

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Величенская основная общеобразовательная школа»
Белевского района Тульской области**

**Адрес: 301552, Тульская область, Белевский район, д. Новая Велична, ул. Рабочая, д. 30
Телефон: 8(487-42) 4-43-03 E-mail: belev.velichnaschool@tularegion.org**

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной
профсоюзной организации
_____/Лисицина Н.В./
протокол № 3 от « 30» января 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МОУ «Величенская ООШ»
_____/ Ачкасова Е.Н./
Приказ № 01.30/02- ОД
от « 30» января 2024 г.

**Инструкция
по охране труда повара № 13.**

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция разработана в соответствии Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания", "Правилами по охране труда в пищевой промышленности и общественном питании", утвержденных Приказом Минтруда № 866н от 07.12.2020г, Приказом Минтруда России № 113н от 09.03.2022 "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", Приказом Министерства энергетики Российской Федерации от 13 января 2003 года № 6 «Об утверждении Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей»; с учетом ГОСТ Р 58698-2019 «Национальный стандарт РФ. Защита от поражения электрическим током. Общие положения для электроустановок и электрооборудования», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 2 от 28 января 2021 года «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы сотрудника, выполняющего обязанности по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий (далее - Повар), определяет безопасные методы и приемы выполнения работ на рабочем месте, меры безопасности при работе с оборудованием и инвентарем, а также требования охраны труда в возможных аварийных ситуациях в организации.

1.3. Инструкция по охране труда составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья повара при выполнении им своих трудовых обязанностей и функций в организации.

1.4. К выполнению обязанностей повара допускаются лица:

- имеющие образование, соответствующие требованиям к квалификации (профстандарта) по своей должности, установленным Приказом Минтруда России № 113н от 09.03.2022 ;
- соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению директора, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее не реже 1 раза в 2 года), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных

исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Повар при приеме на работу в организацию проходит в установленном порядке вводный инструктаж, первичный инструктаж на рабочем месте до начала самостоятельной работы (если его профессия и должность не входит в утвержденный директором Перечень освобожденных от прохождения инструктажа профессий и должностей), повторные инструктажи не реже одного раза в шесть месяцев, а также внеплановые и целевые в случаях, установленных Порядком обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда, утвержденным Постановлением Правительства РФ от 24.12.2021 № 2464 "О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда".

1.6. Повар должен пройти обучение по охране труда и проверке знания требований охраны труда, обучение методам и приемам оказания первой помощи пострадавшим, правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением I квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.7. Для осуществления доступа к дезинфицирующим средствам и их использованию пройти соответствующее обучение в организации.

1.8. В процессе работы возможно воздействие на повара следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, рабочая поза, наклоны корпуса.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.9. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе поваром:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности рабочего места в организации;
- подвижные части электромеханического 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 или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.
- химические и (или) термические ожоги кожи лица, рук, иных частей тела при неаккуратном использовании горячей воды, при выполнении работ без использования СИЗ;
- травмирование глаз вследствие попадания газообразных, жидких или порошкообразных чистящих и (или) дезинфицирующих средств, пыли и (или) мелких частиц мусора, находящихся на поверхности очищаемых поверхностей;
- механические травмы кожи рук, полученные вследствие соприкосновения с кухонным инвентарем, стекла и (или) металла из-за нарушения правил использования средств индивидуальной защиты;

- травмирование при работе с неисправным оборудованием;
- травмирование при падении на скользких и (или) неровных участках пола, ступенях лестниц, а также при падении с высоты, стремянки;
- поражение электрическим током при использовании неисправных электрических розеток, выключателей..

1.10. Повар, в целях выполнения требований охраны труда обязан:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.
- соблюдать требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при выполнении работ;
- соблюдать требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- знать правила эксплуатации и требования безопасности при работе со стремянками;
- иметь четкое представление об опасных и вредных факторах, связанных с выполнением работ при приготовлении блюд;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности сотрудников в процессе выполнения работ;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям и поручена непосредственным руководителем;
- знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, сигналы оповещения о пожаре;
- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь пострадавшему;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка и Устав организации;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха, трудовую дисциплину;
- соблюдать должностную инструкцию повара.

1.11. Повар, согласно Типовым нормам бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты обеспечивается и использует в работе следующие СИЗ:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий - 1 шт;
- фартук из полимерных материалов с нагрудником - 2 шт;
- комплект нарукавников из полимерных материалов - до износа;
- головной убор (колпак, косынка или специальная сеточка для волос) - до износа.

1.12. Для мытья рук в умывальниках должны быть в достаточном количестве мыло и чистые полотенца (электрополотенца).

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

1.14. Полы должны быть гладкими, нескользкими, удовлетворять гигиеническим и эксплуатационным требованиям данного помещения.

1.15. В случае травмирования, повар обязан уведомить непосредственного руководителя любым доступным способом в ближайшее время. При обнаружении недостатков в работе хозяйственного инвентаря, стремянки, кухонного оборудования, сообщить руководителю и не использовать до полного устранения всех выявленных недостатков и получения разрешения.

1.14. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм повар должен:

- оставлять верхнюю одежду, обувь в предназначенных для этого местах;
- мыть руки с мылом после соприкосновения с загрязненными предметами, перед

началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи, после использования дезинфицирующих средств и по окончании работы;

- не допускать приема пищи на рабочем месте;
- соблюдать требования СанПиН 1.2.3685-21.

1.15. Запрещается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или в рабочее время.

1.16. Повар, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знаний требований охраны труда, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

1.17. При отсутствии в штатном расписании общеобразовательной организации кухонного работника, его обязанности выполняет повар, соблюдая инструкцию по охране труда для кухонного работника.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Повар должен приходить на работу в чистой, опрятной одежде. Прибыть на работу заблаговременно для исключения спешки и, как следствие, падения и получения травмы.

2.2. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение и убедиться в исправности оборудования:

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную светорассеивающую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- уровень искусственной освещенности в рекреациях и вестибюлях должен составлять не менее 200 люкс;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.3. Проверить окна в помещениях на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол.

2.4. Удостовериться, что температура воздуха соответствует санитарным нормам: в помещении пищеблока 18-24°C, в туалетных 18-26°C, в теплый период года не более 28°C.

2.5. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть полагающуюся по нормам спецодежду, застегнуть на все пуговицы, убрать из карманов острые и режущие предметы. Не застёгивать одежду булавками и иголками. Обувь должна быть удобной, подошва не скользкой.

2.6. Удостовериться в наличии первичных средств пожаротушения, срока их пригодности и доступности.

2.7. Произвести сквозное проветривание помещений, открыв окна и двери. Окна в открытом положении фиксировать крючками или ограничителями.

2.8. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.9. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов; проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование, и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент,

- приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
 - проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами.
- 2.10. Проверить внешним осмотром:
- достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
 - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
 - наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
 - наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);
 - отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; 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 должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).
- 2.11. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).
- 2.12. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
- 2.13. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.
- 2.14. Перед включением пищеварочного электрического котла:
- открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;
 - нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительно седла),
 - правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;
 - варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10—15 см ниже верхней кромки;
 - после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу

клапана на крышке, провернув его ручку 2—3 раза вокруг оси;

- открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии — кран наполнительной воронки и держать открытым до появления пара. После разогрева рубашки котла воздушный клапан (кран воронки) закрыть;
- закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.15. Перед началом эксплуатации электросковороды:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды — механизм опрокидывания;
- убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы и др.) соответствует типу, указанному в паспорте;
- при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 минут при температуре 250° С для удаления влаги.

2.16. Проверить работу реле давления мармита для вторых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа «нет воды». Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы.

2.17. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

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

2.19. При эксплуатации газоиспользующего оборудования, электрических жарочных и пекарных шкафов, весов и электрогриля, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих инструкциях по охране труда.

2.20. При необходимости использования стремянки убедиться в наличии маркировки на ней, содержащей информацию в соответствии с ГОСТ Р 58758-2019 с указанием инвентарного номера, даты следующего испытания. Убедиться в отсутствии деформации узлов, трещин в металле, заусенцев, острых краев, нарушений крепления ступенек к тетивам стремянки, ее устойчивости.

2.21. Проверить наличие теплой воды и необходимых для работы дезинфицирующих, моющих и чистящих средств. Не использовать для подогрева воды электрокипятильницы.

3. Приступать к работе разрешается после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

4. Требования охраны труда во время работы

4.1. Повару разрешается выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

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

4.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

4.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

4.5. Содержать рабочее место в чистоте, систематически протирать рабочие поверхности с применением моющих, дезинфицирующих средств, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и другие продукты, используя при этом уборочный инвентарь.

4.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы

порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

4.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

4.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

4.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

4.10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

4.11. Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

4.12. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

4.13. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

4.14. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

4.15. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

4.16. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя оборудования.

