелочи необходимо глаза промыть обильной струей воды в течение 15–20 мин., затем промыть 2% раствором пищевой соды, а при поражений глаз щелочью — 2% раствором борной кислоты.

При ожогах полости рта щелочами необходимо полоскание 3% раствором уксусной кислоты или 2% раствором борной кислоты при ожогах кислотой — 50% раствором пищевой соды.

При попадании кислоты в дыхательные пути необходимо дышать распыленным при помощи пульверизатора 10% раствором пищевой соды, при попадании щелочи — распыленным 3% раствором уксусной кислоты.

## **14.7. Оказание первой помощи при тепловых ожогах**

14.7.1. При ожоге огнем, паром, горячими предметами не следует смачивать обожженное место водой и ни в коем случае нельзя вскрывать образовавшиеся пузыри и перевязывать ожог бинтом.

При ожоге 1 степени (краснота) обожженное место обрабатывают ватой, смоченной этиловым спиртом.

При ожоге 2 степени (пузыри) обожженное место обрабатывают спиртом, 3% раствором марганцовки или 5% раствором танина.

При ожоге 3 степени (разрушение кожной ткани) накрывают рану стерильной повязкой и вызывают врача.

## **14.8. Первая доврачебная помощь при поражении фреоном или аммиаком**

14.8.1. При отравлении парами аммиака или фреона пострадавший должен быть выведен на свежий воздух или в чистое теплое помещение. При необходимости немедленно применять искусственное дыхание.

Необходимо освободить пострадавшего от стесняющих дыхание одежд, сменить загрязненную одежду и предоставить ему полный покой.

Произвести ингаляцию теплым паром, содержащим 1–2% раствора лимонной кислоты (из чайника через бумажную трубку).

Давать пить крепкий сладкий чай, кофе, лимонад или 3% раствор молочной кислоты.

Рекомендуется во всех случаях отравления вдыхание кислорода в течение 30–45 мин., согревание пострадавшего (обложить грелками).

В случае глубокого сна и возможного снижения болевой чувствительности следует соблюдать осторожность, чтобы не вызвать ожогов.

При наличии явления раздражения необходимо полоскание носа, глотки 2% раствором соды или водой.

Независимо от состояния пострадавшего, он должен быть направлен к врачу.

В случае явлений удушья, кашля пострадавший должен транспортироваться в лежачем положении.

При попадании аммиака или фреона в глаза необходимо произвести обильное промывание глаз струей чистой воды. Затем следует, до осмотра врачом, одеть темные защитные очки. Не забинтовывать глаза и не накладывать на них повязку.

При попадании на кожу аммиака, вызывающего ожог, или фреона, вызывающего обморожение, необходимо сперва направить на пораженную поверхность мощную струю чистой воды.

Затем пораженную конечность окунуть в теплую воду (35–40°C) на 5–10 минут, или в случае поражения большей поверхности тела, сделать общую ванну.

После ванны осушить кожу прикладыванием хорошо впитывающим воду полотенцем (растирание недопустимо).

Наложить после этого на поврежденный участок кожи мазевую повязку или смазать его мазью Вишневского, или пеницилиновой мазью. При отсутствии мази использовать сливочное (несоленное) масло или подсолнечное масло.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Приложение 1

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ

(Санитарно-гигиенические правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое, утвержденные Министерством здравоохранения Украины 18.09.1991 г.)

| № п/п | Наименование       | Концентрация, % | Назначение                                                  | Способ приготовления                                                                        |
|-------|--------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Хлорная известь    | 10 (исходный)   | для обработки контейнеров для пищевых отходов               | 1 кг хлорной извести растворяют в 10 л воды, отстаивают 24 ч, <sup>*</sup> сливают с осадка |
|       |                    | 5               | для обработки раковин, умывальников, унитазов               | 5 л исходного раствора растворяют в 10 л воды                                               |
|       |                    | 2               | для дезинфекции оборудования и инвентаря кондитерского цеха | 2 л исходного раствора разводят в 10 л воды                                                 |
|       |                    | 1 (рабочий)     | для обработки помещений (полов, стен, дверей и т. п.)       | 1 л исходного раствора разводят в 10 л воды <sup>**</sup>                                   |
|       |                    | 0,5             | для обработки оборудования                                  | 0,5 л исходного раствора разводят в 10 л воды                                               |
|       |                    | 0,2             | для дезинфекции столовой посуды                             | 0,2 л исходного раствора разводят в 10 л воды                                               |
| 2     | Хлорамид Б         | 0,2             | для дезинфекции столовой посуды                             | 20 г (1 ст. л.) растворяют в 10 л воды                                                      |
|       |                    | 0,5             | для дезинфекции помещений, оборудования                     | 50 г (2,5 ст. л.) растворяют в 10 л воды                                                    |
| 3     | Гипохлорид кальция | 0,1             | для дезинфекции столовой посуды                             | 10 г (1 ч. л.) растворяют в 10 л воды                                                       |

<sup>\*</sup> Раствор хранят в емкостях с плотно закрытой крышкой (пробкой) не более 5 суток. Во время приготовления исходного раствора хлорной извести следует пользоваться респираторами и защитной одеждой.

<sup>\*\*</sup> Раствор готовят по мере необходимости.

## ДОПУСТИМЫЕ ПАРАМЕТРЫ теплого периода года

(Санитарно-гигиенические правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое, утвержденные Министерством здравоохранения микроклимата для холодного и Украины 18.09.1991 г.)

| Производственные помещения                                | Категория тяжести | Холодный период         |                                     |                                | Теплый период           |                                     |                                |
|-----------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
|                                                           |                   | Температура воздуха, °С | Относительная влажность, % не более | Скорость движения воздуха, м/с | Температура воздуха, °С | Относительная влажность, % не более | Скорость движения воздуха, м/с |
| Обеденные залы, раздаточные буфеты                        | средняя Па        | 17–23                   | 75                                  | 0,3                            | 18–27                   | 65 — при 26°С                       | 0,2–0,4                        |
| Сервизные, бельевые, гардеробные                          | легкая Пб         | 20–24                   | 75                                  | 0,2                            | 21–28                   | 60 — при 27°С                       | 0,1–0,3                        |
| Цехи: мясной, птицегольевой, овощной                      | средняя Пб        | 15–21                   | 75                                  | 0,4                            | 16–27                   | 70 — при 25°С                       | 0,2–0,5                        |
| Цехи: доготовочный, холодный, рыбный, обработки зелени    | средняя Па        | 17–26                   | 75                                  | 0,3                            | 18–27                   | 65 — при 26°С                       | 0,2–0,4                        |
| Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий | средняя Пб        | 15–21                   | 75                                  | 0,4                            | 16–27                   | 70 — при 25°С                       | 0,2–0,5                        |
| Моечные столовой посуды                                   | средняя Па        | 17–23                   | 75                                  | 0,3                            | 18–27                   | 65 — при 26°С                       | 0,2–0,4                        |
| Моечные кухонной посуды, тары                             | средняя Пб        | 15–21                   | 75                                  | 0,4                            | 16–27                   | 70 — при 25°С                       | 0,2–0,5                        |
| Административные помещения                                | легкая Па         | 21–25                   | 75                                  | 0,1                            | 22–28                   | 55 — при 28°С                       | 0,1–0,2                        |

| Производственные помещения                                   | Категория тяжести | Холодный период         |                                     |                                | Теплый период           |                                     |                                |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
|                                                              |                   | Температура воздуха, °С | Относительная влажность, % не более | Скорость движения воздуха, м/с | Температура воздуха, °С | Относительная влажность, % не более | Скорость движения воздуха, м/с |
| Кладовые овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары 1) | средняя Па        | 15–24                   | 75                                  | 0,3                            | 17-29                   | 65 — при 26°С                       | 0,2–0,4                        |

**Примечание:**

1) большая скорость движения воздуха в теплый период года соответствует максимальной температуре, меньшая — минимальной температуре воздуха, промежуточные величины определяются интерполяцией.

