

## МБОУ «Горскинская основная общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета



/Е.П. Ивкина/

«10» декабря 2014г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы



/А.А. Кузьмин/

«10» декабря 2014г.

### **ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для повара ИОТ – 052 - 14**

#### **1. Общие требования безопасности**

1.1. К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у горячей плиты не допускаются.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

При эксплуатации газоиспользующих установок работник до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке.

Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. Она завершается экзаменом, результаты которого оформляются протоколом. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

1.3. 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;

повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве (при эксплуатации газоиспользующих установок)—один раз в 12 месяцев (с занесением сведений о сдаче экзамена в удостоверение);

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).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщины, работающие на раздаче блюд и о горячем цехе, переводятся на другую работу.

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:

куртка белая хлопчатобумажная—на 4 месяца;

брюки светлые хлопчатобумажные (юбка светлая хлопчатобумажная—для женщин) —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;

рукавицы хлопчатобумажные — дежурные.

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).

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

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

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, воздушного душирования.

## **3. Требования безопасности во время работы**

3.1. 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.

3.2. 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.

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

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

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

3.6. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

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

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

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

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

3.11. 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”.

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

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

3.14. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

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

3.16. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

заполнять его более чем на 3/4 емкости;

прижимать котел к себе;

держат в руках нож или другой инструмент.

3.17. При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении “от себя”.

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

3.19. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

3.20. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

3.21. При работе на раздаче необходимо:

производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;

следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд; не допускать ее сильного кипения;

производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;

включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;

сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

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

4.2. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.

#### **5. Требования безопасности по окончании работы**

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

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

5.3. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

Заведующая хозяйством \_\_\_\_\_