**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Юговский детский сад «Ручеек»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Республика Бурятия тел. 8 (30144) 59-8-08 Прибайкальский район е-mail:dsruheek2015@yandex.ru с. Югово, ул. 40 лет Победы,61\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Согласовано Утверждаю:

на общем собрании трудового коллектива Заведующая МДОУ

\_\_\_\_\_\_Глушкова Л.Г. МДОУ ЮДС «Ручеек»

А.В. Воронина

"\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Введена в действие "\_\_"\_\_\_ 20 г.

Приказ № \_\_\_от "\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
по охране труда для повара  
ИОТ №12**

1. **Общие требования по охране труда**
2. **Требования по охране труда перед началом работы**
3. **Требования по охране труда во время работы**
4. **Требования по охране труда в аварийных ситуациях**
5. **Требование по охране труда по окончании работы**
6. **Общие требования по охране труда**
   1. К работе в качестве повара допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр, инструктаж по охране труда, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
   2. Повар в своей работе должен:

* знать и выполнять свои должностные обязанности, инструкции по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности;
* пройти вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
* соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
* соблюдать установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
* выполнять требования личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
  1. В процессе выполнения должностных обязанностей на повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:
* подвижные части электромеханического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
* пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
* повышенная температура воздуха рабочей зоны;
* повышенная влажность воздуха;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
* вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
* физические, нервно-психические перегрузки.
  1. Повару выдается спецодежда: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый.
  2. В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой медицинской помощи.
  3. Повар обязан сообщить своему непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, проявлении признаков острого заболевания.
  4. Повару следует:

оставлять верхнюю одежду, личные вещи в гардеробной;

* перед началом и в процессе работы мыть руки с мылом, менять спецодежду ежедневно и (или) по мере ее загрязнения;
* убирать волосы под колпак;
* после посещения туалета мыть руки с мылом;
* во время исполнения должностных обязанностей не надевать ювелирные украшения, часы; коротко стричь ногти;
* не оставлять рабочее место во время приготовления блюд.

1. **Требования по охране труда перед началом работы**
   1. Перед началом работы повар обязан:

* надеть спецодежду, застегнуть ее на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды;
* проверить внешним осмотром исправность оборудования средств защиты;
* проверить наличие и исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
* проверить отсутствие оголенных свисающих проводов;
* включить вытяжную вентиляцию;
* проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
* проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
* проверить достаточность освещения рабочей зоны;
* проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования
* проверить наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
* проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов); не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
* проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;
* проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла и т.д.);
* проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т.д.);
* проверить наличие воды в водопроводной сети.
  1. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
  2. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей должны быть чистыми, гладкими без трещин и заусениц; рукоятки ножей — плотно насажены.
  3. Надежно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.
  4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
  5. При работе с газовой плитой следовать инструкции по охране труда с газовой плитой

2.7 Проверить исправность применяемого оборудования.

1. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе после их устранения.
2. При эксплуатации жарочного шкафа, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.
3. **Требования по охране труда во время работы**
   1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
   2. Оборудование, инструменты, приспособления применять только для тех работ, для которых они предназначены.
   3. Соблюдать осторожность при работе с ножом. Пользоваться хорошо

наточенными ножами на маркированных разделочных досках.

* 1. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку специальными толкателями.
  2. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками.
  3. Соблюдать осторожность при работе с горячей пищей (пользоваться

прихватками, крышку открывать на себя).

* 1. Содержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т.д.
  2. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т.д.
  3. Использовать средства для защиты рук (прихватки) при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни).
  4. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рынков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
  5. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.
  6. Не перемещать продукты, наплитные котлы и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.
  7. Переносить емкость с горячей пищей, наполненную небо лее чем на 3/4 его объема, вдвоем с использованием сухих полотенец. Крышка емкости при этом должна быть снята.
  8. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней и других емкостей, не применять случайные предметы и неисправные подставки.
  9. Переносить продукты, сырье только в исправной таре, не загружать ее более положенной массы брутто.
  10. Не использовать для сиденья случайные предметы и оборудование.

3.17 При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

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

1. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе. Во время работы с ножом не допускается:

* использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
* делать резкие движения;
* нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой;
* оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;
* опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников.
* при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за струну руками.

1. для предотвращения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных местах.
2. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры жарочного шкафа в целях предохранения от ожогов.
3. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами в рукавицах или с помощью прихваток.
4. Ставить емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.
5. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.
6. Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной утварью, имеющей какую- либо деформацию, непрочно закрепленные ручки, трещины, сколы.
7. Перед переноской емкости с горячей пищей убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути ее транспортирования; при необходимости потребовать уборки пола. Предупредить о перемещении емкости всех окружающих. Нельзя заполнять тару более чем на 3/4 объема, прижимать ем кость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент.
8. Снимать котел с плиты без рывков, вдвоем, используя сухое полотенце или рукавицы.
9. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными подставками для противней и емкостей.
10. Нарезать репчатый лук при включенной вентиляции.
11. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.
12. При эксплуатации электромеханического оборудования:

* использовать его только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
* перед загрузкой убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
* включать с помощью кнопок «Пуска» и «Стоп», только сухи ми руками;
* не прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
* соблюдать нормы загрузки оборудования;
* удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
* осматривать и устранять возникшую неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»).

1. Не допускается:

* поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
* превышать допустимые скорости;
* извлекать или проталкивать руками застрявший продукт;
* переносить включенное в сеть нестационарное оборудование;
* оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации посторонних или необученных лиц;
* складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

1. **Требования по охране труда в аварийных ситуациях**
   1. При неисправности электроприборов следует их немедленно отключить.
   2. При возникновении пожара приступить к эвакуации воспитанников из здания, сообщить о пожаре заведующему и в ближайшую пожарную часть. После эвакуации воспитанников при ступить к тушению очага возгорания с помощью средств пожаротушения.
   3. При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
   4. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запахе горящей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и не включать до устранения неисправности.
   5. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.
   6. В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих. Сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.
   7. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
   8. Пролитый на пол жир удалить с помощью ветоши, промыть место теплой водой с мыльно-содовым раствором и вытереть насухо.
   9. Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щеткой- сметкой.
2. **Требования по охране труда по окончании работы**
   1. Перекрыть конфорки и вентиль подающий газ в газовую плиту, обесточить электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.
   2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования

водой.

* 1. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое — после полного остывания нагретых поверхностей. Не убирать мусор, отходы непосредственно руками, а пользоваться щетками, совками и другими приспособлениями.
  2. Выключить вытяжную вентиляцию.
  3. Тщательно вымыть рабочий стол, кухонный инвентарь.
  4. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.
  5. Выключить освещение, закрыть помещение на ключ, ключ сдать сторожу.

С инструкцией ознакомлен (а)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО | Дата | Подпись |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |