

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____ / О.М. Зайцева /

протокол № _____ от «___» _____ 202__ г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ – детский сад № 30 «Звездочка»

_____ /А.В. Щерба/

Приказ № 1 от " 10 ". 01 .2022г.

СОГЛАСОВАНО

Ответственный по охране труда

_____ /О.М. Зайцева/

« ___ » _____ 202__ г.

-

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ДЛЯ ПОВАРА ДЕТСКОГО САДА
ИОТ - 5**

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция разработана в соответствии с Приказом от 29 октября 2020 года № 758н «Об утверждении Правил по охране труда в жилищно-коммунальном хозяйстве», с учетом Постановлений Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в соответствии с разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране и безопасности труда.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работника, выполняющего обязанности повара в ДОУ, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ на пищеблоке, меры безопасности при работе с инвентарем и инструментами, а также требования охраны труда в возможных аварийных ситуациях.

1.3. К выполнению обязанностей повара допускаются лица, соответствующие требованиям по прохождению предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению заведующего ДОУ, обязательного психиатрического освидетельствования (не реже 1 раз в 5 лет), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее не реже 1 раза год), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.4. При приеме на работу в дошкольное образовательное учреждение повар проходит вводный инструктаж, первичный инструктаж на рабочем месте до начала самостоятельной работы (если его профессия и должность не входит в утвержденный заведующим Перечень освобожденных от прохождения инструктажа профессий и должностей), повторные инструктажи не реже одного раза в шесть месяцев, а также внеплановые и целевые в случаях, установленных Порядком обучения по охране труда и проверки знаний требований

охраны труда работников, утвержденным Постановлением Минтруда РФ от 13 января 2003 г. № 1/29.

1.5. Повар должен пройти обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда в детском саду, обучение методам и приемам оказания первой помощи пострадавшим, правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением ___ квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.6. На рабочем месте работник проходит:

- стажировку;
- обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования;
- курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета;
- проверку знаний в объеме 1-й группы по электробезопасности.

1.7. При эксплуатации газоиспользующих установок, повар должен до назначения на самостоятельную работу пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке.

1.8. Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

1.9. Во время работы повар должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно перед началом работы;
- обучение охране труда по действующему оборудованию каждые 2-года;
- повторную проверку знаний охране труда при эксплуатации газового оборудования – один раз в 12 месяцев;
- проверку знаний по электробезопасности – ежегодно;
- проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;
- периодический медицинский осмотр, врачом-терапевтом – ежегодно, врачом-дерматологом и венерологом – 2 раза в год;
- повторный инструктаж по охране труда - один раз в 6 месяцев.

1.10. До представления результатов медицинских обследований и сдачи зачета по санитарному минимуму повар к работе не допускается

1.11. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.

1.12. Повар должен знать:

- устройства, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования;
- основные виды неполадок данного оборудования, способы их устранения;
- устройство и работа манометров;
- правила внутреннего трудового распорядка.

1.13. Повар должен соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять личную одежду, личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

1.14. На повара в процессе работы могут воздействовать следующие опасные производственные факторы:

- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования;
- повышенная влажность воздуха;

- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- повышенное напряжение в электрической сети;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки.

1.15. Повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, санпринадлежностями и СИЗ:

- куртка светлая хлопчатобумажная;
- брюки светлые хлопчатобумажные;
- колпак белый – 2 шт;
- полотенце.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- перед включением электроплиты наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, состояние жарочной поверхности.
- убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
- исправность другого применяемого оборудования;
- сроки прохождения манометров в лаборатории Госстандарта (один раз в 12 месяцев), предохранительных клапанов;
- работу местной вытяжной вентиляции.

2.2. Правильно надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держи в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы.

2.3. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай проходы.

2.4. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности, требуй от администрации изъятия и замены непригодного инвентаря, посуды.

2.5. При обнаружении неисправностей в оборудовании немедленно поставь в известность заведующего хозяйством и до устранения их, к работе не приступай.

2.6. Не проводи самостоятельно ремонт оборудования.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
- операции по просеиванию муки, крахмала производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.2. 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.

3.3. Работать на мясорубке только со специальным приспособлением или кольцом у загрузочной воронки.

3.4. Для проталкивания мяса в машину, пользоваться деревянным пестиком. Не проталкивать мясо руками.

3.5. При использовании универсального привода насадку и крепления их производить при включении мотора.

3.6. При работе на шинкованных машинах не проталкивать овощи руками на ходу.

3.7. При работе на овощно-мясных и протирочных машинах пользоваться предохранительной крышкой.

3.8. Разделку замороженного мяса производить после его оттаивания.

3.9. Работая ножом, держать правильно руки и нож. Быть осторожным, ножи хранить в специальных чехлах.

3.10. Посуду с жидкостью на плите передвигать осторожно.

3.11. Следить за тем, чтобы поставленные жиры для разогрева не вспыхнули.

3.12. При поджарке котлет, пирожков, клади их с наклоном от себя.

3.13. Крышки варочных котлов открывать от себя осторожно.

3.14. При переноске горячей пищи ставить на устойчивые подставки.

3.15. Не брать голыми руками за горячую посуду, пользоваться для этого полотенцем.

3.16. Срочно убирать пролитый жир, уроненные продукты.

3.17. Открывать крышки посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.

3.17. Не пользоваться котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.

3.18. Перед переноской котла с горячей пищей предварительно убедитесь в отсутствии посторонних предметов и скользких полов на всем пути передвижения.

3.19. Разделочные доски располагать на ровную поверхность.

3.20. Консервные банки открывай специальным ключом.

3.21. Для вскрытия тары пользоваться гвоздодером.

3.22. Не выходить на улицу потным.

3.23. Повару запрещается:

- при изготовлении блюд носить ювелирные украшения;
- курить на рабочем месте.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При обнаружении дефектов оборудования, представляющих опасность для жизни персонала и целостности оборудования, немедленно прекрати работу, по возможности отключи электрооборудование от электросети, прими меры по ликвидации аварии.

4.2. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установке и на установках, вызвать работников газовой службы.

4.3. При возникновении пожара немедленно вызови пожарную охрану, удали в безопасное место людей, поставь в известность завхоза и организуй тушение огня подручными средствами.

4.4. Окажи первую помощь пострадавшим при травмировании, внезапном заболевании.

4.5. О несчастном случае доложи заведующему ДОУ.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Надежно обесточьте оборудование.

5.2. Произвести разработку, очистку, мойку оборудования.

5.3. Убрать инвентарь на специально отведенное место.

5.4. Снять спецодежду.

Инструкцию разработал: _____ / _____ /

С инструкцией ознакомлен (а)

« ___ » _____ 202__ г. _____ / _____ /