

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
Дулатова М.А.
протокол № 2 от 09.09.2017 г.



УТВЕРЖДЕНО

Заведующая
МКДОУ д/с «Ручеек»
Гуляева Н.А. д/с
Приказ № 41/3 от 09.09.2017 г.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПОВАРА

Срок действия установлен

с 01.09. 2017 г.
по 31.08. 2018 г.

Срок действия продлен

с _____ 201 г.
по _____ 20 г.

Срок действия продлен

с _____ 201 г.
по _____ 20 г.

1. Общие требования по охране труда.

- 1.1. Настоящая инструкция разработана на основании Трудового Кодекса Российской Федерации, Устава МКДОУ д/с «Ручеёк», Правил внутреннего трудового распорядка МКДОУ д/с «Ручеёк», методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда, утвержденных постановлением Минтруда России от 17.12.2002 № 80; отраслевых типовых инструкций по охране труда, разработанных Минобрнауки России и согласованных с ЦК Профсоюза работников народного образования и науки РФ.
- 1.2. К работе в качестве повара допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр, инструктаж по охране труда, инструктаж в госпожнадзоре, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, квалификационную группу допуска по электробезопасности при работе на электроустановках напряжением до 1000 В не ниже 2.
- 1.3. 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;
 - ежегодно проходить обучение и проверку знаний по электробезопасности для работы на электроустановках напряжением до 1000В;
 - проходить 2 раза в год периодические медицинские осмотры;
 - 2 раза в год проходить инструктаж по охране труда, пожарной безопасности;
 - проходить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию 1 раз в год;
 - проходить профосмотр по вредным условиям труда 1 раз 2 года;
 - соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
 - соблюдать установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
 - выполнять требования личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.4. В процессе выполнения должностных обязанностей на повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:
 - подвижные части электромеханического оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
 - пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
 - удар электрическим током, электроожог, возгорание электрооборудования,
 - термический ожог (паром, водой и т.д.)
 - повышенная температура воздуха рабочей зоны;
 - повышенная влажность воздуха;
 - повышенное значение напряжения в электрической цепи;
 - недостаточная освещенность рабочей зоны;
 - острые кромки, заусеницы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
 - вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
 - физические, нервно-психические перегрузки.
- 1.5. Повару выдается спецодежда: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, средства индивидуальной защиты, диэлектрические перчатки, коврики.
- 1.6. В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой медицинской помощи.
- 1.7. 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 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 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 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 ограничения 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.

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 тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Перед включением пищеварочного электрического котла:

- открыть крышку котла и проверить чистоту варочного судна, 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 «прорыв» предохранительного клапана (смещение его относительно седла);
- правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;
- варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10-15см 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 кран закрыть (кран воронки);
- закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышечкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.8. Перед началом эксплуатации электросковороды:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки, а также ее фиксацию в любом положении;
- убедиться в том, что поверхность электрической сковороды чистая и не мокрая, обязательно вытереть насухо;
- масло на поверхность сковороды вливать при небольшой температуре нагрева – в противном случае возможно его возгорание.
- Проверить исправность другого применяемого оборудования.

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

2.10. 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 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 т.д.
- 3.9. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями 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.
- 3.13. Не перемещать продукты, наплитные котлы и тары с ножом, режущим или колючим инструментом в руках.
- 3.14. Переносить емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на $\frac{3}{4}$ 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, загружать не более положенной массы брутто.
- 3.17. Не использовать для сидения случайные предметы и оборудование.
- 3.18. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
 - применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
 - не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50⁰С);
 - не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистую оболочку.
- 3.19. 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 непечно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющие 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;
 - при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть 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 выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
 - не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без нагрузки.
- 3.22. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.
- 3.23. Не повышать давления 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 емкости 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 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, непечно закрепленные ручки, трещины, сколы.
- 3.29. Перед переноской емкости с горячей пищей убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на своем пути ее транспортирования; при необходимости потребовать уборки пола. Предупредить о перемещении емкости всех окружающих. Нельзя

заполнять тару более чем на $\frac{3}{4}$ объема, прижимать емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент.

- 3.30. Снимать котел с плиты без рывков, вдвоем, используя сухое полотенце или рукавицы.
- 3.31. Пользоваться специальными, устойчивыми и прочными подставками для противней и емкостей.
- 3.32. 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 разгрузкой 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 проводов;
 - 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 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 по охране труда в аварийных ситуациях.

- 4.1. При неисправности электроприборов следует их немедленно отключить и сообщить администрации.
- 4.2. При возникновении пожара на рабочем месте: обесточить электрооборудование, сообщить администрации ДООУ, в случае отсутствия администрации поднять общую тревогу и сообщить в пожарную часть по телефону 01, выносить ценные вещи и немедленно начать устранение очага возгорания первичными средствами пожаротушения и действовать в соответствии с инструкцией по ПБ.
- 4.3. При 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 электрорубильника и сообщить об этом администрации и не включать до устранения неисправности.
- 4.4. 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.
- 4.5. В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих. Сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.
- 4.6. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

- 4.7. Пролитый на пол жир удалить с помощью ветоши, промыть место теплой водой с мыльно-содовым раствором и вытереть насухо.
- 4.8. Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щеткой-сметкой.
- 4.9. В случае получения травмы: обесточить электрооборудование, сообщить о случившемся администрации ДОУ, обратиться за медицинской помощью.
- 4.10. В случае получения травмы другим сотрудником на рабочем месте: обесточить электрооборудование, сообщить о случившемся администрации ДОУ, обратиться за медицинской помощью.

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 щетками, совками и другими приспособлениями.
- 5.4. Выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.5. Тщательно убрать рабочее место.
- 5.6. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.
- 5.7. Выключить освещение, закрыть помещение на ключ, ключ сдать сторожу.

Должностную инструкцию разработала: _____ Н.А.Гуркина

С должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а)

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /