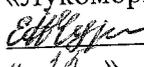


СОГЛАСОВАНО  
Член горкома профсоюза работников народного  
образования и науки РФ городского округа г.  
Михайловка Волгоградской области  
Председатель профкома структурных  
подразделений  
МБДОУ «Детский сад  
«Лукоморье»  
 Чурекова Е.Н.  
« 22 » 02 2016г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
Муниципального  
бюджетного дошкольного  
образовательного  
учреждения «Детский сад  
комбинированного  
вида «Лукоморье» городского  
округа город Михайловка  
Волгоградской области»  
 Кучугурина М.В.  
« 22 » 02 2016г.

## ИНСТРУКЦИЯ ИОТ-029-2016 По охране труда для повара

### 1. Общие требования по охране 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. Повар в своей работе должен:
- знать и выполнять свои должностные обязанности, инструкции по охране труда, технике безопасности, противопожарной безопасности;
  - пройти вводный и первичный инструктаж на рабочем месте;
  - соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка;
  - соблюдать установленные режимы труда и отдыха (согласно графика работы);
  - выполнять требования личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.3. В процессе выполнения должностных обязанностей на повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:
- подвижные части электромеханического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
  - пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
  - повышенная температура воздуха рабочей зоны;
  - повышенная влажность воздуха;
  - повышенное значение напряжения в электрической цепи;
  - недостаточная освещенность рабочей зоны;
  - повышенный уровень инфракрасной радиации;
  - острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
  - вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
  - физические, нервно-психические перегрузки.
- 1.4. Повар работает в спецодежде: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук из хлопка и клеенчатый;
- 1.5. В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой медицинской помощи.
- 1.6. 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.
- 1.7. Повару необходимо строго выполнять следующее:
- перед началом и в процессе работы мыть руки с мылом, менять спецодежду ежедневно или по мере загрязнения;
  - оставлять верхнюю одежду, личные вещи в гардеробной;
  - убирать волосы под колпак;
  - после посещения туалета мыть руки с мылом;
  - во время исполнения 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 на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды;
- проверить внешним осмотром исправность оборудования, средств защиты;
- проверить наличие и исправность инструментов (ножи, доки разделочные), приспособления, оборудования и инвентаря;
- проверить отсутствие оголенных свисающих проводов;
- проверить наличие диэлектрических ковриков;
- включить вытяжную вентиляцию;
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, );
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, прочность, крепления оборудования ;
- 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 движущих частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т.д), 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, );
- 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 заусенец, рукоятки ножей -плотно насажены.

2.4. Надежно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке. 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 тена, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить заведующему филиала и приступить к работе после их устранения.

2.8. При эксплуатации электрических, жарочных, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в инструкции.

## **3. Требования по охране труда во время работы**

3.1 Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, не поручать свою работу посторонним и необученным 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 специальным толкателем.
- 3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками.
- 3.7. Соблюдать осторожность при работе с горячей пищей (крышку открывать на себя, пользоваться прихватками). 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 и т.д.
- 3.9. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т.д.
- 3.10. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи, и другие предметы.
- 3.11. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными предметами.
- 3.12. Не перемещать продукты, налитые котлы и тары с ножом в руках, режущими и колющими инструментами в руках.
- 3.13. Переносит емкости с горячей пищей, наполненную не более чем на  $\frac{3}{4}$  его объема, вдвоем и 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 более положенной массы брутто.
- 3.16. Не использовать для сиденья случайные предметы и оборудование.
- 3.17. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
- применять только разрешенные органами здравоохранения моющих средств и дезрастворы;
  - не превышать установленную концентрацию и температуру моющих растворов - выше 50 градусов.
  - не допускать распыления моющих средств и дезинфицирующих растворов, попадания их на кожу и слизистую 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 непрочно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющие заусенцы, с затупившимися лезвиями;
  - делать резкие движения;
  - нарезать сырье и продукты на весу;
  - проверять остроту лезвия рукой;
  - оставлять нож без внимания на столе или другом месте;
  - опираться на мусат при правки ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников;
- 3.19. Для предотвращения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки производить в специально оборудованном месте.
- 3.20. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар обязан:
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на медленную мощность;
  - не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без нагрузки.
- 3.21. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.
- 3.22. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры жарочного или пекарского шкафа в целях предохранения от ожогов.
- 3.23. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами в рукавицах или с помощью прихваток.
- 3.24. Ставить емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

- 3.25. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.
- 3.26. Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной утварью, имеющей какую-либо деформацию, непрочные закрепленные ручки, трещины, сколы.
- 3.27. Перед переноской емкости с горячей пищей удиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути ее транспортирования, при необходимости требовать уборки пола. Предупредить о перемещении емкости всех рядом 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 предмет.
- 3.28. Снимать котел с плиты без рывков, вдвоем, используя сухое полотенце или рукавицы.
- 3.29. Пользоваться специальными устойчивыми 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 – электромясорубки:
- использовать его только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
  - перед загрузкой убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанным стрелкой на корпусе оборудования;
  - включить 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 полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»), вывесить плакат «Не включать! Работают люди!»
- 3.32. Не допускается:
- превышать допустимые скорости;
  - поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
  - извлекать и проталкивать руками застрявший продукт ;
  - переносить включенное в сеть стационарное оборудование,
  - оставлять без присмотра включенное 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 электрооборудования ( электроплита, электромясорубка и др) следует их немедленно отключить.
- 4.2. При возникновении пожара немедленно приступить к эвакуации детей из здания, сообщить о пожаре заведующему структурного подразделения и пожарную часть по телефону 01. После эвакуации детей приступить к тушению пожара с помощью первичных средств пожаротушения.
- 4.3. При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему, при необходимости отправить пострадавшего в больницу.
- 4.4. При наличии напряжения(бьет током) на корпусе электрооборудования, коже, пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запахе горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети с помощью пускового устройства или общего рубильника. Сообщить об этой неисправности 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. Сообщить об этом заведующему и до устранения неисправности не включать.

- 4.6 В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих. Сообщить непосредственному 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 мыльно-содовым раствором и вытереть насухо.
- 4.9. Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щеткой-сметкой.

## **5. Требования по охране труда по окончании работы**

- 5.1 Выключить и надежно обесточить все технологическое электрооборудование (электроплиту, электромясорубку и другое) 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, 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. Тщательно вымыть рабочий стол, кухонный инвентарь.
- 5.5. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.
- 5.6. Выключить освещение, закрыть помещение. Закрыть пищеблок на ключ. Ключ сдать сторожу.

Инструкцию разработал:  
Заведующий филиалом

 (Гуреенкова Н.Г.)