Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 4»
Камышловского городского округа

Утверждаю:
заведующий МАДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 4»

Н.А.Сенцова _____/

" 28 " августа 2014 г.

Инструкция по охране труда для повара (ИОТ-01-38/2014-38)

Введено в действие с 28 августа 2014 г
Приказ № 78 –ОД от 28 августа 2014 г

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 продукцией;
- 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, заусеницы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.4. Повару выдается спецодежда: халат х/б, косынка или колпак, фартук х/б 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 заведующему 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 допускать 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 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 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 тены, состояние жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

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 по охране труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которого 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. Пред включением электрических приборов встать на диэлектрический коврик.

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

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

3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручной теркой.

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, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья.

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 елей 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 ¾ 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 работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах 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 заусеницы, 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;

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. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры жарочного или пекарного 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, непрочно закрепленные ручки, трещины, сколы.

3.27. 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 ¾ объема, прижимать емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент.

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

3.29. 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 с 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!»

3.30. Не допускается:

- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации посторонних или необученных лиц;
- извлекать или проталкивать руками застрявший продукт.

3.31. **При пользовании инструментами и приспособлениями:**

До начала работы:

1. Правильно надеть спецодежду, вымыть руки с мылом.
2. Проверить наличие и исправность ножей, мясорубки, разделочных досок, терок и т.д.
3. Инструмент и приспособления разложить согласно характеру работы.

Во время работы:

1. Пользоваться инструментами согласно назначения:
- картошку чистить желобным ножом,
- рыбу чистить скребком,
- хлеб резать хлебным ножом,
- мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком.
2. Ножи, вилки и другой опасный инструмент передавать ручкой вперед.
3. Нарезание хлеба, гастрономических изделий, овощей и др. производите на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
4. При работе с ручной теркой, плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи, и др.). Не обрабатывать слишком маленьких их частей.

По окончании работы:

1. Вымойте инструменты, приспособления, просушите и протрите их.
2. Уберите инструменты и приспособления в установленном месте.
3. Приведите рабочее место в порядок.
4. Сдайте рабочее место.

3.32. **При работе с горячими жидкостями: До начала работы:**

1. Вымыть руки с мылом, правильно одеть спецодежду.
2. Подготовить необходимую посуду и инструменты и проверить их состояние.
3. Разложить посуду и инструменты согласно плану работы.

Во время работы:

1. Следить, чтобы при закипании содержимое не выливалось через край.
2. При сильном кипении выключить электроплиту или сократить огонь горелки.
3. Крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.
4. Сковороду ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.

По окончании работы:

1. Вымойте посуду, просушите и протрите ее.
2. Приведите рабочее место в порядок.
4. Сдайте спецодежду в стирку и получите чистую.

3.33. **При раздаче пищи:**

До начала работы:

1. Вымыть руки с мылом, правильно одеть спецодежду, убрать тщательно волосы под косынку.

2. Проверить состояние полов в зале и около столов раздачи. Если обнаружена скользкость или неровности пола, потребуйте немедленного устранения этих недостатков.

Во время работы:

1. Соблюдайте порядок и очередность получения готовых блюд с кухни.
2. Будь осторожен у дверей и в проходе.
3. Обеденные приборы не носи острием вперед, используй для этого подносы.
4. Для наполнения посуды кипятком, ставь ее под кран на устойчивую подставку.
5. Не используй посуду, имеющую трещины и щербины, потребуй изъятия ее из употребления.
6. Посуду с горячей пищей ставь на подставку только в один ряд, площадь которой должна быть больше дна устанавливаемой посуды.

По окончании работы:

1. Соблюдай осторожность при переносе пищи по лестнице и по коридорам.
2. При раздаче пищи в группе соблюдай правила техники безопасности, охраняя жизнь и здоровье детей.

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 заведующей и в ближайшую пожарную часть. После эвакуации воспитанников приступить к тушению пожара с помощью средств пожаротушения.

4.3. При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующей, 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 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 щеткой, совком и другими принадлежностями.

5.4. Тщательно вымыть рабочий стол, кухонный инвентарь

5.5. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.

5.6. Выключить освещение.

Инструкция разработана
заведующим хозяйством _____/Н.В.Якимова/