

Согласовано
председатель ПК
О.В. Волгина
« 11 » 09 2017г.
протокол № 23



Утверждаю
руководитель учреждения
С.В. Пандыба
« 09 » 09 2017г.
приказ № 23



ИНСТРУКЦИЯ № 2 по охране труда для повара

1. Общие требования охраны труда.

1.1. К работе в качестве повара допускается персонал, прошедший предварительный диспансерный медицинский осмотр – согласно приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н, инструктаж по технике безопасности.

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 1-й группы по электробезопасности.

1.3. При эксплуатации газоиспользующих установок, повар должен до назначения на

1.4. самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке.

1.5. Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

1.6. Во время работы повар должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно перед началом работы;
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2-года;
- повторную проверку знаний безопасности труда при эксплуатации газового оборудования – один раз в 12 месяцев;
- проверку знаний по электробезопасности – ежегодно;
- проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;
- периодический медицинский осмотр – согласно приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н, врачом-терапевтом – ежегодно, врачом-дерматологом и венерологом – 2 раза в год;
- повторный инструктаж по безопасности труда - один раз в три месяца.

1.7. До представления результатов медицинских обследований и сдачи зачета по санитарному минимуму повар к работе не допускается

1.8. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.

1.9. Повар должен знать:

- устройства, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования;
- основные виды неполадок донного оборудования, способы их устранения;
- устройство и работа манометров;
- правила внутреннего трудового распорядка.

1.10. Повар должен соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять личную одежду, личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

1.11. На повара в процессе работы могут воздействовать следующие опасные производственные факторы:

- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- повышенное напряжение в электрической сети;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки.

1.12. Повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, санпринадлежностями и СИЗ:

- куртка белая хлопчатобумажная – на 4 месяца;
- брюки светлые хлопчатобумажные – на 4 месяца;
- колпак белый – на 4 месяца;
- полотенце – на 4 месяца;
- тапочки – на 6 месяцев.

2. Требования охраны труда 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 переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
- исправность другого применяемого оборудования;
- сроки прохождения манометров в лаборатории Госстандарта (один раз в 12 месяцев), предохранительных клапанов;
- работу местной вытяжной вентиляции.

- 2.2. Правильно надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держи в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы.
- 2.3. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай проходы.
- 2.4. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности, требуй от администрации изъятия и замены непригодного инвентаря, посуды.
- 2.5. При обнаружении неисправностей в оборудовании немедленно поставь в известность заведующего столовой и до устранения их, к работе не приступай.
- 2.6. Не проводи самостоятельно ремонт оборудования.

3. Требования охраны труда 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 производить на специально оборудованных рабочих местах.
- 3.2. 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.
- 3.3. Не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.
- 3.4. Работай на мясорубке только со специальным приспособлением или кольцом у загрузочной воронки.
- 3.5. Для проталкивания мяса в машину, пользуйся деревянным пестиком. Не проталкивай мясо руками.
- 3.6. При использовании универсального привода насадку и крепления их производи при включении мотора.
- 3.7. При работе на шинкованных машинах не проталкивай овощи руками на ходу.
- 3.8. При работе на овощно-мясных и протирачных машинах пользуйся предохранительной крышкой.
- 3.9. Разделку замороженного мяса производи после его оттаивания.
- 3.10. Для опалки дичи, птицы, пользуйся паяльными лампами.
- 3.11. Работая ножом, держи правильно руки и нож. Будь осторожен, ножи храни в специальных чехлах.
- 3.12. Выемку рыбы из ванн производи проволочными черпаками.
- 3.13. Посуду с жидкостью по плите передвигай осторожно.
- 3.14. Следи за тем, чтобы поставленные жиры для разогрева не вспыхнули.

- 3.15. При поджарке котлет, пирожков, клади их с наклоном от себя.
- 3.16. Клади в кипящий жир картофель, другие овощи, не допуская попадания воды.
- 3.17. Крышки варочных котлов открывай от себя осторожно.
- 3.18. При переноске горячей пищи ставь на устойчивые подставки.
- 3.19. Не берись голыми руками за горячую посуду, пользуйся для этого полотенцем.
- 3.20. Срочно убирай пролитый жир, уроненные продукты.
- 3.21. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.
- 3.22. Не пользоваться котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек.
- 3.23. Перед переноской котла с горячей пищей предварительно убедитесь в отсутствии посторонних предметов и скользких полов на всем пути передвижения.
- 3.24. Разделочные доски располагай на ровную поверхность.
- 3.25. Консервные банки открывай специальным ключом.
- 3.26. Для вскрытия тары пользуйся гвоздодером.
- 3.27. Не выходи на улицу потным.
- 3.28. При переводе на другую работу, требуй от администрации дополнительного инструктажа.
- 3.29. На предприятиях общественного питания запрещается:
 - при изготовлении блюд носить ювелирные украшения;
 - курить на рабочем месте;

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

- 4.1. При обнаружении дефектов оборудования, представляющих опасность для жизни персонала и целостности оборудования, немедленно прекрати работу, по возможности отключи электрооборудование от электросети, прими меры по ликвидации аварии.
- 4.2. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установке и на установках, вызвать работников газовой службы.
- 4.3. При возникновении пожара немедленно вызови пожарную охрану, удали в безопасное место людей, поставь в известность заведующего столовой и организуй тушение огня подручными средствами.
- 4.4. Окажи первую помощь пострадавшим при травмировании, внезапном заболевании.
- 4.5. О несчастном случае доложи заведующему столовой.

5. Требования охраны труда по окончании работы.

- 5.1. Надежно обесточьте оборудование.
- 5.2. Произвести разработку, очистку, мойку оборудования.
- 5.3. Убрать инвентарь на специально отведенное место.
- 5.4. Снять спецодежду.

Инструкцию № 2 получил, ознакомлен:
