

МКДОУ «Детский сад «Пчелка» г. Медынь

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА
для повара**

ИОТ_23-18__

2018 г.

Согласовано

Заведующий хозяйством

(наименование должности руководителя профсоюзного либо иного уполномоченного работниками органа)

С.И. Шинько

(подпись, ее расшифровка)

«01» 03 2018 г.

Утверждаю

Заведующий Я/С "Зеленый Медведь"

(наименование должности работодателя)



(подпись, ее расшифровка)

2018 г.

Инструкция по охране труда **ДЛЯ ПОВАРА** ИОТ_23-18

1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе поваром допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. При работе поваром соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе поваром возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним ;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.4. При работе поваром должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный, фартук и косынка (колпак).

1.5. На кухне должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Повар обязан соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении кухни должен быть огнетушитель.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы следует:

- оставлять верхнюю одежду, личные вещи в гардеробной;
- перед началом и в процессе работы мыть руки с мылом, менять спецодежду по мере её загрязнения;
- убирать волосы под колпак;
- соблюдать правила ношения спецодежды;
- соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место;
- 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.

1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).

2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.

2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

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

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надёжно закрепить съёмные детали и механизмы.

2.5. Убедиться в надёжности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.

2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик.

3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.3. Соблюдать осторожность при работе с ножом. Пользоваться хорошо наточенными ножами на маркированных разделочных досках.

3.4. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком.

3.5. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.6. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.

3.7. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

3.8. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.

3.9. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.

3.10. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.

3.11. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

3.12. Использовать средства защиты для рук (прихватки) при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни).

3.13. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.14. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.

3.15. Не перемещать продукты, наплитные котлы и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.

3.16. Переносить ёмкость с горячей пищей, наполненную не более чем на $\frac{3}{4}$ его объёма, вдвоём с использованием сухих полотенец. Крышка ёмкости при этом должна быть снята.

3.17. Переносить продукты, сырьё только в исправной таре, не загружать её более положенной массы брутто.

3.18. Не использовать для сиденья случайные предметы и оборудование.

3.19. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведённое место, не переносить нож острым концом к себе. Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закреплёнными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- делать резкие движения;
- нарезать сырьё 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.

3.20. 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.

3.21. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключить секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

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

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

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

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

3.26. Ставить ёмкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.27. 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.

3.28. Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной утварью, имеющей какую-либо деформацию, непрочны закреплённые ручки, трещины, сколы.

3.29. Перед переноской ёмкости с горячей пищей убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всём пути её транспортирования; при необходимости потребовать уборки пола. Предупредить о перемещении ёмкости всех окружающих. Нельзя заполнять тару более чем на $\frac{3}{4}$ объёма, прижимать ёмкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент.

3.30. Снимать котёл с плиты без рывков, вдвоём, используя сухое полотенце или рукавицы.

3.31. Нарезать репчатый лук при включенной вентиляции.

3.33. в зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку. *

3.34. 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, оголёнными и с поврежденной изоляцией проводам;

- соблюдать нормы загрузки оборудования;

- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

- Рассматривать и устранять возникшую неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»), вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

3.35. 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 безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и продолжать её только после устранения возникшей неисправности.

4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.

4.3. При неисправности электроприборов следует их немедленно отключить.

4.4. При возникновении пожара приступить к эвакуации воспитанников из здания, сообщить о пожаре администрации учреждения и в ближайшую пожарную часть. После эвакуации воспитанников приступить к тушению очага возгорания с помощью средств пожаротушения.

4.5. При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.6. При наличии напряжения (бьёт 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 выключается «Стоп» и отключить от электросети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и не включать до устранения неисправности.

4.7. 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.

4.8. В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих. Сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надёжно обесточить электроплиту и другие электрические приборы и оборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.

5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого тёплого 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 щётками, совками и другими приспособлениями.

5.4. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.5. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

5.6. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.

5.7. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

5.8. Выключить освещение, закрыть помещение на ключ, ключ сдать сторожу.