

СОГЛАСОВАНО

На общем собрании работников
Протокол №2 от 21.02.2022

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий БДОУ г. Омска «Центр
развития ребенка-детский сад № 345»
Приказ №65 от 21.02.2022
_____ О.В.Токарева

М.п.

ИНСТРУКЦИЯ № 24 по охране труда для повара

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, 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:

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная влажность воздуха;
- недостаточная освещенность 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.

1.8. 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 охраны 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;
- проверить наличие диэлектрических ковриков;
- 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. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

2.3. 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.

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

2.5. 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.

2.6. Перед включением пищеvarочного 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);

— 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.

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

2.8. При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования охраны 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. 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°C);
- 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. 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.

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

3.22. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

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

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

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

3.26. 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.

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

3.28. 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.

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

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

3.31. Нарезать репчатый лук при включенной вентиляции.

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

3.33. 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 «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»), вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

3.34. 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 охраны 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 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 охраны 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.
 - Выключить вытяжную вентиляцию.
 - Тщательно вымыть рабочий стол, кухонный инвентарь.
 - Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.
 - Выключить освещение, закрыть помещение на ключ, ключ сдать сторожу.

Инструкцию составил: ответственный по ОТ

Дмитриева Е.В.

С инструкцией ознакомлен _____
Экземпляр инструкции получил: _____