


СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного комитета

 Гуенко Е.В.
« 31 » 08 2021г.



УТВЕРЖДЕНО
И.о. Заведующей МКДОУ

Детский сад «№14»
 Э.М. Арипшева

« 31 » 08 2021г.



ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда для повара детского питания

МК ДОУ детский сад № 14

ИОТ-14-10

1. Общие требования по охране труда.

1.1. Настоящая инструкция разработана на основании Трудового Кодекса Российской Федерации, Устава МК ДОУ детский сад № 14, Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ детский сад № 14; методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда, утвержденных постановлением Минтруда России от 17.12.2002 № 80; отраслевых типовых инструкций по охране труда.

1.2. К работе в качестве повара детского питания допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр, инструктаж по охране труда, инструктаж по пожарной безопасности, 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 детского питания 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 детского питания 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, ожог, 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 детского питания 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 детского питания 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 детского питания 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 детского питания 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 электро-контактным 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, повернув 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 крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.8. Перед началом эксплуатации электро-сковороды:

– 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 на плитных 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, на плитные 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 50С);
 - 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 электро-конфорок на максимальную и среднюю мощность без нагрузки.

3.22. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, на плитную 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 на плитной посуде с горячей пищей осторожно, движением на себя.

3.28. Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной утварью, имеющей какую-либо деформацию, непрочно 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 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 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 электро-рубильника 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 ДООУ, обратиться за медицинской помощью.

4.10. В случае получения травмы другим сотрудником на рабочем месте: обесточить электрооборудование, сообщить о случившемся администрации ДООУ, 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.