

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
_____/Т.Л.Кривицкая/
протокол № ____ от «__»____ 201__г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий
МБДОУ детского сада № 37
города Белово
_____/Т.С.Вакуленко/
Приказ №13 от "22"01..2019г.

СОГЛАСОВАНО
Ответственный по ОТ
_____/Э.В.Попова/
«__»____ 20__г.

Инструкция по охране труда для повара МБДОУ детского сада № 37 города Белово

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

1.1. Настоящая инструкция разработана для повара (далее - работник).

За нарушение требований настоящей инструкции, относящихся к выполняемой им работе, работник несет ответственность в соответствии с действующими трудовым, уголовным и административным законодательствами.

1.2. Работник допускается к самостоятельной работе после прохождения:

- медицинского освидетельствования;
- вводного инструктажа, проведенного ответственным по ОТ по утвержденной инструкции вводного инструктажа;
- первичного инструктажа на рабочем месте, проведенного заведующим;
- обучения безопасным методам работы в течение 1-2 дней;
- проверки знаний элементарных правил электробезопасности с присвоением I квалификационной группы;
- проверки знания настоящей инструкции;

1.3. Работник обязан выполнять должностные обязанности, соблюдать дисциплину труда, своевременно и точно выполнять распоряжения заведующего Учреждением, Правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда, бережно относиться к имуществу.

1.4. Во время работы работник должен проходить:

осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом ежегодно, врачом - дерматовенерологом 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся механизмы, подвижные части механического оборудования; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи;

недостаточная освещенность рабочей зоны; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;

вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, обуви, санпринадлежностей и средств индивидуальной защиты:

- халат белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;
- фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;
- колпак белый хлопчатобумажный или косынка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
- полотенце - на 4 месяца;
- тапочки или туфли, или ботинки текстильные, или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве ГОСТ 12.4.033 – 77 - на 6 месяцев;
- перчатки хлопчатобумажные - дежурные;
- медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств находится на кухне.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний повар обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

1.8. При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

1.9. В зависимости от применяемого оборудования на рабочем месте могут проявляться различные опасные и вредные производственные факторы. Информация об опасных и вредных производственных факторах, возникающих при эксплуатации оборудования, содержится в инструкциях по их эксплуатации.

При эксплуатации электрооборудования опасным производственным фактором является электрический ток. Предельно допустимая величина переменного тока 0,3 мА. При увеличении тока до 0,6-1,6 мА человек начинает ощущать его воздействие.

Факторами, определяющими степень поражения электротоком, являются сила тока, продолжительность воздействия электротока на человека, место соприкосновения и путь прохождения проникновения тока, состояние кожи, электрическое сопротивление тела, физиологическое состояние организма.

Виды поражения электротоком:

- электрический удар (паралич сердца и дыхания);
- термический ожог (электроожог);
- электрометаллизация кожи;
- технические повреждения;
- электроофтальмия (воспаление глаз вследствие действия электротока);

1.10. Первичными средствами пожаротушения, доступными работнику, являются песок и ручные огнетушители.

Углекислотный (ОУ-5, ОУ-10) и порошковый (ОП-5, ОП-10) огнетушители позволяют тушить легковоспламеняющиеся жидкости и электрооборудование напряжением до 380 В без снятия напряжения.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку /колпак/.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них;
- перед включением электроплиты наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, состояние жарочной поверхности.
- убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
- исправность другого применяемого оборудования;
- работу местной вытяжной вентиляции.

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

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ.

3.1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

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

3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком.

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

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

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

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

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

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

3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

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

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

3.12. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник 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.

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

3.14. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

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

3.16. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.17. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

3.18. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

3.19. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.20. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением “от себя”, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением “на себя”.

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

3.22. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.

3.23. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.24. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.25. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на 3/4 емкости;
- прижимать котел к себе;
- держать в руках нож или другой инструмент.

3.26. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.27. При работе на раздаче необходимо:

- производить комплектацию обедов в кастрюли по группам по графику;
- производить выемку противней осторожно, без рывков и больших усилий;

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.

4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить рабочему.

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

4.3. В случае если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

4.4. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

4.5. О несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая немедленно должен сообщить руководителю учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом руководителю учреждения.

4.6. Повар обязан соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ.

6.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

6.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

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

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

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

Инструкцию разработал: _____ /Э.В.Попова/

С инструкцией ознакомлен (а)

«__»____20__г. _____ / _____ /

«__»____20__г. _____ / _____ /

«__»____20__г. _____ / _____ /