4.17. При эксплуатации электрического пищеварочного котла:

- следить за показаниями манометра включенного пищеварочного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 0,5 кгс/см²;
- не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку нагретого котла;
- не допускать работу котла без загрузки;
- после каждого удаления с поверхности бульона жира и пены закрывать крышку всеми накладными рычагами;
- по окончании варки нажать кнопку «Стоп» и отключить котел от сети. Затем повернуть ручку клапана на крышке котла, поднять деревянным стержнем за кольцо клапан-турбинку и выпустить избыточный пар из варочного сосуда. В два приема ослабить болты (в обратном порядке) и, соблюдая осторожность, открыть крышку. Котел разгрузить, промыть водой варочный сосуд и трубки выхода пара. Для этого открыть вентиль с надписью «промывка». Промывку производить при закрытой крышке, воду слить через смывной кран. Клапан-турбинку вынуть из гнезда, потянув стопор на себя, тщательно очистить, промыть, просушить и установить на место.

4.18. При эксплуатации электрофритюрницы, электросковороды, электрожаровни:

- заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170-180°C до прекращения выделения из него пузырьков пара;
- загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150—180°C; после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;
- при работе сковороды следить за тем, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения;
- во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;
- своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность. Немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира;
- не допускается:
- включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды), при неисправном датчике реле температуры и др.;
- опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;
- оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;
- сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии; охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

4.19. При эксплуатации холодильного оборудования:

- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;
- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;
- при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;
- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;
- не допускается:
- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата, независимо от того находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
- самовольно передвигать холодильный агрегат.

4.20. Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

- токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;

- холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;
- истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;
- сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;
- обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

4.21. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

4.22. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.31. 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».

4.32. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.

4.33. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.

4.34. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

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

4.36. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на три четверти емкости;
- прижимать котел к себе;
- держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

4.37. При перевозке, установке (снятии) котлов с пищей на плиту пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в

направлении «от себя».

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

4.39. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

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

4.41. При эксплуатации электромеханического оборудования:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя; соблюдать нормы загрузки оборудования; проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

4.42. При работе с электромеханическим оборудованием не допускается:

- работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать допустимые скорости работы оборудования;
- извлекать руками застрявший продукт;
- эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить)

кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства.

Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4.43. При подъеме и переноске котлов и иных предметов соблюдать предельно допустимые нормы при подъеме и перемещении тяжестей:

- при разовом подъеме (без перемещения): женщинами - не более 15 кг, мужчинами - не более 50 кг;
- при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): женщинами - до 10 кг, мужчинами - до 30 кг;
- постоянно в течение рабочего дня: женщинами - до 7 кг, мужчинами - до 15 кг.

4.44. Во время работы повару следует быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

4.45. Быть внимательным в работе, не отвлекаться посторонними делами и разговорами, выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям и поручена руководителем, при создании условий безопасного ее выполнения.

4.46. Не выполнять действий, которые потенциально способны привести к несчастному случаю (хождение по мокрому полу, чистка розеток, выключателей или электрошита мокрой тряпкой, передвижение мебели при наличии на ней оборудования или стеклянных предметов).

4.47. Не использовать для сидения и (или) в виде подставки случайные предметы и оборудование. Не допускается также облокотиться на мебель, окно или зеркало.

4.48. Повару необходимо придерживаться правил передвижения в помещениях и на территории:

- во время ходьбы быть внимательным и контролировать изменение окружающей обстановки;
- ходить по коридорам и лестничным маршам, придерживаясь правой стороны, осторожно и не спеша;
- при передвижении по лестничным пролетам соблюдать осторожность и внимательность, не наклоняться за перила, не перешагивать и не перепрыгивать через ступеньки;
- обращать внимание на неровности и скользкие места в помещениях и на территории организации, обходить их и остерегаться падения;
- не проходить ближе 1,5 метра от стен зданий.

4.49. Соблюдать в работе инструкцию по охране труда для повара санитарно-гигиенические нормы и правила личной гигиены, установленный режим рабочего времени (труда) и времени отдыха, правила ношения спецодежды и использования иных средств индивидуальной защиты.

4.50. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты поваром:

- костюм или халат для защиты от общих производственных загрязнений застегивать на все пуговицы, должен полностью закрывать туловище, руки до запястья;
- перчатки должны соответствовать размеру рук и не соскальзывать с них.

4.51. Не использовать в служебном помещении переносные отопительные приборы с инфракрасным излучением и с открытой спиралью, а также кипятильники, плитки и не сертифицированные удлинители.

5. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

5.1. Повару не допускается приступать к работе в организации при плохом самочувствии или внезапной болезни.

5.2. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций, причины их вызывающие:

- попадания в глаза моющих или дезинфицирующих средств при нарушении правил

безопасного обращения с ними;

- повреждение стекла, зеркала при неаккуратном обращении;
- возгорание, искрение, ощущение запаха тлеющей изоляции электропроводки вследствие неисправности кухонного оборудования или иного электрооборудования;
- поражение электрическим током при использовании пищевого оборудования и иного электрооборудования, шнуров питания;
- прорыв системы водоснабжения, канализации, отопления из-за износа системы;
- террористический акт или угроза его совершения.

5.3. Повар обязан немедленно известить непосредственного руководителя:

- о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников;
- о каждом произошедшем несчастном случае;
- об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления).

5.4. В случае попадания в глаза моющих или дезинфицирующих средств, тщательно промыть глаза водой и обратиться к медицинской сестре.

5.5. В случае появления раздражения на коже рук вследствие использования моющих и дезинфицирующих средств, вымыть руки с мылом и нанести питательный крем.

5.6. Если разбилось стекло, зеркало или иные стеклянные предметы, не собирать осколки руками, использовать веник и совок.

5.7. При возникновении неисправности кухонного оборудования, обнаружении искрения, дыма, запаха гари или неестественного шума (стука) необходимо прекратить с ним работу и обесточить, сообщить руководителю и использовать только после выполнения ремонта и получения разрешения.

5.8. В случае получения травмы повар должен прекратить работу, позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой помощи, обратиться в медицинский пункт и поставить в известность директора. При получении травмы иным сотрудником оказать ему первую помощь. Вызвать медицинского работника, при необходимости, вызвать скорую

медицинскую помощь по телефону 112 (103) и сообщить о происшествии директору. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих) – фиксирование обстановки путем фотографирования или иным методом. Оказать содействие при проведении расследования несчастного случая.

5.9. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

- закрыть нос и рот мокрой салфеткой;
- открыть окна и двери, проветрить помещение;
- перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;
- не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
- исключить пользование открытым огнем;

5.10. Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на входе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости вызвать работников аварийной газовой службы по телефону 104, 112.

5.11. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

5.12. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

5.13. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

5.14. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу

воздуха в зону горения.

5.15. В случае возникновения задымления или возгорания в помещении, повар должен немедленно прекратить работу, вывести людей из данного помещения – опасной зоны, вызвать пожарную охрану по телефону 112 (101 – с мобильного), оповестить голосом о пожаре и вручную задействовать АПС, сообщить директору. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения.

5.16. При аварии (прорыве) в системе водоснабжения, канализации или отопления необходимо оперативно сообщить о происшедшем руководителю.

5.17. В случае угрозы или возникновения очага опасного воздействия техногенного характера, угрозы или приведения в исполнение террористического акта следует руководствоваться Планом эвакуации, инструкцией о порядке действий в случае угрозы и возникновении ЧС террористического характера.

6. Требования охраны труда после завершения работы

6.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

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

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

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

6.5. По окончании работы электросковороды:

- выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;
- после остывания сковороды слить жир;
- пригоревшие к поду частички продуктов соскоблить деревянным скребком;
- вымыть чашу горячей (не выше 50°C) водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;
- стол и эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо протереть ветошью.

6.6. Мармиты для вторых блюд выключить из сети и, при вынутом поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавковое устройство на место, парогенератор заполнить водой.

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

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

6.9. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления для уборки.

6.10. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных во время работы, персонал обязан сделать соответствующие записи в журнале технического обслуживания и сообщить руководителю пищеблока.

6.11. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.

7. Заключительные положения инструкции по охране труда для повара в ОО

7.1. Проверка и пересмотр настоящей инструкции по охране труда проводится не реже одного раза в 5 лет.

7.2. Инструкция по охране труда для повара в школе должна быть досрочно пересмотрена в следующих случаях:

7.3. при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране

труда для повара в школе;

7.4. при изменении инструкций по охране труда для повара в школе;

7.5. по результатам анализа материалов расследования аварий, несчастных случаев и профессиональных заболеваний;

7.6. по требованию уполномоченных представителей органов по труду субъектов Российской Федерации или органов федеральной инспекции труда.

7.7. Если в течение 5 лет со дня утверждения (введения в действие) данной инструкции по охране труда для повара в школе условия труда не изменяются, то действие инструкции продлевается на следующие 5 лет.

7.8. Ответственность за своевременное внесение необходимых изменений и дополнений, а также пересмотр настоящей инструкции по охране труда возлагается на ответственного по охране труда в общеобразовательной организации.

С инструкцией ознакомлен (а):

Дата	Ф.И.О.	Подпись