

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Кормовская средняя школа
Ремонтненский район Ростовская область**

Рекомендовано к утверждению
педагогическим советом
МБОУ Кормовской СШ
Протокол № 6
от «31» марта 2016 г.

Введено в действие
приказом № Д-53
от 21.04. 2016 г.

Директор МБОУ Кормовская СШ
А.А. Цыбулин.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

для повара

ИОТ № 3-006

2016 г.

1. К работе поваром допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста, имеющие группу по электробезопасности I и прошедшие:

- медицинский осмотр и не имеющие медицинских противопоказаний;
- вводный и первичный инструктаж по охране труда, инструктаж по пожарной и электробезопасности;
- стажировку и проверку знаний по вопросам охраны труда.

2. Повар обязан:

- соблюдать режим труда и отдыха, установленный законодательством, правилами внутреннего трудового распорядка организации, трудовую дисциплину, выполнять требования охраны труда, правила личной гигиены;
- соблюдать требования пожарной безопасности, знать порядок действий при пожаре, уметь применять первичные средства пожаротушения. Курить допускается только в специально предназначенных для курения местах;
- работать только на исправном оборудовании;
- не допускать посторонних лиц на свое рабочее место;
- содержать рабочее место в чистоте, не загромождать его;
- о неисправностях оборудования, средств механизации и других замечаниях, выявленных в процессе работы, сообщать непосредственному руководителю, другим должностным лицам.

3. Работник должен быть обеспечен специальной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты (далее - СИЗ). В соответствии с Типовыми отраслевыми нормами бесплатной выдачи средств индивидуальной защиты работникам организаций системы Министерства торговли Республики Беларусь, утвержденными постановлением Минтруда и соцзащиты РБ от 14.05.2007, повару должны быть выданы следующие СИЗ.

Куртка		4
Брюки светлые (юбка светлая для женщин)		4
Фартук хлопчатобумажный		4
Колпак (шапочка) или косынка		4
Полотенце		4
Тапочки или туфли на нескользящей подошве		6

4. Повару запрещено появление на рабочем месте в состоянии алкогольного, наркотического и токсического опьянения, а также распитие спиртных напитков, употребление наркотических, токсических и психотропных веществ в рабочее время и по месту работы.

5. Повар должен выполнять только ту работу, которая предусмотрена его обязанностями или которую ему поручил его непосредственный руководитель, не допускать посторонних лиц на свое рабочее место.

6. В процессе работы на повара могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- острые кромки режущего инструмента;
- подвижные части оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции;
- повышенная температура, влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки.

7. Повар должен уметь оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшему при несчастном случае; знать, где находится аптечка, и при необходимости обеспечить сопровождение пострадавшего в лечебное учреждение.

8. Повар обязан оказывать содействие и сотрудничать с нанимателем в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, немедленно извещать своего непосредственного

руководителя или иное должностное лицо нанимателя о неисправности оборудования, инструмента, приспособлений, транспортных средств, средств защиты, об ухудшении состояния своего здоровья.

9. За невыполнение данной инструкции повар несет ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Глава 2. ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

10. Осмотреть и надеть чистую санитарную одежду. Застегнуть ее на все пуговицы (завязать на все завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под головной убор. Закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы запрещается.

11. Повар должен подготовить рабочую зону для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром: достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- 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 должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин;
- убедиться, что приточно-вытяжная вентиляция включена;
- проверить комплектность и исправность оборудования, приспособлений, инвентаря.

12. Перед включением электрического оборудования (универсальный привод, протирочная, овощерезательная машины, электрокипяtilьник, электросковорода, жарочный и холодильные шкафы, мясорубка электрическая, аппарат пароварочный, плита электрическая, фритюрница, модули линии раздачи питания и др.) проверить состояние защитного заземления и убедиться в отсутствии механических повреждений заземляющих проводников и надежности их соединения с зажимами заземления.

13. Проверить исправность рукояток и дверей жарочных шкафов: в открытом состоянии двери должны фиксироваться в горизонтальном положении, в закрытом – плотно прилегать к краям рабочих камер.

14. Проверить исправность механизма опрокидывания чаши электросковороды, убедиться в том, что крышка чаши открывается легко.

15. Перед включением машин для измельчения пищевого сырья (мясорубка электрическая, протирочная, овощерезательные машины, универсальный привод) убедиться в правильности сборки исполнительных механизмов и надежности их крепления к приводу.

16. Убедиться в том, что жарочная поверхность (конфорки) электрических плит ровная и гладкая, не имеет трещин и находится в одной плоскости с бортовой поверхностью.

17. Перед включения машины для нарезания гастрономических продуктов, микроволновой печи необходимо:

- проверить исправность щетельных розеток, вилок, изоляции соединительных кабелей (шнуров), а также наличие и надежность крепления защитных кожухов, крышек и т.п.;
- убедиться в том, что они не имеют видимых повреждений и установлены на ровное, устойчивое основание так, чтобы было невозможно наступить на соединительные кабели или зацепиться за них.

18. Убедиться в том, что настольные рычажные циферблатные весы находятся в устойчивом положении и выставлены по уровню.

19. Об обнаруженных при осмотре нарушениях и недостатках доложить непосредственному руководителю и до их устранения к работе не приступать.

Глава 3. ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТЫ

20. При выполнении работы повар обязан:

- использовать оборудование и инвентарь только для тех работ, для которых они предназначены;
- содержать рабочее место в чистоте, не загромождать рабочее место, проходы;
- при эксплуатации оборудования (электрического, теплового, механического, весо-измерительного) соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

21. Не поднимать и не переносить тяжести сверх установленной нормы (10 кг для женщин и 50 кг для мужчин).

22. Во избежание падения своевременно принимать меры по уборке с пола случайно пролитых жидкостей, жира, упавших продуктов.

23. Не допускается пользоваться посудой, имеющей сколы, трещины, необходимо немедленно убирать с пола осколки случайно разбитой посуды, пользоваться при этом совком, веником или щеткой, не собирать осколки руками.

24. Осторожно работать с ножами, острыми и режущими предметами, не проверять пальцами остроту режущих кромок, не переносить и не передавать их друг другу острием вперед, не пользоваться ножами с непрочными закрепленными или тупыми лезвиями, хранить ножи в специальных кассетах.

25. Банки с консервированными продуктами открывать при помощи специального приспособления. Запрещается вскрывать банки ножами или какими-либо другими инструментами и приспособлениями, не предназначенными для этих целей.

26. Не допускается нарезать вручную продукты на весу, нужно пользоваться для этого разделочными досками, уложенными на поверхность стола.

27. Разделку замороженной рыбы, мяса выполнять только после их оттаивания, для разрубания мяса укладывать на деревянную колодку с ровной горизонтальной поверхностью.

28. Для предотвращения неблагоприятного воздействия инфракрасного излучения на организм с электрическими плитами повар должен:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность электрических плит, своевременно выключать конфорки или переключать их на меньшую мощность;
- не включать конфорки на максимальную или среднюю мощность без загрузки.

29. Во избежание получения ожогов или выхода из строя оборудования не допускать попадания жидкостей на нагретые конфорки электрической плиты и пол камер разогретых жарочных шкафов.

30. Не пользоваться котлами, кастрюлями и другой наплитной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.

31. Не брать руками за пекарские и жарочные шкафы, горячую кухонную посуду, для защиты рук от ожогов надевать рукавицы.

32. Наплитную посуду заполнять не более чем на $\frac{3}{4}$ объема, передвигать посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя», укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя».

33. Перед переноской надплитной посуды с горячей продукцией повар должен предупредить об этом находящихся рядом работников. Во избежание ожогов при переноске не прижимать посуду к себе.

34. Котел с горячей пищей снимать с плиты вдвоем, без рывков, соблюдая осторожность, крышка котла должна быть снята.

35. Посуду с горячей пищей ставить на специальные устойчивые подставки, поверхность которых должна быть больше площади дна устанавливаемого котла, кастрюли.

36. Повар должен следить за тем, чтобы жиры, поставленные в посуде на плиту для разогрева, не вспыхнули от высокой температуры.

37. Не допускать попадания воды в кипящий жир при опускании в него полуфабрикатов, картофеля, других овощей.

38. В целях предохранения от ожогов при открывании дверцы камеры пароварочного аппарата располагаться на безопасном расстоянии от него.

39. При работе с электрокипятильником во избежание получения ожогов паром или кипятком не открывать крышку сборника кипятка, соблюдать осторожность при открывании крана для слива кипятка.

40. При работе с машинами для измельчения пищевого сырья повар должен соблюдать следующие требования безопасности:

- снимать и устанавливать исполнительные механизмы разрешается только при выключенном двигателе;
- санитарную обработку, чистку, наладку и проверку рабочих органов производить при выключенном электродвигателе и только после полной остановки машины;
- во время работы овощерезательной машины запрещается направлять и проталкивать продукт руками, опускать руки в рабочую камеру;
- при работе с электрической мясорубкой для проталкивания мяса в горловину чаши пользоваться специальным толкачом, не проталкивать мясо руками. Работать со снятой загрузочной чашей запрещается.

41. Не включать микроволновую печь с незагруженной рабочей камерой, не пытаться пользоваться печью с открытой дверцей (в обход защитных блокировок), не разогревать в печи продукты в герметичной упаковке, не использовать для разогрева продуктов металлическую посуду, а также посуду с любыми видами металлической отделки.

42. При работе с машиной для нарезания гастрономических продуктов повар должен соблюдать следующие меры безопасности:

- не использовать машину для нарезания замороженных продуктов, мяса или рыбы с костями;
- не погружать машину в воду при выполнении чистки или санитарной обработки;
- соблюдать осторожность, не приближать руки к дисковому ножу;
- быть осторожным при выполнении работ по обслуживанию и санитарной обработке машины, когда защитные приспособления сняты.

43. При загрузке продуктов в чашу электросковороды соблюдать осторожность, чашу опрокидывать с помощью моховика, равномерно, без рывков, во избежание ожогов стоять сбоку. Сливать жир из чаши только после выключения питания электросковороды.

44. При работе с настольными рычажными весами гири во избежание их падения ставить ближе к середине гиревой площадки. Не брать гири мокрыми или замасленными руками, гири должны быть сухими.

45. Не эксплуатировать пекарские и жарочные шкафы с неисправными ручками и пружинами дверок, пакетными переключателями, терморегуляторами, сигнальными лампами, при отсутствии кожухов, закрывающих электроприборы и электрические коммуникации.

46. Не эксплуатировать пекарское и жарочное оборудование, электрогрили при отсутствии или неисправности вытяжного зонта.

47. Во избежание поражения электрическим током, получения травмы или выхода из строя электрооборудования повар должен выполнять следующие меры безопасности:

- не прикасаться к поврежденным или неисправным выключателям, штепсельным розеткам, вилкам, к проводам с поврежденной изоляцией;
- не прикасаться к включенному электрооборудованию мокрыми руками, не работать с ним без обуви;
- не допускать резких сгибов и заземления электрических соединительных кабелей (шнуров);
- не снимать предусмотренные конструкцией оборудования защитные кожухи, крышки и не работать без них;
- не оставлять без присмотра включенные электроприборы и аппараты, отключать их от сети в перерывах, по окончании работы, при проведении санитарной обработки, чистки или ремонта;
- при отключении электрооборудования от сети браться за корпус вилки, а не за соединительный электрический кабель (шнур).

48. При возникновении неисправностей во время работы повар должен выключить электрооборудование, отключить его от электрической сети и сообщить об этом непосредственному руководителю.