

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ
ОБЛАСТИ «ЕКАТЕРИНБУРГСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 10, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ
ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ»
(ГБОУ СО «ЕШИ № 10»)**

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ПК



И.Д. Глазунова
«25» 03 2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор



М.Д. Бузань
«25» 03 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для повара, шеф-повара (заведующего производством)
ИОТ-046-2022**

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе в качестве повара, шеф-повара допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста, имеющие профильное образование, прошедшие предварительный медицинский осмотр при поступлении на работу и регулярно проходящие периодические медицинские осмотры, прошедшие обучение безопасным методам и приемам работ, вводный инструктаж, первичный инструктаж по безопасности труда и стажировку непосредственно на рабочем месте.

1.2. Во время работы повар, шеф-повар проходит:

- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию – по мере его поступления на место работы, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
- проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети) – ежегодно;
- периодический медицинский осмотр.

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен проходить не реже чем один раз в 6 месяцев.

1.3. Во время работы на повара, шеф-повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- повышенный уровень статического электричества;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхности инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары;
- нервно-психологические нагрузки; физические перегрузки;
- пониженная температура поверхностей оборудования, продукции;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- шум;
- вибрация;
- повышенный уровень электромагнитных излучений.

1.4. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, средствами индивидуальной защиты и санитарными принадлежностями. Верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи оставлять в гардеробной.

Повар	Костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий
	Фартук из полимерных материалов с нагрудником
	Нарукавники из полимерных материалов
Заведующий производством	Халат для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий
	Перчатки с полимерным покрытием

1.5. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновении с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим раствором).

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

1.7. Повар обязан знать и соблюдать правила внутреннего трудового распорядка учреждения, инструкции по охране труда, правила пожарной безопасности, правила личной гигиены и соблюдать рабочее место в чистоте.

1.8. Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.9. В помещениях пищеблока должны соблюдаться правила пожарной безопасности. Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается.

1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, подвергаются дисциплинарному воздействию в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости внеочередной проверке знаний вопросов охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы. Проверить:

- наличие воды в водопроводной сети;
- исправность и сроки клеймения манометров;
- отсутствие трещин, подтеканий оборудования;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, электрооборудования и другого оборудования;
- работу местной вытяжной вентиляции;
- наличие свободных проходов;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- наличие и надежность заземляющих соединений;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей.

2.2. Перед началом работы проверить целостность СИЗ. Одежда должна быть чистой. При выходе из строя (неисправности, не укомплектованности, наличии повреждений и тд) СИЗ необходимо сообщить об этом до начала работ администрации учреждения.

2.3. Надеть спецодежду, волосы убрать под головной убор. Заправить одежду так, чтобы не было развевающихся концов. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

3.2. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
- операции по просеиванию муки, крахмала и проч. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.2. Варку продуктов производить с закрытыми крышками.

3.3. При использовании оборудования использовать меры предосторожности, указанные в документации к этому оборудованию.

3.4. 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.

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

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

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

3.8. 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».

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

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

3.11. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

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

3.13. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на 3/4 емкости;
- прижимать котел к себе;
- держать в руках нож или другой инструмент.

3.14. При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

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

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

3.17. Для предотвращения аварийных ситуаций в случае неисправности приборов безопасности, регулирования и автоматики необходимо выключить оборудование и отсоединить его от электрической сети.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Из-за неисправности оборудования, неправильного использования оборудования, неиспользования СИЗ, несоблюдения правил настоящей инструкции возможны аварийные ситуации:

- возникновение пожара;
- короткое замыкание;
- поражение электрическим током;
- травмирование работника (ушибы, ожоги, и др).

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

4.3. При возникновении пожара отключить всё находящееся в помещении оборудование, сообщить о пожаре в пожарную охрану (по телефону 101 или 112) и сотрудникам учреждения, приступить к тушению пожара подручными средствами до прибытия пожарной команды.

4.4. Если произошел несчастный случай, то после оказания первой помощи пострадавшему и вызова скорой помощи необходимо по возможности сохранить обстановку места происшествия, если это не представляет опасности для окружающих.

4.5. Обо всех аварийных ситуациях и происшедших авариях немедленно докладывать своему непосредственному начальнику.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование.

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

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

5.4. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования, механического — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового — после полного остывания нагретых поверхностей.

5.5. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.6. Привести в порядок свое рабочее место, выкинуть мусор.

5.7. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

5.8. Обо всех недостатках, обнаруженных в ходе работы, и имеющихся замечаниях необходимо сообщить администрации учреждения.

«РАЗРАБОТАЛ»

Специалист по охране труда



И.С. Широкова