

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №32»

СОГЛАСОВАНО

Председатель
профкома

Пальчикова Е.В.
«31» января 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МКДОУ «Детский сад №32»
Козлова М.А.
«31» января 2019 г.



ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для повара
№

Введено с «1» февраля 2019 г.

с.Пелагиада
2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие требования охраны труда	3
2. Требования охраны труда перед началом работы	4
3. Требования охраны труда во время работы	5
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях	7
5. Требования охраны труда по окончании работы	8
Лист ознакомления	

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ 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, противопожарной безопасности;

-пройти вводный и первичный инструктаж на рабочем месте,

-соблюдать Правила внутреннего распорядка;

-соблюдать установленные режимы труда и отдыха(согласно графика 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. Повар работает в спецодежде: халат (костюм)хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук из хлопка 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.

1.7Повару необходимо строго выполнять следующее:

-перед началом и в процессе работы мыть руки с мылом, менять спецодежду ежедневно или по мере загрязнения;

-оставлять верхнюю одежду, личные вещи в гардеробной;

-убирать волосы под колпак;

-после посещения туалета мыть руки с мылом;

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

-не оставлять рабочее место во время приготовления блюд.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Перед началом работы повар обязан:

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

-проверить внешним осмотром исправность оборудования, средств защиты;

-проверить наличие и исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособления, оборудования и инвентарь;

-проверить отсутствие оголенных свисающих проводов;

-проверить наличие диэлектрических ковриков;

-включить вытяжную вентиляцию;

-проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

-проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, прочность крепления оборудования;

-проверить достаточность освещения рабочей зоны;

-проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;

-проверить 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 движущих частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт), нагревательных поверхностей оборудования;

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

-проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников);

-проверить наличие воды в водопроводной сети.

2.2. Не закладывать одежду булавками, иголками, 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 оборудование на производственном столе, подставке. 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. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и в камере жарочного шкафа, закрывающего тена, состояние жарочной

поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить заведующему и завхозу и приступить к работе после их устранения.

2.8. При эксплуатации электрических, жарочных, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в инструкции.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

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

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

3.3. Перед включением электрических приборов встать на диэлектрический коврик.

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

3.5. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку специальным толкателем.

3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками.

3.7. Соблюдать осторожность при работе с горячей пищей (крышку открывать на себя, пользоваться прихватками). Выполнять требования в помещении и на территории пищеблока, пользоваться только установленными проходами.

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

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

3.10. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков 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 предметами.

3.12. Не перемещать продукты, налитые котлы и тары с ножом в руках, режущими и колющими инструментами в руках.

3.13. Переносить емкости с горячей пищей, наполненную не более чем на $\frac{3}{4}$ его объема, вдвоем и с использованием сухих полотенец. Крышка емкости при этом должна быть снята.

3.14. Пользоваться специальными инвентарными подставками при усановке 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 моющих средств и дезрастворы;

-не превышать установленную концентрацию и температуру моющих растворов выше 50 градусов.

-не допускать распыления моющих средств и дезинфицирующих растворов, попадания их на кожу и слизистую 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 непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющие заусенцы, с затупившимися лезвиями;

-делать резкие движения;

-нарезать сырье и продукты на весу;

-проверять остроту лезвия рукой;

-оставлять нож без внимания на столе или другом месте.

3.19. Для предотвращения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки производить в специально оборудованном месте.

3.20. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар обязан:

-максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на медленную мощность;

-не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без нагрузки.

3.21. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80 % объема.

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

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

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

3.25. 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.

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

3.27. Перед переноской емкости с горячей пищей удиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути ее транспортирования, при необходимости требовать уборки пола. Предупредить о перемещении емкости всех рядом окружающих. Нельзя заполнять тару более чем на $\frac{3}{4}$ объема, прижимать емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный предмет.

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

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

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

3.31. При эксплуатации электромеханического оборудования- электромясорубки:

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

-перед загрузкой убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанным стрелкой на корпусе оборудования;

-включить с помощью кнопок «Пуск» 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»).

3.32. Не допускается:

-превышать допустимые скорости;

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

-извлекать и проталкивать руками застрявший продукт;

-переносить включенное в сеть нестационарное оборудование;

-оставлять без присмотра включенное работающее оборудование, допускать к его эксплуатации посторонних или необученных лиц;

-складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При неисправности электрооборудования (электроплита, электромясорубка и др.) следует их немедленно отключить.

4.2. При возникновении пожара немедленно приступить к эвакуации детей из здания, сообщить о пожаре заведующему и пожарную часть по телефону 01. После эвакуации детей приступить к тушению пожара с помощью первичных средств пожаротушения.

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

4.4. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрооборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запахе горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети с помощью пускового устройства или общего рубильника.

Сообщить об этой неисправности 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. Сообщить об этом заведующему 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.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить используемое электрооборудование.

5.2. Проветрить помещение.

5.3. Закрывать окна, фрамуги. Проверить, закрыты ли запасные выходы; выключить свет.

5.4. При обнаружении замечаний по охране труда поставить в известность руководителя.

5.5. Снять рабочую одежду, сменную обувь и убрать их в установленное место.

5.6. Чисто вымыть руки с мылом.

5.7. Выключить освещение, закрыть помещение.

5.8. Покинуть территорию учреждения.

С инструкцией ознакомлена:

Дата	Ф. И. О.	Должность	Роспись
31.01.2019г	Зинина Н. В.	повар	