

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования г.Магас»

"Утверждаю"
Директор ГБОУ «Центр образования г.Магас»

Горшкова М.М.

2023 г.



ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда повара
ИОТ № - 044 - 2021

2023 г.

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования г.Магас»**

"Утверждаю"

Директор ГБОУ «Центр образования г.Магас»

_____ **Торшхоева М.М.**

" ____ " _____ 202_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда повара
ИОТ № - 044 - 2021**

2023 г.

Инструкция по охране труда повара

1. Общие требования охраны труда.

1.1. Повар должен соответствовать требованиям, касающимся прохождения им:

- предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже двух раз в год) в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников";
- иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований;
- сведениями о прививках и перенесенных инфекционных заболеваниях;
- сведениями о вакцинации;
- сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.2. К самостоятельной работе в должности повара допускаются лица прошедшие:

- подготовку и проверку знаний по охране труда в соответствии с Постановлением Минтруда России, Минобразования России от 13.01.2003 N 1/29 (ред. от 30.11.2016) "Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций";
- вводный инструктаж по охране труда при приеме на работу;
- первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте;
- обучение по электробезопасности не ниже 2-ой группы.

1.3. Не реже одного раза в шесть месяцев повар должен проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний к самостоятельной работе не допускаются.

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

- подвижные части электромеханического оборудования;
- опасность ожога при контакте незащищенных частей тела с поверхностью предметов, имеющих высокую температуру;
- опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность от воздействия режущих инструментов;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования и замороженных продуктов;
- опасность ожога от воздействия на незащищенные участки тела материалов, жидкостей или газов, имеющих высокую температуру;
- опасность воздействия пониженных температур воздуха;
- опасность воздействия повышенных температур воздуха;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха;
- опасность поражения током вследствие контакта с токоведущими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния;

- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки.

1.5. Во время работы повар должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно перед началом работы;

- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2-года;
- повторную проверку знаний по охране труда при эксплуатации газового оборудования – один раз в 12 месяцев;

- проверку знаний по электробезопасности – ежегодно;

- проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;

- периодический медицинский осмотр врачом терапевтом ежегодно, врачом дерматологом и венерологом – 2 раза в год;

- повторный инструктаж по охране труда - один раз в три месяца.

1.6. До представления результатов медицинских обследований и сдачи зачета по санитарному минимуму повар к работе не допускается.

1.7. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.

1.8. Повар должен знать:

- устройства, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования;

- основные виды неполадок донного оборудования, способы их устранения;

- устройство и работу манометров;

- правила внутреннего трудового распорядка.

1.9. Повар должен соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять личную одежду, личные вещи в гардеробе;

- коротко стричь ногти;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

1.10. Повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, сан. принадлежностями и средства индивидуальной защиты (СИЗ):

- куртка белая хлопчатобумажная – на 4 месяца;

- брюки светлые хлопчатобумажные – на 4 месяца;

- перчатки одноразовые;

- маска медицинская;

- колпак белый – на 4 месяца;

- полотенце – на 4 месяца;

- обувь на не скользящей подошве – на 6 месяцев.

2. Требования охраны труда перед началом работы.

2.1. 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 переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
- исправность другого применяемого оборудования;
- сроки испытания манометров и предохранительных клапанов в лаборатории технического надзора (один раз в 12 месяцев);
- работу вытяжной вентиляции.

2.2. Надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держать в карманах булавки, стеклянные и другие колющие или бьющиеся предметы.

2.3. Привести в порядок рабочее место, не загромождать проходы.

2.4. Осмотреть инвентарь, убедиться в его исправности, поставить в известность администрацию о необходимости изъятия или замены непригодного инвентаря, посуды и т.п.

2.5. При обнаружении неисправности оборудования немедленно поставь в известность заведующего столовой и до устранения их, к работе не приступать.

2.6. Не проводить самостоятельно ремонт оборудования.

3. Требования охраны труда 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 производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.2. 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 электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.3. Не работать на машинах и аппаратах, устройство которых не знакомо или работа на которых не поручена.

3.4. Работать на мясорубке только со специальным приспособлением или кольцом у загрузочной воронки.

3.5. Для проталкивания мяса в машину, используйте деревянный пестик. Не проталкивай мясо руками.

3.6. При использовании универсального привода насадку и крепления их производи при включенном моторе.

3.7. При работе на шинкованных машинах не проталкивать овощи руками на ходу.

3.8. При работе на овощно-мясных и протирачных машинах пользуйтесь предохранительной крышкой.

3.9. Разделку замороженного мяса производить после его оттаивания.

3.10. Для опалки дичи, птицы, пользуйтесь паяльными лампами.

3.11. Работая ножом, держи правильно руки и нож. Будь осторожен, ножи храни в специальных чехлах.

3.12. Выемку рыбы из ванн производи проволочными черпаками.

3.13. Посуду с жидкостью по плите передвигай осторожно.

3.14. Следи за тем, чтобы поставленные жиры для разогрева не вспыхнули.

3.15. При поджарке котлет, пирожков, клади их с наклоном от себя.

3.16. Клади в кипящий жир картофель, другие овощи, не допуская попадания воды.

3.17. Крышки варочных котлов открывай от себя осторожно.

3.18. При переноске горячей пищи ставь на устойчивые подставки.

3.19. Не берись голыми руками за горячую посуду, пользуйся для этого полотенцем.

3.20. Оперативно убирай пролитый жир, уроненные продукты.

3.21. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.

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

3.23. Перед переноской котла с горячей пищей предварительно убедитесь в отсутствии посторонних предметов и скользких полов на всем пути передвижения.

3.24. Разделочные доски располагай на ровную поверхность.

3.25. Консервные банки открывай специальным ключом.

3.26. Для вскрытия тары пользуйся гвоздодером.

3.27. Не выходи на улицу потным.

3.28. При переводе на другую работу, требуй от администрации дополнительного инструктажа.

3.29. На предприятиях общественного питания запрещается:

- при изготовлении блюд носить ювелирные украшения;
- курить на рабочем месте;

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

4.1. При обнаружении дефектов оборудования, представляющих опасность для жизни персонала и целостности оборудования, немедленно прекратить работу, по возможности отключить электрооборудование от электросети, принять меры по ликвидации аварии.

4.2. При появлении запаха газа в помещении немедленно отключить газоиспользующие установки, перекрыть краны к установке и на установках, вызвать работников газовой службы "04", "104" или "112".

4.3. При возникновении пожара немедленно вызови пожарную охрану по телефону "01", "112" или "101", удалит в безопасное место людей, поставит в известность заведующего столовой и организовать тушение огня подручными средствами.

4.4. Оказать первую помощь пострадавшим при травмировании.

4.5. О несчастном случае доложить заведующему столовой.

5. Требования охраны труда по окончании работы.

5.1. Обесточить оборудование.

5.2. Произвести разработку, очистку, мойку оборудования.

5.3. Убрать инвентарь на специально отведенное место.

5.4. Снять спецодежду, принять душ.

Инструкцию разработал:
Заведующая столовой _____

Согласовано:
Специалист по охране труда