



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №135
Невского района Санкт-Петербурга

СОГЛАСОВАНО



Введена в действие с 08.09.2014
приказ от 01.09.2014 № 181

УТВЕРЖДАЮ



**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
для повара
ИОТ – 013 - 2014**

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, 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. 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 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 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 не более 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 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.

3.19. 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, непрочные 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 емкость 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 проводов;
- 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, 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. Сообщить об этом непосредственному руководителю и не включать до устранения неисправности.
- 4.5. При возникновении поломки 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.
- 5.4. Выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.5. Тщательно вымыть рабочий стол, кухонный инвентарь.
- 5.6. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.
- 5.7. Выключить освещение, закрыть помещение на ключ, ключ сдать сторожу.