## Примерные конструктивные характеристики зданий в зависимости от их степени огнестойкости

(СНиП 2.01.02-85)

| Степень огнестойкости | Конструктивные характеристики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I                     | Здания с несущими и ограждающими конструкциями из естественных или искусственных каменных материалов, бетона или железобетона с применением листовых и плитных негорючих материалов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| II                    | То же. В покрытии зданий допускается применять незащищенные стальные конструкции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| III                   | Здания с несущими и ограждающими конструкциями из естественных или искусственных каменных материалов, бетона или железобетона. Для перекрытий допускается использование деревянных конструкций, защищенных штукатуркой или трудногорючими листовыми, а также плитными материалами. К элементам покрытий не предъявляются требования по пределам огнестойкости и пределам распространения огня, при этом элементы чердачного покрытия из древесины подвергаются огнезащитной обработке.                                                                                                        |
| IIIa                  | Здания преимущественно с каркасной конструктивной схемой. Элементы каркаса — из стальных незащищенных конструкций. Ограждающие конструкции — из стальных профилированных листов или других негорючих листовых материалов с трудногорючим утеплителем.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| IIIб                  | Здания преимущественно одноэтажные с каркасной конструктивной схемой. Элементы каркаса — из цельной или клееной древесины, подвергнутой огнезащитной обработке, обеспечивающей требуемый предел распространения огня. Ограждающие конструкции — из панелей или поэлементной сборки, выполненные с применением древесины или материалов на ее основе. Древесина и другие горючие материалы ограждающих конструкций должны быть подвергнуты огнезащитной обработке или защищены от воздействия огня и высоких температур таким образом, чтобы обеспечить требуемый предел распространения огня. |
| IV                    | Здания с несущими и ограждающими конструкциями из цельной или клееной древесины и других горючих или трудногорючих материалов, защищенных от воздействия огня и высоких температур штукатуркой или другими листовыми или плитными материалами. К элементам покрытий не предъявляются требования по пределам огнестойкости и пределам распространения огня, при этом элементы чердачного покрытия из древесины подвергаются огнезащитной обработке.                                                                                                                                            |
| IVa                   | Здания преимущественно одноэтажные с каркасной конструктивной схемой. Элементы каркаса — из стальных незащищенных конструкций. Ограждающие конструкции — из стальных профилированных листов или других негорючих материалов с горючим утеплителем.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| V                     | Здания, к несущим и ограждающим конструкциям которых не предъявляются требования по пределам огнестойкости и пределам распространения огня.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

**ПРЕДЕЛЫ ОГНЕСТОЙКОСТИ  
строительных конструкций и максимальные пределы распространения огня по ним**

**(СНиП 2.01.02—85)**

| Степень<br>огнестойкости<br>зданий | Минимальные пределы огнестойкости строительных конструкций Ч (над чертой) и максимальные пределы распространения огня по ним, см (под чертой) |             |                                                                   |                                          |         |                                                                                      |                                                                                                 |                                                             |                                |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|                                    | С т е н ы                                                                                                                                     |             |                                                                   |                                          | Колонны | Лестничные<br>площадки,<br>косоуры,<br>ступени,<br>балки и<br>марши лестн.<br>клеток | Плиты, настилы<br>(в том числе с<br>утеплителем) и<br>др. несущие<br>конструкции<br>перекрытий) | Элементы покрытий                                           |                                |
|                                    | Несущие и<br>лестничных<br>клеток                                                                                                             | Самонесущие | Наружные,<br>ненесущие<br>(в том числе<br>из навесных<br>панелей) | Внутренняя<br>ненесущая<br>(перегородка) |         |                                                                                      |                                                                                                 | Плиты,<br>настилы (в<br>том числе с<br>утепл. и<br>прогоны) | Балки,<br>фермы,<br>арки, рамы |
| I                                  | 2.5/0                                                                                                                                         | 1.25/0      | 0.5/0                                                             | 0.5/0                                    | 2.5/0   | 1/0                                                                                  | 1/0                                                                                             | 0.5/0                                                       | 0.5/0                          |
| II                                 | 2/0                                                                                                                                           | 1/0         | 0.25/0                                                            | 0.25/0                                   | 2/0     | 1/0                                                                                  | 0.75/0                                                                                          | 0.25/0                                                      | 0.25/0                         |
| III                                | 2/0                                                                                                                                           | 1/0         | 0.25/0;<br>0.5/40                                                 | 0.25/40                                  | 2/0     | 1/0                                                                                  | 0.75/25                                                                                         | н.н./н.н.                                                   | н.н./н.н.                      |
| III б                              | 1/0                                                                                                                                           | 0.5/0       | 0.25/40                                                           | 0.25/40                                  | 0.25/0  | 1/0                                                                                  | 0.25/0                                                                                          | 0.25/25                                                     | 0.25/0                         |
| III б                              | 1/40                                                                                                                                          | 0.5/40      | 0.25/0;<br>0.5/40                                                 | 0.25/40                                  | 1/40    | 0.75/0                                                                               | 0.75/25                                                                                         | 0.25/0; 0.5/25<br>(40)                                      | 0.75/25 (40)                   |
| IV                                 | 0.5/40                                                                                                                                        | 0.25/40     | 0.25/40                                                           | 0.25/40                                  | 0.5/40  | 0.25/25                                                                              | 0.25/25                                                                                         | н.н./н.н.                                                   | н.н./н.н.                      |
| IV а                               | 0.5/40                                                                                                                                        | 0.25/40     | 0.25/н.н.                                                         | 0.25/40                                  | 0.25/0  | 0.25/0                                                                               | 0.25/0                                                                                          | 0.25/н.н.                                                   | 0.25/0                         |
| V                                  | Не нормируются                                                                                                                                |             |                                                                   |                                          |         |                                                                                      |                                                                                                 |                                                             |                                |

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

1. В скобках приведены пределы распространения огня для вертикальных и наклонных участков конструкций.
2. Сокращения «Н.Н.» означают, что показатель не нормируется.

## Типы противопожарных преград и их пределы огнестойкости

(СНиП 2.01.02—85)

| Противопожарные преграды                                                | Тип<br>противопожарных<br>преград или их<br>элементов | Минимальный предел<br>огнестойкости<br>противопожарных преград<br>или их элементов |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Противопожарные стены                                                   | 1                                                     | 2,5                                                                                |
|                                                                         | 2                                                     | 0,75                                                                               |
| Противопожарные перегородки                                             | 1                                                     | 0,75                                                                               |
|                                                                         | 2                                                     | 0,25                                                                               |
| Противопожарные перекрытия                                              | 1                                                     | 2,5                                                                                |
|                                                                         | 2                                                     | 1                                                                                  |
|                                                                         | 3                                                     | 0,75                                                                               |
| Противопожарные двери и окна                                            | 1                                                     | 1,2                                                                                |
|                                                                         | 2                                                     | 0,6                                                                                |
|                                                                         | 3                                                     | 0,25                                                                               |
| Противопожарные ворота, люки, клапаны                                   | 1                                                     | 1,2                                                                                |
|                                                                         | 2                                                     | 0,6                                                                                |
| Тамбуры—шлюзы                                                           |                                                       |                                                                                    |
| Элементы тамбуров—шлюзов:                                               | 1                                                     | 0,75                                                                               |
| противопожарные перегородки                                             | 3                                                     | 0,75                                                                               |
| противопожарные перекрытия                                              | 2                                                     | 0,6                                                                                |
| противопожарные двери                                                   |                                                       |                                                                                    |
| Противопожарные зоны                                                    | 1                                                     | —                                                                                  |
| Элементы противопожарных зон:                                           |                                                       |                                                                                    |
| противопожарные стены, отделяющие зону<br>от помещений пожарных отсеков | 2                                                     | 0,75                                                                               |
| Противопожарные перегородки внутри зоны                                 | 2                                                     | 0,25                                                                               |
| Колонны                                                                 | —                                                     | 2,5                                                                                |
| Противопожарные перекрытия                                              | 3                                                     | 0,75                                                                               |
| Элементы перекрытия                                                     | —                                                     | 0,75                                                                               |
| Наружные стены                                                          | —                                                     | 0,75                                                                               |

**Перечень  
производств с установлением их категорий по взрывной,  
взрывопожарной и пожарной опасности**

(ОНТП–24–86)

| №<br>п/п | Наименование производства                                                     | Категория<br>помещений и<br>зданий по<br>взрывной,<br>взрывопожарной и<br>пожарной<br>опасности |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Предприятия общественного питания:                                            |                                                                                                 |
| 1.       | Мясной цех                                                                    | Д                                                                                               |
| 2.       | Птицегольевой цех (без опалки)                                                | Д                                                                                               |
| 3.       | Помещение опалки птиц                                                         | Г                                                                                               |
| 4.       | Моечная инвентаря                                                             | Д                                                                                               |
| 5.       | Рыбный цех                                                                    | Д                                                                                               |
| 6.       | Овощной цех                                                                   | Д                                                                                               |
| 7.       | Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов                                     | Д                                                                                               |
| 8.       | Горячий цех                                                                   | Г                                                                                               |
| 9.       | Холодный цех                                                                  | Д                                                                                               |
| 10.      | Охлаждаемая камера готовой продукции                                          | Д                                                                                               |
| 11.      | Кладовая суточного запаса сырья                                               | Д                                                                                               |
| 12.      | Отделение замеса теста, разделки и выпечки                                    | Д                                                                                               |
| 13.      | Отделение расстойки дрожжевого теста                                          | Д                                                                                               |
| 14.      | Помещение отделки кондитерских изделий                                        | В                                                                                               |
| 15.      | Отделение варки сиропов                                                       | Г                                                                                               |
| 16.      | Помещение обработки яиц                                                       | В                                                                                               |
| 17.      | Охлаждаемая камера кондитерских полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий | Д                                                                                               |
| 18.      | Охлаждаемая камера суточного запаса сырья кондитерского цеха                  | Д                                                                                               |
| 19.      | Кладовая готовых кондитерских изделий                                         | В                                                                                               |
| 20.      | Кладовая суточного запаса сырья кондитерского цеха                            | В                                                                                               |
| 21.      | Моечная инвентаря кондитерского цеха                                          | Д                                                                                               |
| 22.      | Экспедиция                                                                    | Д                                                                                               |
| 23.      | Охлаждаемая камера мясных полуфабрикатов                                      | Д                                                                                               |
| 24.      | Охлаждаемая камера рыбных полуфабрикатов                                      | Д                                                                                               |
| 25.      | Моечная тары кондитерских и кулинарных изделий                                | Д                                                                                               |
| 26.      | Моечная полуфабрикатной тары                                                  | Д                                                                                               |
| 27.      | Помещение хранения полуфабрикатной тары                                       | В                                                                                               |
| 28.      | Охлаждаемая камера молочно-жировых продуктов                                  | Д                                                                                               |
| 29.      | Охлаждаемая камера мяса                                                       | Д                                                                                               |
| 30.      | Охлаждаемая камера рыбы                                                       | Д                                                                                               |
| 31.      | Охлаждаемая камера птицы, субпродуктов                                        | Д                                                                                               |
| 32.      | Охлаждаемая камера солений, зелени                                            | Д                                                                                               |
| 33.      | Охлаждаемая камера пищевых отходов                                            | Д                                                                                               |
| 34.      | Кладовая овощей                                                               | В                                                                                               |
| 35.      | Кладовая сухих продуктов                                                      | В                                                                                               |
| 36.      | Кладовая хозяйственного инвентаря                                             | В                                                                                               |
| 37.      | Кладовая тары                                                                 | В                                                                                               |
| 38.      | Загрузочная                                                                   | В                                                                                               |
| 39.      | Кладовая уборочного инвентаря                                                 | В                                                                                               |
| 40.      | Помещение обработки костей                                                    | Д                                                                                               |

| №<br>п/п | Наименование производства                          | Категория<br>помещений и<br>зданий по<br>взрывной,<br>взрывопожарной и<br>пожарной<br>опасности |
|----------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 41.      | Машинное отделение фреоновых холодильных установок | А                                                                                               |
| 42.      | Машинное отделение аммиачных холодильных установок | А                                                                                               |

# **Предельно допустимые концентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны**

**(Санитарно-гигиенические правила  
для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и  
предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое, утвержденные  
Министерством здравоохранения Украины 18.09.1991 г.)**

| Наименование помещений                                          | Наименование вещества                    | Класс опасности | Пути проникновения в организм       | ПДК в воздухе рабочей зоны, м <sup>3</sup> /м <sup>3</sup> | Общий характер действия                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Горячий, кулинарный и кондитерский цехи                         | Акролеин                                 | 2               | Верхние дыхательные                 | 0,2                                                        | Может раздражать слизистую оболочку дыхательных путей и глаз                                      |
| Горячий, кулинарный цехи, моечные<br>Кондитерский цех, кладовые | Окись углерода                           | 4               | Верхние дыхательные                 | 20                                                         | Обладает общим токсическим действием                                                              |
|                                                                 | Пыль мучная                              | 4               | Верхние дыхательные                 | 6                                                          | Может вызвать аллергическое состояние верхних дыхательных путей и бронхов, разрушать зубную эмаль |
| Кондитерский цех, кладовые                                      | Пыль сахара                              | 4               | Верхние дыхательные                 | 6                                                          | Может разрушать зубную эмаль и раздражать кожные покровы                                          |
| Моечные                                                         | Пыль сантехнических моющих средств (СМС) | 3               | Верхние дыхательные, кожные покровы | 5                                                          | Аллергены                                                                                         |

Нормы и качественные показатели освещенности для производственных помещений предприятий общественного питания  
(СНиП П–4–79)

| Производственные помещения                                      | Плоскость (Г — горизонтальная, В — вертикальная), нормирование освещенности и КЕО — высота плоскости над полом, м | Искусственное освещение |                                 |                                  |                                   | Естественное освещение, КЕО, С <sup>III</sup> , % |                                      |                              |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|
|                                                                 |                                                                                                                   | Освещенность, ЛК        | Цилиндрическая освещенность, ЛК | Показатель дискомфорта, не более | Коэффициент пульсации, % не более | При верхнем или верхнем боковом освещении         | При боковом освещении                |                              |
|                                                                 |                                                                                                                   |                         |                                 |                                  |                                   |                                                   | В зоне с устойчивым снежным покровом | На остальной территории СССР |
| Цехи: доготовочные, заготовочные, холодные                      | Г — 0,8                                                                                                           | 200                     | —                               | 60                               | 15                                | 3                                                 | 0,8                                  | 1                            |
| Цехи кондитерские                                               | Г — 0,8                                                                                                           | 300                     | —                               | 40                               | 15                                | 3                                                 | 0,8                                  | 1                            |
| Помещения для резки хлеба, моечные кухонной и столовой посуды   | Г — 0,8                                                                                                           | 200                     | —                               | 60                               | 20                                | 2                                                 | 0,4                                  | 0,5                          |
| Моечные тары                                                    | Г — 0,8                                                                                                           | 150                     | —                               | 60                               | 20                                | —                                                 | —                                    | —                            |
| Помещение для персонала                                         | Г — 0,8                                                                                                           | 150                     | —                               | 60                               | 20                                | —                                                 | 0,4                                  | 0,5                          |
| Административные помещения                                      | Г — 0,8                                                                                                           | 200                     | —                               | 60                               | 20                                | 2                                                 | 0,4                                  | 0,5                          |
| Обеденные залы столовых, чайных, закусочных, буфетов            | Г — 0,8                                                                                                           | 200                     | 75                              | 60                               | 15                                | 2                                                 | 0,4                                  | 0,5                          |
| Обеденные залы ресторанов, кафе, баров: — столы для посетителей | Г — 0,8                                                                                                           | 100-300 <sup>1/</sup>   | 75                              | 60                               | 15                                | 2                                                 | 0,4                                  | 0,5                          |

| Производственные помещения              | Плоскость (Г — горизонтальная, В — вертикальная), нормирование освещенности и КЕО — высота плоскости над полом, м | Искусственное освещение                      |                                 |                                  |                                   | Естественное освещение, КЕО, С <sup>III</sup> , % |                                      |                              |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|
|                                         |                                                                                                                   | Освещенность, ЛК                             | Цилиндрическая освещенность, ЛК | Показатель дискомфорта, не более | Коэффициент пульсации, % не более | При верхнем или верхнем боковом освещении         | При боковом освещении                |                              |
|                                         |                                                                                                                   |                                              |                                 |                                  |                                   |                                                   | В зоне с устойчивым снежным покровом | На остальной территории СССР |
| — проходы между столиками               | Пол                                                                                                               | не менее 30 при любых источниках света       | —                               | 60                               | 15                                | —                                                 | 0,1                                  | 0,1                          |
| Танцевальные площадки                   | Пол                                                                                                               | 100–400                                      | 75                              | 60                               | 15                                | —                                                 | —                                    | —                            |
| Эстрада                                 | В — 1,75                                                                                                          | 300 <sup>2/</sup> при любых источниках света | —                               | —                                | —                                 | —                                                 | —                                    | —                            |
| Раздаточные                             | Г — 0,8                                                                                                           | 300                                          | —                               | 40                               | 15                                | 3                                                 | 0,8                                  | 1                            |
| Загрузочные, кладовые тары              | Г — 0,8                                                                                                           | 75                                           | —                               | —                                | —                                 | —                                                 | —                                    | —                            |
| Кладовые продуктов в сгораемой упаковке | Г — 0,8                                                                                                           | 50                                           | —                               | —                                | —                                 | —                                                 | —                                    | —                            |
| Кладовые овощей, охлаждаемые камеры     | Пол                                                                                                               | 20 <sup>3/</sup>                             | —                               | —                                | —                                 | —                                                 | —                                    | —                            |
| Экспедиции                              | Г — 0,8                                                                                                           | 100                                          | —                               | 60                               | —                                 | —                                                 | 0,8                                  | 1                            |
| Вестибюли и гардеробы                   | Пол                                                                                                               | 75                                           | —                               | —                                | —                                 | —                                                 | —                                    | —                            |
| Коридоры, проходы:                      |                                                                                                                   |                                              |                                 |                                  |                                   |                                                   |                                      |                              |
| а) главные коридоры и проходы           | Пол                                                                                                               | 75                                           | —                               | —                                | —                                 | —                                                 | 0,1                                  | 0,1                          |
| б) остальные коридоры                   | Пол                                                                                                               | 50                                           | —                               | —                                | —                                 | —                                                 | 0,1                                  | 0,1                          |
| Санитарно-бытовые помещения:            |                                                                                                                   |                                              |                                 |                                  |                                   |                                                   |                                      |                              |

| Производственные помещения | Плоскость (Г — горизонтальная, В — вертикальная), нормирование освещенности и КЕО — высота плоскости над полом, м | Искусственное освещение |                                 |                                  |                                   | Естественное освещение, КЕО, С <sup>III</sup> , % |                                      |                              |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|
|                            |                                                                                                                   | Освещенность, ЛК        | Цилиндрическая освещенность, ЛК | Показатель дискомфорта, не более | Коэффициент пульсации, % не более | При верхнем или верхнем боковом освещении         | При боковом освещении                |                              |
|                            |                                                                                                                   |                         |                                 |                                  |                                   |                                                   | В зоне с устойчивым снежным покровом | На остальной территории СССР |
| а) умывальные, санузлы     | Пол                                                                                                               | 75                      | —                               | —                                | —                                 | —                                                 | 0,2                                  | 0,2                          |
| б) душевые, гардеробы      | Пол                                                                                                               | 50                      | —                               | —                                | —                                 | —                                                 | 0,2                                  | 0,2                          |
| Электрощитовые             | В — 1,5                                                                                                           | 50 <sup>3/</sup>        | —                               | —                                | —                                 | —                                                 | —                                    | —                            |
| Помещения касс             | Г — 0,8                                                                                                           | 300                     | —                               | 40                               | 15                                | 3                                                 | 0,8                                  | 1                            |
| Диспетчерские              | Г — 0,8                                                                                                           | 150                     | —                               | 60                               | 20                                | —                                                 | —                                    | -                            |

**ПРИМЕЧАНИЯ:**

- 1) Приведены рекомендуемые уровни освещенности, значения меняются в зависимости от принятого архитектурного решения.
- 2) Вертикальная освещенность мест работы артистов прожекторами (светильниками), установленными внутри и вне эстрады.
- 3) Освещенность указана для ламп накаливания

### Нормы санитарной одежды, санитарной обуви и санпринадлежностей для работников предприятий общественного питания

(«Санитарно-гигиенические правила для предприятий общественного питания включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое», утвержденные Министерством здравоохранения Украины 18.09.1991 г.)

| № п/п | Наименование профессий                                                                                                              | Наименование санодержды, санобуви и санпринадлежностей                                                                                                                                                                                                                             | Срок носки в месяцах            |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1.    | Директор (заведующий) предприятия и его заместитель, администратор зала, заведующий производством, начальники цехов, их заместители | Халат белый х/б или куртка белая х/б                                                                                                                                                                                                                                               | 6                               |
| 2.    | Повара, кондитеры, пекари, тестомесы                                                                                                | Куртка белая х/б<br>Брюки светлые х/б (юбка светлая х/б для женщин)<br>Фартук белый х/б<br>Колпак белый х/б или косынка белая х/б<br>Рукавицы х/б для кондитеров<br>Полотенце<br>Тапочки или туфли, или ботинки текстильные или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве | 4<br>4<br>4<br>4<br>4<br>4<br>6 |
| 3.    | Буфетчики, изготовители горячих напитков, молочных коктейлей, бармены                                                               | Куртка белая х/б<br>Шапочка белая х/б<br>Фартук белый х/б<br>Полотенце<br>Китель белый полотняный<br>Блузка белая х/б<br>Наколка белая                                                                                                                                             | 4<br>4<br>4<br>4<br>4<br>4<br>6 |
| 4.    | Резчики хлеба                                                                                                                       | Халат белый х/б<br>Нарукавники белые х/б<br>Шапочка белая х/б или косынка белая х/б                                                                                                                                                                                                | 4<br>6<br>4                     |
| 5.    | Кухонные рабочие                                                                                                                    | Куртка белая х/б<br>Фартук х/б с водоотталкивающей пропиткой<br>Шапочка белая х/б или косынка белая х/б                                                                                                                                                                            | 4<br>6<br>6                     |
| 6.    | Сборщики посуды со столов                                                                                                           | Куртка белая х/б<br>Фартук белый х/б<br>Косынка белая х/б                                                                                                                                                                                                                          | 6<br>4<br>6                     |
| 7.    | Мойщики посуды, машинисты моечных машин                                                                                             | Куртка белая х/б<br>Шапочка белая х/б или косынка белая х/б                                                                                                                                                                                                                        | 4<br>6                          |
| 8.    | Обжарщики картофеля, сульфитатчики, мороженщики,                                                                                    | Нарукавники белые х/б<br>Куртка белая х/б<br>Фартук х/б с водоотталкивающей                                                                                                                                                                                                        | 6<br>6<br>6                     |

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Наименование профессий</b>                      | <b>Наименование санодержды, санобуви и<br/>санпринадлежностей</b> | <b>Срок носки в<br/>месяцах</b> |
|------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|                  | изготовители<br>полуфабрикатов из рыбы и<br>овощей | пропиткой<br>Шапочка белая х/б или косынка<br>белая х/б           | 6                               |

**Типовые отраслевые нормы бесплатной выдачи специальной одежды,  
специальной  
обуви и других средств индивидуальной защиты работникам торговли  
(постановление Госкомтруда СССР и Президиума ВЦСПС от 20.02.1980 г. №43  
(П-2 с изменениями от 21.08.1985 г. №289 (П-82))**

| №<br>п/п                          | Наименование профессий и<br>должностей             | Наименование спецодежды, спецобуви и<br>других средств индивидуальной защиты                                                                                                                                                                                                                                                                        | Срок носки<br>(в месяцах)                   |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Предприятия общественного питания |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                             |
| 1.                                | Кухонный рабочий                                   | Рукавицы комбинированные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6                                           |
| 2.                                | Мойщик посуды; рабочий,<br>занятый на мойке котлов | Фартук прорезиненный с нагрудником на<br>мойке котлов дополнительно:<br>Перчатки резиновые                                                                                                                                                                                                                                                          | 12<br>Дежурные                              |
| 3.                                | Чистильщик плодоовощей                             | на чистке корнеплодов:<br>Фартук прорезиненный с нагрудником<br>при мойке картофеля дополнительно<br>Галоши резиновые                                                                                                                                                                                                                               | 12<br>12                                    |
| 4.                                | Обвальщик мяса,<br>жиловщик                        | Фартук х/б с водоотталкивающей<br>пропиткой<br>Фартук рабочий металлический<br>Ботинки кожаные<br>Перчатки кольчужные                                                                                                                                                                                                                               | Дежурный<br>Дежурный<br>12<br>Дежурные      |
| 5.                                | Грузчик, рабочий                                   | при выполнении работ в летний период:<br>Куртка брезентовая<br>Брюки х/б с брезентовыми<br>наколенниками<br>Рукавицы брезентовые<br>на наружных работах в зимний период<br>дополнительно:<br>Куртка х/б на утепляющей прокладке<br>Брюки х/б на утепляющей прокладке<br>Сапоги кирзовые утепленные<br>в остальное время года:<br>Плащ непромокаемый | 12<br>12<br>1<br>36<br>36<br>24<br>Дежурный |