

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель
профсоюзного комитета
Протокол № 1



Н. В. Мачитиева
«12» января 2021 г.

Директор
ГПОУ «Кемеровский аграрный
техникум» имени Г.П.Левина



В. А. Римша
«12» января 2021 г.

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
для повара
ИОТ – 074 – 2021 г.

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, обязательное наличие медицинской книжки. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у горячей плиты не допускаются

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены (с записью в журнале);
- обучение безопасности труда по новому оборудованию -- по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
- проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) – ежегодно;
- проверку санитарно-гигиенических знаний – ежегодно;
- периодический медицинский осмотр:
- врачом-терапевтом – ежегодно;
- врачом-дерматовенерологом 2 раза в год.

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 6 месяцев.

1.4. Со дня установления беременности женщины, работающие на раздаче блюд, в горячем цехе, переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся механизмы, подвижные части механического 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 подвижность воздуха; пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, обуви, санпринадлежностей и средств индивидуальной защиты:

- куртка белая хлопчатобумажная – на 4 месяца;
- брюки (юбка) светлые хлопчатобумажные – на 4 месяца;
- фартук белый хлопчатобумажный – на 4 месяца;
- колпак или косынка из белой хлопчатобумажной ткани – на 4 месяца;
- полотенце – на 4 месяца;
- тапочки или туфли, или ботинки текстильные, или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве ГОСТ 12.4.033– 77 – на 6 месяцев;
- рукавицы хлопчатобумажные – дежурные.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний повар обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета - обрабатывать дезинфицирующими средствами.

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

2. Требования безопасности 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 переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
- исправность другого применяемого эл. оборудования;
- работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования.

3. Требования безопасности 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 и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.2. 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.

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

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

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

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

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 деформированные дно или края, непрочны 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 только вдвоем, без рывков, соблюдая осторожность, 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 $\frac{3}{4}$ 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. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

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

При работе на раздаче необходимо:

- следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд;

- не допускать ее сильного кипения;

- производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков;

- включать термостат в эл. сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;

- сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении неисправности в эл. оборудовании, а также нарушении защитного заземления ее корпуса работу прекратить и выключить оборудование. Работу возобновить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования немедленно выключить эл. автомат, приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электрооборудование от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

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

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

СОГЛАСОВАНО

Заместитель
директора по безопасности



И.В. Римша

С инструкцией ознакомлен(а)

Дата

Подпись

Фамилия, Имя, Отчество