

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2 им.А.Н.Кесаева г.Дигоры



УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ СОШ №2 г.Дигоры
Б.Кайтукова

31 августа 2020 года

Инструкция по охране труда
повара
ИОТ 064-19

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе поваром допускаются работники не моложе 18 лет, имеющие соответствующую профессиональную подготовку, прошедшие инструктажи по охране труда и пожарной безопасности, гигиеническую подготовку, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний к работе по состоянию здоровья.

1.2. Повар обязан:

- ежедневно перед началом смены проходить осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, график работы, установленный режим труда и отдыха, правила по охране труда и инструкцию пожарной безопасности;
- при работе быть внимательным, не отвлекаться на посторонние дела и разговоры;
- знать правила работы с кухонным оборудованием, безопасные методы и приемы выполнения своих должностных обязанностей;
- выполнять только ту работу, которая определена его должностной инструкцией;
- содержать в чистоте рабочее место;
- соблюдать правила санитарии и личной гигиены;
- знать места расположения первичных средств пожаротушения, направления эвакуации при пожаре, а также расположение аптечек первой помощи;
- уметь применять первичные средства пожаротушения;
- уметь оказывать первую помощь.

1.3. При выполнении должностных обязанностей на повара могут воздействовать следующие вредные и опасные производственные факторы:

- химические (вредные вещества);
- физические (тепловое излучение, производственный шум, пониженная и повышенная температура).

Факторы признаются вредными и опасными, если это подтверждено по результатам специальной оценки условий труда.

1.4. Работник должен быть обеспечен специальной одеждой, специальной обувью и средствами индивидуальной защиты: костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий, фартук из полимерных материалов с нагрудником, нарукавники из полимерных материалов.

1.5. При любом несчастном случае, предварийной ситуации и ухудшении состояния своего здоровья повар должен прекратить работу и известить о происшествии непосредственного руководителя или заместителя директора по АХЧ любым доступным способом. Для расследования несчастного случая необходимо сохранить обстановку на рабочем месте и состояние оборудования такими, какими они были во время происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих и не приведет к аварии.

1.6. В целях соблюдения правил личной гигиены работник обязан:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы надевать чистую санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения;
- тщательно мыть руки и насухо вытирать их после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи;
- снимать спецодежду перед посещением туалета;
- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте, в подсобных и складских помещениях.

1.7. Работник, не выполняющий или нарушающий требования настоящей инструкции, привлекается к ответственности в соответствии с действующим законодательством РФ.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Застегнуть спецодежду на все пуговицы (завязать завязки), не допускать свисающих концов одежды, убрать волосы под головной убор. Снять часы, кольца и другие ювелирные украшения. Обувь должна быть закрытой. Запрещается надевать сандалии, шлепанцы и другую подобную обувь. Тщательно проверить все карманы, убрать из них острые, колющие, мелкие предметы, которые могут травмировать или попасть в приготавливаемую пищу.

2.2. Подготовить рабочее место:

2.2.1. Провести общие мероприятия:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить наличие и исправность решетки под ногами;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к полу и подставкам;
- включить и проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.

2.2.2. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом);
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);
- отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т. п. в варочном оборудовании;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т. п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.2.3. Подготовить необходимое в работе оборудование:

- принести оборудование из места хранения в рабочую зону;
- проверить исправность оборудования;
- собрать оборудование и надежно закрепить съемные детали и механизмы;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- включить и опробовать работу оборудования на холостом ходу.

2.3. Обо всех обнаруженных неисправностях и других неполадках, которые препятствуют выполнению работ, сообщить своему непосредственному руководителю или заместителю директора по АХЧ любым доступным способом и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Повар обязан:

- выполнять только ту работу, которая определена в должностной инструкции;
- применять только исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены;
- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
- соблюдать правила перемещения в помещении и на территории МБОУ ЦО № 1, пользоваться только установленными проходами;
- содергать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и т. п.;
- использовать средства защиты рук (прихватки и т. п.) при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.);
- открывать вентили, краны на трубопроводах медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы;
- использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (консервные ножи и

т. п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами;

– при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал);

– переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто;

– в работе с электроплитой соблюдать инструкцию по охране труда при работе с электроплитой;

– при приготовлении и использовании моющих и дезинфицирующих растворов следовать требованиям инструкции по охране труда при работе с дезинфицирующими средствами;

– при мытье посуды следовать требованиям инструкции по охране труда при мытье посуды;

– греть воду в соответствии с инструкцией по охране труда при работе с электрическим водонагревателем;

– во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода – изготовителя оборудования;

– при работе с холодильным оборудованием следовать требованиям инструкции по охране труда при работе с холодильным оборудованием;

– при работе с пищеварочным инвентарем (кастрюлей, сковородкой и т. п.) не допускать работу без загрузки, своевременно выключать или переводить их на меньшую мощность, убирать с включенными плитами после приготовления пищевой продукции;

– для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах;

– следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема;

– следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением;

– располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога;

– включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенном и исправно работающей вентиляции;

– 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»;

– перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола;

– предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников;

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

– при перевозке, установке (снятии) котлов с пищей на плиту пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя»;

– пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.2. Повару запрещено:

– допускать к своей работе необученных и посторонних лиц;

– загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, путем эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукции;

– использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т. п.), оборудование;

– пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербины;

– при перемещении котла с горячей пищей: заполнять его более чем на три четверти емкости; прижимать котел к себе; держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки технологического кухонного оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т. п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (и действовать в соответствии с полученными указаниями).

4.2. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование: закрыть нос и рот мокрой салфеткой; открыть окна и двери, проветрить помещение; перекрыть вентили на

подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т. п.; не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию; исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на входе в здание, сообщить об этом непосредственному руководителю, а при необходимости – вызвать работников аварийной газовой службы.

4.3. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.4. При возникновении пожара необходимо оценить ситуацию и при необходимости эвакуировать находящихся в здании лиц, сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону 101 и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения. Покидая помещение при пожаре, необходимо отключить при возможности электроприборы и оборудование, выключить свет, плотно закрыть двери, окна, форточки.

4.5. При получении травмы во время работы в зависимости от степени повреждения необходимо позвать на помощь и (или) обратиться за медицинской помощью самостоятельно. При несчастном случае с другим работником следует оказать первую помощь пострадавшему и при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103.

4.6. Обо всех аварийных и предаварийных ситуациях работник обязан сообщить непосредственному руководителю любым доступным способом.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Повар обязан:

- выключить электропитание, водоснабжение и вентиляцию. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты;
- произвести санитарную обработку используемого в работе кухонного оборудования. Производить санитарную обработку (разборку, чистку, мойку) электрооборудования следует только после отключения его от сети. При санитарной обработке оборудования нельзя допускать попадания воды на токоведущие части;
- убрать все инструменты и приспособления на место хранения или на склад;
- произвести уборку рабочих поверхностей с использованием щетки, мочалки, губки, совка и т. п.

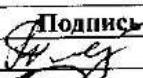
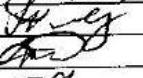
Запрещается производить уборку мусора и отходов непосредственно руками;

- снять спецодежду, спецобувь, осмотреть, привести в порядок и убрать на место;
- вымыть лицо и руки водой с мылом, при необходимости принять душ.

5.2. Если во время работы повар обнаружил неисправности, он обязан сообщить о них любым доступным способом непосредственному руководителю.

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

С инструкцией по охране труда повара МБОУ ЦО № 1, утвержденной директором МБОУ ЦО № 1 от 02.08.2019, ознакомлены:

№	Ф. И. О.	Должность	Дата	Подпись
1	Сабанова Н.Т.	повар	31.08.2020	
2	Дзугкоева А.Т.	повар	14.09.2020	
<...>	Найфонова В.Н.	повар	14.09.2020	