

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение Кичибухинский детский сад
«Радуга»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
образовательного учреждения
Шестель Е.А.
Протокол заседания профкома
№ 3 от 4.3.2013г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МДОУ «Радуга»
Т.А. Шайдорова
3.03.2013г.

**Инструкция
по охране труда для повара**

1. Общие требования безопасности

- 1.1. К самостоятельной работе в качестве повара допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную подготовку, прошедшие при поступлении на работу в образовательное учреждение (далее – ОУ) инструктаж по охране труда, предварительный медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. При обслуживании газовых плит и газовой пищеварочной аппаратуры повар должен иметь удостоверение о прохождении специального обучения по ее эксплуатации.
- 1.3. Повар должен знать устройство и правила эксплуатации используемого оборудования, а также технологический процесс приготовления пищи.
- 1.4. Повар должен быть ознакомлен с инструкцией по пожарной безопасности и выполнять требования по обеспечению пожарной безопасности в учреждении: знать место нахождения первичных средств пожаротушения, уметь пользоваться ими, представлять устройство и принцип действия пожарной сигнализации в помещениях ОУ.
- 1.5. Работники, имеющие по роду выполнения работ непосредственное соприкосновение с продуктами, посудой, производственным инвентарем и оборудованием, должны периодически проходить в установленном порядке санитарно-гигиеническую подготовку.
- 1.6. Повар должен знать и соблюдать правила личной гигиены. Перед началом работы и после перерывов в работе необходимо вымыть руки по локоть. При посещении туалета спецодежда должна сниматься и храниться на специальном крючке в тамбуре туалета. Умывальные должны быть оборудованы емкостями с дезинфицирующими растворами для мытья рук, мылом, полотенцами или электросушилками для рук.

1.7. Повар должен соблюдать режим труда и отдыха, требования трудовой дисциплины, гигиены и санитарии. Лица, не знающие или не выполняющие санитарные правила, могут быть отстранены от работы заведующим пищеблоком.

1.8. При выполнении трудовых обязанностей на повара в пищеблоке действуют опасные и вредные факторы:

- повышенная физическая нагрузка;
- опасность поражения электрическим током;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
- режущие, колющие кромки ручного инструмента.

1.9. В соответствии с установленными нормами повар должен обеспечиваться спецодеждой и специальной обувью: куртка белая (х/б), брюки светлые (х/б), колпак белый (х/б), тапки, фартук белый х/б. Выносить спецодежду за пределы учреждения запрещается.

1.10. При несчастных случаях в пищеблоке каждый из работников пищеблока должен уметь оказать доврачебную помощь пострадавшим и затем известить заведующего пищеблоком или представителя администрации ОУ о несчастном случае. Повар должен знать, где находится аптечка с медикаментами и перевязочным материалом, владеть приемами доврачебной помощи при различных видах повреждения организма (в объеме инструкции по первой доврачебной помощи).

1.11. Несоблюдение требований настоящей инструкции рассматривается как нарушение трудовой дисциплины, что влечет за собой ответственность, установленную законодательством РФ.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Перед началом работы повар должен:

- надеть полагающуюся ему специальную одежду так, чтобы не было свисающих краев, не застегнутых (не завязанных) частей;

- тщательно проверить все карманы. Убрать из них острые, колющие, мелкие предметы, которые могут травмировать работника или попасть в приготавливаемую пищу;

- осмотреть оборудование, убедиться в его исправности и опробовать на холостом ходу. При осмотре оборудования проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособлений;

- осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности. При обнаружении непригодного инвентаря и посуды необходимо потребовать от администрации его изъятия и замены;

- разместить товарные весы на ровной, не прогибающейся под нагрузкой поверхности,

так чтобы исключалось самопроизвольное перемещение или падение весов. Станина должна прочно упираться на 4 опорные точки;

- расположить рабочий запас продуктов на столе, обшитом жестью.

2.2. Перед включением оборудования необходимо проверить:

- не осталось ли в рабочей камере и вблизи движущихся частей машины посторонних предметов, и предупредить о пуске находящийся рядом персонал;

- надежность крепления съемных частей мясорубки (овощерезки) на корпусе привода;

- надежность крепления ножей и гребенок перед установкой сменных дисков овощерезательной машины;

- надежность блокировочного устройства в электрооборудовании;

- наличие диэлектрических ковриков в зоне обслуживания электрооборудования.

2.3. Тепловыделяющее оборудование должно иметь надежную теплоизоляцию, чтобы температура наружных поверхностей не превышала +45 °С.

2.4. Не допускается эксплуатация электропечей (шкафов) без вытяжного вентиляционного зонта, с неплотно закрывающимися дверками камер. При эксплуатации электрических печей и плит следует убедиться в наличии вытяжного зонта, в исправности ручек и пружин дверок, пакетных переключателей, терморегуляторов, сигнальных ламп.

2.5. Устанавливать и снимать съемные части оборудования следует осторожно, без усилий и рывков, после полной остановки двигателя. Руки следует беречь от порезов, ушибов и др. механических травм.

