

1. Общие требования охраны труда.

1.1 К работе в должности повара допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2 Повар 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;
- выполнять требования личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.3 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;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической сети;
- недостаточная освещённость рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровные поверхности оборудования, инструмента, инвентаря;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.4 Повар имеет спецодежду: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартуки хлопчатобумажный и клеенчатый.

1.5 В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с небольшим набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой медицинской помощи.

1.6 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.

1.7. Повару следует:

- оставлять верхнюю одежду, личные вещи в гардеробной;
- перед началом и в процессе работы мыть руки с мылом, менять спецодежду ежедневно или по мере её 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.

2. Требования охраны труда перед началом работы.

2.1 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;
- проверить наличие диэлектрических ковриков;
- 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,
- проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и тд.);
- проверить наличие воды в водопроводной сети.

2.2. Не закалывать одежду булавками, иглками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей должны быть чистыми, гладкими, без трещин и заусенцев; рукоятки ножей — плотно насажены;

2.4. Надежно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья.

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

2.6. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок, закрывающего тены, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок находятся в нулевом положении.

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

2.10. При эксплуатации электрических приводов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования охраны труда во время работы.

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.2. Оборудование, инструменты, приспособления применять только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Перед включением электрических приборов встать на диэлектрический коврик.

3.4. Соблюдать осторожность при работе с ножом. Пользоваться хорошо наточенными ножами на маркированных разделочных досках.

3.5. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку специальными толкателями.

3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками.

3.7. Соблюдать осторожность при работе с горячей пищей (пользоваться прихватками, крышку открывать на себя). Выполнять требования перемещения в помещении и на территории пищеблока, пользоваться только установленными проходами.

3.8. Содержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду

3.9. 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.

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

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

3.12. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.

3.13. Не перемещать продукты, наплитные котлы и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.

3.14. Переносить емкость с горячей пищей, наполненную не более, чем на 3/4 его объема, вдвоем, с использованием сухих полотенец. Крышка емкости при этом должна быть снята.

3.15. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней и других емкостей, не применять случайные предметы и неисправные подставки.

3.16. Переносить продукты, сырье только в исправной таре, не загружать ее больше положенной массы брутто.

3.17. Не использовать для сидения случайные предметы и оборудование.

3.18. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;

- не превышать температуру и концентрацию моющих растворов (выше 50 °С);

- не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.19. 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;
- при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за струну руками.

3.20. 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.

3.21. 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.

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

3.23. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в Инструкциях по эксплуатации.

3.24. Устанавливать и снимать противни в рукавицах или с помощью прихваток.

3.25. Ставить емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

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

3.27. Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной утварью, имеющей какую-либо деформацию, непрочные закрепленные ручки, сколы.

3.28. 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 емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент.

3.29. Снимать котел с плиты без рывков, вдвоем, используя сухое полотенце или рукавицы.

3.30. Пользоваться устойчивыми специальными и прочными подставками для противней и емкостей.

3.31. Нарезать репчатый лук при включенной вентиляции.

3.32. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.

3.33. 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 Пуск и Стоп, только сухими 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), вывесить плакат Не включать! Работают люди!.

3.34. 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.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

4.1 При неисправности электроприборов следует их немедленно отключить.

4.2. При возникновении пожара приступить к эвакуации из здания, сообщить о пожаре заведующему и в ближайшую пожарную часть. После эвакуации приступить к тушению очага возгорания с помощью средств пожаротушения.

4.3. При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.4. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запахе горячей изоляция, 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.

4.5. 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.

4.6. В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих. Сообщить руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.7. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.8. Пролитый на пол жир удалить с помощью ветоши, промыть место теплой водой с содовым раствором и вытереть насухо.

4.9. Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щеткой-сметкой.

5. Требования охраны труда по окончании работы.

5.1. Выключить и надежно обесточить электроплиту и другие электроприборы и оборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.3. 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.

5.4. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.5. Тщательно вымыть рабочий стол, кухонный инвентарь.

5.6. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.

5.7. Выключить освещение, закрыть помещение на ключ.

Разработчик:

начальник ООТ и ТБ

В. В. Игонин

Согласовано:

начальник управления по
хозяйственной работе

С. Р. Гилязов

начальник отдела
качества образования

Е. С. Казакова

