

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Улыбка» общеразвивающего вида с.Ливенка»
Красногвардейского района Белгородской области**

Согласовано:
председатель первичной
профсоюзной организации МБДОУ
Дзюбак Л.А. Дзюбак Л.А.
мотивированное мнение ПК МБДОУ
протокол от «25» февраля 2022г. № 4



Утверждаю:
заведующий МБДОУ
Филипенко А.Н. Филипенко А.Н.
приказ от «25» февраля 2022г. № 28-ОД

**Инструкция №7
по охране труда для шеф-повара, повара**

1. Общие требования охраны 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. Шеф-повар, 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 шеф-повара, повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- опасность падения работника;
- опасность падения из-за потери равновесия при поскользывании при передвижении по скользким, обледенелым, за жирным и мокрым поверхностям;
- опасность падения с высоты при мытье стен, стеллажей, окон;
- опасность удара и/или пореза отлетающими осколками оборудования, инструмента, стекла, в том числе оконного;
- опасность падения на ноги тяжелого предмета;
- опасность пореза в результате воздействия острых кромок и заусенцев, пореза разбившимися стеклянными, фарфоровыми и/или керамическими предметами, а также пластиковыми изделиями с острыми краями;
- опасность пореза в результате воздействия острого режущего инструмента (обвалка мяса и т.д.);
- опасность попадания в глаза инородного тела, пыли;
- опасность растрескивания, возникновения дерматитов, аллергических реакций вследствие мацерации (разбухания) кожи при работах, выполняемых в резиновых перчатках;
- опасности, связанные с воздействием электрического тока;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная влажность воздуха;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- опасность воздействия на кожные покровы кислот, щелочей;
- опасность вследствие укуса паукообразных насекомых;
- опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе;
- опасность возникновения взрыва, происшедшего вследствие пожара;
- химические ожоги при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств без резиновых перчаток;
- подвижные части электромеханического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, кастрюль с пищей, кулинарной продукции;

- переноска тяжестей (допустимо не более 15кг);
- физические, нервно-психические перегрузки.
- 1.4. Шеф-повару, повару выдается спецодежда: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартуки хлопчатобумажный и клеенчатый.
- 1.5. В процессе работы повар, шеф-повар обязаны соблюдать правила личной гигиены и эпидемиологические нормы, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.6. При эпидемиологической ситуации пользоваться средствами индивидуальной защиты (СИЗ) (в соответствии с требованиями эпидемиологической ситуации).
- 1.7. В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой медицинской помощи.
- 1.8. Шеф-повар, 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.
- 1.9. Шеф-повару, повару следует:
 - оставлять верхнюю одежду, личные вещи в гардеробной;
 - перед началом и в процессе работы мыть руки с мылом, менять спецодежду ежедневно или по мере ее загрязнения;
 - во время исполнения должностных обязанностей не надевать ювелирные украшения, часы; коротко стричь ногти, работать в перчатках;
 - не оставлять рабочее место во время приготовления блюд.

2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Перед началом работы шеф-повар, повар обязаны:
- 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 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;
 - 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 заусенцев; 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.
- 2.5. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок находятся в нулевом положении.

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

2.7. При эксплуатации электрических приводов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования охраны 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.

3.9. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к 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.

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. Переносить емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на 3/4 его объема, вдвоем, с использованием сухих полотенец. Крышка емкости при этом должна быть снята.

3.14. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней и других емкостей, не применять случайные предметы и неисправные подставки.

3.15. Переносить продукты, сырье только в исправной таре, не загружать ее больше положенной массы брутто.

3.16. Не использовать для сидения случайные предметы и оборудование.

3.17. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;

- не превышать температуру и концентрацию моющих растворов (выше 50 °С);

- не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.18. 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, имеющими заусенцы, 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 за струну руками.

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 шеф-повар, повар обязаны;

- 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, налитую посуду заполнять не более чем на 80% объема.
- 3.22. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
- 3.23. Устанавливать и снимать противни в рукавицах или с помощью прихваток.
- 3.24. Ставить емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.
- 3.25. Укладывать продукты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков, открывать крышки налитой посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.
- 3.26. Не пользоваться кастрюлями, имеющими какую-либо деформацию, непрочные закрепленные ручки, 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.
- 3.28. Снимать кастрюлю с плиты без рывков, вдвоем, используя сухое полотенце или рукавицы.
- 3.29. Пользоваться устойчивыми специальными и прочными подставками для противней и емкостей.
- 3.30. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.
- 3.31. 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, 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).
- 3.32. 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 охраны 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 заведующему и в ближайшую пожарную часть. После эвакуации воспитанников приступить к тушению очага возгорания с помощью средств пожаротушения.
- 4.3. При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему, 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 горячей 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 к нему 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 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 содовым раствором и вытереть насухо.

4.9. Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щеткой-сметкой.

5. Требования охраны 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 вымыть рабочий стол, кухонный инвентарь.

5.6. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.

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

5.8. Обо всех недостатках, отмеченных во время работы, сообщить руководителю, завхозу.

С Инструкцией ознакомлены: