

Согласовано:
С профсоюзным комитетом
Е.М. Пожидаева

Утверждаю:
заведующий МБДОУ
«Новичихинский д/сад №1 «Искорка»
Е.П. Шабанова
«16» августа 2020 г.

Введена в действие «01» 08 2020 г.

Приказ от «24» 08 2020 г. № 21/1

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для повара

1. Общие требования по охране труда
2. Требования по охране труда перед началом работы
3. Требования по охране труда во время работы
4. Требования по охране труда в аварийных ситуациях
5. Требование по охране труда по окончании работы

1. Общие требования по охране труда

1.1. К работе в качестве повара допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр, инструктаж по охране труда, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Повар в своей работе должен:

- знать и выполнять свои должностные обязанности, инструкции по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности;
- пройти вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.3. В процессе выполнения должностных обязанностей на повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части электромеханического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.4. Повару выдается спецодежда: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый.

1.5. В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой медицинской помощи.

1.6. Повар обязан сообщить своему непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, проявлении признаков острого заболевания.

1.7. Повару следует:

оставлять верхнюю одежду, личные вещи в гардеробной;

— перед началом и в процессе работы мыть руки с мылом, менять спецодежду ежедневно и (или) по мере ее загрязнения;

— убирать волосы под колпак;

— после посещения туалета мыть руки с мылом;

— во время исполнения должностных обязанностей не надевать ювелирные украшения, часы; коротко стричь ногти;

— не оставлять рабочее место во время приготовления блюд.

2. Требования по охране труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы повар обязан:

— надеть спецодежду, застегнуть ее на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды;

— проверить внешним осмотром исправность оборудования средств защиты;

— проверить наличие и исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;

— проверить отсутствие оголенных свисающих проводов;

— включить вытяжную вентиляцию;

— проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

— проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

— проверить достаточность освещения рабочей зоны;

— проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования

— проверить наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;

— проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов); не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

— проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;

— проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла и т.д.);

— проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т.д.);

— проверить наличие воды в водопроводной сети.

2.2. Не закалывать одежду булавками, иглками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей должны быть чистыми, гладкими без трещин и заусениц; рукоятки ножей — плотно насажены.

2.4. Надежно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. При работе с газовой плитой следовать инструкции по охране труда с газовой плитой

2.7 Проверить исправность применяемого оборудования.

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе после их устранения.

2.9. При эксплуатации жарочного шкафа, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования по охране труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.2. Оборудование, инструменты, приспособления применять только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать осторожность при работе с ножом. Пользоваться хорошо наточенными ножами на маркированных разделочных досках.

3.4. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку специальными толкателями.

3.5. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками.

3.6. Соблюдать осторожность при работе с горячей пищей (пользоваться прихватками, крышку открывать на себя).

3.7. Содержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т.д.

3.8. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т.д.

3.9. Использовать средства для защиты рук (прихватки) при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни).

3.10. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рынков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.11. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.

3.12. Не перемещать продукты, наплитные котлы и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.

3.13. Переносить емкость с горячей пищей, наполненную небо лее чем на 3/4 его объема, вдвоем с использованием сухих полотенец. Крышка емкости при этом должна быть снята.

3.14. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней и других емкостей, не применять случайные предметы и неисправные подставки.

3.15. Переносить продукты, сырье только в исправной таре, не загружать ее более положенной массы брутто.

3.16. Не использовать для сиденья случайные предметы и оборудование.

3.17 При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

— применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;

— не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

— не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.18. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе. Во время работы с ножом не допускается:

— использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

— делать резкие движения;

— нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой;

— оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;

— опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников.

— при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за струну руками.

3.19. для предотвращения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных местах.

3.20. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры жарочного шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.21. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами в рукавицах или с помощью прихваток.

3.22. Ставить емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.23. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.

3.24. Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной утварью, имеющей какую-либо деформацию, непрочно закрепленные ручки, трещины, сколы.

3.25. Перед переноской емкости с горячей пищей убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути ее транспортирования; при необходимости потребовать уборки пола. Предупредить о перемещении емкости всех окружающих. Нельзя заполнять тару более чем на 3/4 объема, прижимать емкостями с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент.

3.26. Снимать котел с плиты без рывков, вдвоем, используя сухое полотенце или рукавицы.

3.27. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными подставками для противней и емкостей.

3.28. Нарезать репчатый лук при включенной вентиляции.

3.29. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.

3.30. При эксплуатации электромеханического оборудования:

— использовать его только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

— перед загрузкой убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;

— включать с помощью кнопок «Пуска» и «Стоп», только сухими руками;

— не прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

— соблюдать нормы загрузки оборудования;

— удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

— осматривать и устранять возникшую неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»).

3.31. Не допускается:

— поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

— превышать допустимые скорости;

— извлекать или проталкивать руками застрявший продукт;

— переносить включенное в сеть нестационарное оборудование;

— оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации посторонних или необученных лиц;

— складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

4. Требования по охране труда в аварийных ситуациях

4.1. При неисправности электроприборов следует их немедленно отключить.

4.2. При возникновении пожара приступить к эвакуации воспитанников из здания, сообщить о пожаре заведующему и в ближайшую пожарную часть. После эвакуации воспитанников приступить к тушению очага возгорания с помощью средств пожаротушения.

4.3. При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.4. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запахе горящей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и не включать до устранения неисправности.

4.5. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4.6. В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих. Сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.7. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.8. Пролитый на пол жир удалить с помощью ветоши, промыть место теплой водой с мыльно-содовым раствором и вытереть насухо.

4.9. Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щеткой-сметкой.

5. Требования по охране труда по окончании работы

5.1. Перекрыть конфорки и вентиль подающий газ в газовую плиту, обесточить электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.3. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое — после полного остывания нагретых поверхностей. Не убирать мусор, отходы непосредственно руками, а пользоваться щетками, совками и другими приспособлениями.

- С инструкцией ознакомлен (а)

[illegible]