

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
«ООО «Вега-инвест»»

Неженец М.М.

приказом №3 от «09» января 2019г.



ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для повара №4-1

1. Общие требования по охране труда

- 1.1 К работе в качестве повара допускаются лица в возрасте 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;
 - повышенный уровень инфракрасной радиации;
 - острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
 - вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- 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:

- снять помещение детского сада с сигнализации, открыть ключом дверь пищеблока.
- 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;
- проверить наличие диэлектрических ковриков;
- включить вытяжную вентиляцию;
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- 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, 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 (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 Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тени, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.
- 2.7 Перед включением пищеварочного электрического котла:
- открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;
 - нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительно седла);
 - правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;
 - варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10—15 см ниже верхней кромки;
 - после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, провернув его ручку два-три раза вокруг оси;
 - открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии — кран наполнительной воронки, и держать открытым до появления пара; после разогрева рубашки котла воздушный клапан закрыть (кран воронки);
 - закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.
- 2.8 Перед началом эксплуатации электросковороды:
- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки, а также ее фиксацию в любом положении;
 - убедиться в том, что поверхность электрической сковороды чистая и не мокрая, обязательно вытереть насухо;
 - масло на поверхность сковороды вливать при небольшой температуре нагрева — в противном случае возможно его возгорание.
 - проверить исправность другого применяемого оборудования.
- 2.9 Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе после их устранения.

- 2.10 При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, 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 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 специальными толкателями.
- 3.6 Соблюдать осторожность при работе с ручными терками.
- 3.7 Соблюдать осторожность при работе с горячей пищей (пользоваться прихватками, крышку открывать на себя). Выполнять требования перемещения 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, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т.д.
- 3.10 Использовать средства для защиты рук (прихватки) при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни).
- 3.11 Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.12 Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.
- 3.13 Не перемещать продукты, наплитные котлы и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.
- 3.14 Переносить емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на 3/4 его объема, вдвоем с использованием сухих полотенец. Крышка емкости при этом должна быть снята.
- 3.15 Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней и других емкостей, не применять случайные предметы и неисправные подставки.
- 3.16 Переносить продукты, сырье только в исправной таре, не загружать ее более положенной массы брутто.
- 3.17 Не использовать для сиденья случайные предметы и оборудование.
- 3.18 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.
- 3.19 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, 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.
- 3.20 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.
- 3.21 Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар обязан:
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
 - не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- 3.22 Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.
- 3.23 Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
- 3.24 Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.
- 3.25 Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами в рукавицах или с помощью прихваток.
- 3.26 Ставить емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

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 директору 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 директору, 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 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. 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 Выключить и надежно обесточить электроплиту и другие электроприборы и оборудование 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.
- 5.4 Выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.5 Тщательно вымыть рабочий стол, кухонный инвентарь.
- 5.6 Вымыть пол.
- 5.7 Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.
- 5.8 Выключить освещение, закрыть помещение на ключ.

Инструкцию составил генеральный директор, Неженец М.М