2.6. Включать и выключать оборудование нужно с помощью кнопок “пуск” и “стоп” только сухими руками. Если кнопки не срабатывают, нельзя пытаться самостоятельно произвести ремонт. Необходимо поставить в известность заведующего пищеблоком и до устранения неисправностей эксплуатировать оборудование запрещается.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Во время работы повар не должен отвлекаться от своих прямых обязанностей. Работающее оборудование нельзя оставлять без надзора. Оборудование должно использоваться только по прямому назначению.

3.2. Элементы конструкции оборудования и рабочего места не должны иметь острых углов, кромок, заусенцев, поверхностей с неровностями, представляющих опасность травмирования работников. Все виды технологического оборудования, приводимого в действие электроэнергией, а также металлические конструкции, несущие на себе электроустановки, подлежат обязательному заземлению. Эксплуатация оборудования без заземления запрещается.

3.3. Оборудование во время работы должно быть полностью укомплектовано. Снятие каких-либо отдельных узлов и деталей не допускается.

3.4. Повар не должен загружать рабочие камеры машины продуктами выше установленной нормы. Нельзя превышать допустимые скорости работы машин. Добавление продуктов в камеру во время работы машины не допускается.

3.5. Подвижные и вращающиеся части оборудования должны иметь защитные кожухи и ограждения, исключающие возможность получения травмы обслуживающим персоналом, а также попадание посторонних предметов в рабочие камеры. Защитные ограждения должны легко сниматься (подниматься, отвинчиваться) для санитарной обработки оборудования и иметь электроблокировку, исключающую возможность включения машины без защиты. Персонал пищеблока должен соблюдать осторожность, находясь вблизи движущихся элементов машины.

3.6. Повар должен для вскрытия и распаковки тары использовать соответствующие исправные инструменты (гвоздодеры, клещи). Для открывания консервных банок следует пользоваться специальными приспособлениями и ключами.

3.7. Тара для перемещения продуктов должна иметь соответствующую маркировку: “Крупа”, “Молоко” и т. д.

3.8. Запрещается пользоваться посудой с непрочными ручками, деформированным дном, имеющей сколы, щербины, трещины и т. п.

3.9. При работе с ножом повар должен держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусенцев удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки.

3.10. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться. Править нож о мусат следует в стороне от работников, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.

3.11. Ручную мойку рыбы повар должен производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки от травмы.

3.12. Повар должен готовую пищу переносить только в исправной таре. Нормы переноса тяжестей на расстояние до 25 м для мужчин не более 50 кг, для женщин – не более 10 кг.

3.13. Запрещается посуду на плите заполнять более, чем на 80% от объема.

3.14. Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухие полотенца. При этом необходимо помнить о предельных нормах переноски грузов.

3.15. При эксплуатации холодильных установок запрещается:

- самовольно передвигать агрегаты холодильной установки;
- загромождать пространство около холодильных агрегатов тарой, мебелью, оборудованием;
- механически блокировать реле давления с целью предотвращения отключения

холодильного агрегата;

– удалять иней с испарителей механическим способом. Слой снега должен быть не более 4–5 мм.

3.16. При любых неисправностях используемого оборудования во время работы (самопроизвольной остановке, нехарактерные звуки, запахи и т. п.) повар должен отключить электропитание. До устранения неисправности или неопределенности не включать. Обо всех сбоях в ходе техпроцесса необходимо повар должен поставить в известность заведующего пищеблоком.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении аварийной ситуации или ее предпосылок (специфические запахи, срабатывание сигнализации и т. п.) повар должен прекратить работу, сообщить об обстановке находящимся поблизости работникам, заведующему пищеблоком или представителю администрации ОУ, а в случае возникновения пожара – в пожарную часть.

4.2. При ликвидации аварийной обстановки повар должен действовать в соответствии с указаниями руководителя и соответствующих должностных лиц с обязательным соблюдением мер личной безопасности. Характер действий и их последовательность зависят от вида аварийной ситуации.

4.3. На наиболее возможные виды аварийных ситуаций в ОУ должны быть заблаговременно разработаны планы действий работников.

4.4. При тушении пожара в электроустановках нужно пользоваться только углекислотными или порошковыми огнетушителями.

4.5. В условиях аварийной ситуации каждый работник должен уметь оказывать доврачебную помощь, вид которой и приемы зависят от характера повреждения пострадавших в аварийной ситуации.

4.6. Пострадавшего от электротравмы во всех без исключения случаях после первой доврачебной помощи необходимо доставить в лечебное учреждение. При остальных видах травмирования пострадавший, как правило, доставляется в лечебное учреждение. Исключения составляют случаи полного сохранения нормального функционирования организма человека без потери трудоспособности.

5. Требования безопасности по окончании работы

По окончании работы повар должен:

- выключить электропитание, водоснабжение и вентиляцию;
- произвести санитарную обработку оборудования. Производить санитарную обработку (разборку, чистку, мойку) следует только после отключения электрооборудования от сети. При санитарной обработке оборудования нельзя допускать попадания воды на токоведущие части;

- убрать инвентарь на специально отведенные места для хранения;
- произвести уборку рабочих поверхностей с использованием щетки, мочалки, губки, совка и т. п. Запрещается производить уборку мусора и отходов непосредственно руками;
- вымыть руки с помощью моющих средств, не оказывающих раздражающего действия на кожу рук;
- после приведения оборудования, инвентаря и рабочего места в порядок снять спецодежду и убрать ее в установленное место.