

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОЛЬХОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
ОЛЬХОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
(МБОУ «Ольховская СШ»)

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
МБОУ «Ольховская СШ»
Ольховская СШ

Протокол заседания профкома

№ 1



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Ольховская СШ»
Е.М. Кадыкова
Приказ № 166 от 08.08.2016г.



№19 ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда повара

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. К самостоятельной работе в качестве повара в образовательном учреждении (далее — ОУ) допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную подготовку, прошедшие при поступлении на работу инструктаж по охране труда, предварительный медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний к работе по состоянию здоровья.
- 1.2. При обслуживании газовых плит и газовой пищеварочной аппаратуры повар должен иметь удостоверение о прохождении специального обучения по ее эксплуатации.
- 1.3. Повар должен знать устройство и правила эксплуатации используемого им в работе оборудования, а также технологический процесс приготовления пищи.
- 1.4. Повар должен соблюдать режим труда и отдыха, требования трудовой дисциплины, гигиены и санитарии в ОУ.
- 1.5. Повар должен проходить в установленном порядке санитарно-гигиеническую подготовку, знать и соблюдать правила личной гигиены.
- 1.6. Повар должен быть ознакомлен с инструкцией о мерах пожарной безопасности в ОУ, выполнять требования по обеспечению пожарной безопасности: знать место нахождения первичных средств пожаротушения, уметь пользоваться ими, представлять устройство и принцип действия пожарной сигнализации в помещениях ОУ и т. д.
- 1.7. Повар должен знать, где в ОУ находится аптечка с медикаментами и перевязочным материалом.
- 1.8. При выполнении трудовых обязанностей в пищеблоке на повара могут воздействовать опасные и вредные факторы:
 - повышенная физическая нагрузка;
 - опасность поражения электрическим током;
 - опасность взрыва парового или газового оборудования;
 - опасность отравления продуктами горения;
 - повышенная температура воздуха рабочей зоны;
 - повышенная температура поверхностей оборудования;
 - повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
 - режущие, колющие кромки ручного инструмента.
- 1.9. Повар должен обеспечиваться спецодеждой и специальной обувью: куртка белая (х/б), брюки светлые (х/б), колпак белый (х/б), тапки, фартук белый х/б. Выносить спецодежду за пределы ОУ запрещается.
- 1.10. При любом несчастном случае в пищеблоке повар должен обеспечить оказание пострадавшему первой доврачебной помощи, известить заведующего пищеблоком или представителя администрации ОУ о происшествии. Для расследования несчастного случая необходимо сохранить обстановку на рабочем месте и состояние оборудования такими, какими

они были во время происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих и не приведет к аварии.

1.11. Повар, не выполняющий или нарушающий инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы повар обязан:

- надеть полагающуюся ему специальную одежду и обувь так, чтобы не было свисающих краев, не застегнутых (не завязанных) частей;
- тщательно проверить все карманы, убрать из них острые, колющие, мелкие предметы, которые могут травмировать или попасть в приготавливаемую пищу;
- осмотреть оборудование, убедиться в его исправности и опробовать на холостом ходу. При осмотре оборудования проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособлений;
- осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности. При обнаружении непригодного инвентаря и посуды необходимо потребовать от администрации ОУ его изъятия и замены;
- разместить товарные весы на ровной, не прогибающейся под нагрузкой поверхности, чтобы исключалось самопроизвольное перемещение или падение весов. Станина должна прочно упираться на четыре опорные точки;
- расположить рабочий запас продуктов на столе, обшитом жестью.

2.2. Перед включением оборудования необходимо проверить:

- не осталось ли в рабочей камере и вблизи движущихся частей машины посторонних предметов. Перед включением предупредить об этом находящийся рядом персонал;
- надежность крепления съемных частей мясорубки (овощерезки) на корпусе привода;
- надежность крепления ножей и гребенок перед установкой сменных дисков овощерезательной машины;
- надежность блокировочного устройства в электрооборудовании;
- наличие диэлектрических ковриков в зоне обслуживания электрооборудования.

2.3. Тепловыделяющее оборудование должно иметь надежную теплоизоляцию, чтобы температура наружных поверхностей не превышала +45°C.

2.4. Не допускается эксплуатация электропечей (шкафов) без вытяжного вентиляционного зонта, с неплотно закрывающимися дверками камер. При эксплуатации электрических печей и плит следует убедиться в наличии вытяжного зонта, в исправности ручек и пружин дверок, пакетных переключателей, терморегуляторов, сигнальных ламп.

2.5. Устанавливать и снимать съемные части оборудования следует осторожно, без усилий и рывков, после полной остановки двигателя. Руки следует беречь от порезов, ушибов и других механических травм.

2.6. Включать и выключать оборудование нужно с помощью кнопок "пуск" и "стоп" только сухими руками. Если кнопки не срабатывают, нельзя пытаться самостоятельно произвести ремонт. Необходимо поставить в известность заведующего пищеблоком или представителя администрации ОУ. До устранения неисправностей эксплуатировать оборудование запрещается.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Во время работы повар не должен отвлекаться от своих прямых обязанностей. Работающее оборудование нельзя оставлять без надзора. Оборудование должно использоваться только по прямому назначению.

3.2. Элементы конструкции оборудования и рабочего места не должны иметь острых углов, кромок, заусенцев, поверхностей с неровностями, представляющих опасность травмирования работников. Все виды технологического оборудования, приводимого в действие электроэнергией, а также металлические конструкции, несущие на себе электроустановки, подлежат обязательному заземлению. Эксплуатация оборудования без заземления запрещается.

- 3.3. Оборудование во время работы должно быть полностью укомплектовано. Снятие каких-либо отдельных узлов и деталей не допускается.
- 3.4. Запрещается загружать рабочие камеры машины продуктами выше установленной нормы. Нельзя превышать допустимые скорости работы машин. Добавление продуктов в камеру во время работы машины не допускается.
- 3.5. Подвижные и вращающиеся части оборудования должны иметь защитные кожухи и ограждения, исключающие возможность получения травмы обслуживающим персоналом, а также попадание посторонних предметов в рабочие камеры. Защитные ограждения должны легко сниматься (подниматься, отвинчиваться) для санитарной обработки оборудования и иметь электроблокировку, исключающую возможность включения машины без защиты. Необходимо соблюдать осторожность, находясь вблизи движущихся элементов машины.
- 3.6. Для вскрытия и распаковки тары нужно использовать соответствующие исправные инструменты (гвоздодеры, клещи). Для открывания консервных банок следует пользоваться специальными приспособлениями и ключами.
- 3.7. Тара для перемещения продуктов должна иметь соответствующую маркировку: "Крупа", "Молоко" и т. д.
- 3.8. Запрещается пользоваться посудой с непрочными ручками, деформированным дном, имеющей сколы, щербин, трещины и т. п.
- 3.9. При работе с ножом необходимо держать лезвие от себя и не допускать резких движений. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки.
- 3.10. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться. Править нож о мусат следует в стороне от работников, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.
- 3.11. Ручную мойку рыбы следует производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки от травмы.
- 3.12. Переносить готовую пищу можно только в исправной таре.
- 3.13. Запрещается заполнять посуду на плите более чем на 80% от объема.
- 3.14. Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухие полотенца. При этом необходимо помнить о предельных нормах переноски грузов.
- 3.15. При эксплуатации холодильных установок запрещается:
- самовольно передвигать агрегаты холодильной установки;
 - загромождать пространство около холодильных агрегатов тарой, мебелью, оборудованием;
 - механически блокировать реле давления с целью предотвращения отключения холодильного агрегата;
 - удалять иней с испарителей механическим способом. Слой снега должен быть не более 4–5 мм.
- 3.16. При любых неисправностях используемого оборудования во время работы (самопроизвольная остановка, нехарактерные звуки, запахи и т. п.) повар должен отключить электропитание. До устранения неисправности или неопределенности включать оборудование запрещается. Обо всех сбоях в ходе техпроцесса необходимо поставить в известность заведующего пищеблоком.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. При возникновении аварийной ситуации или ее предпосылок (специфические запахи, срабатывание сигнализации и т. п.) повар должен прекратить работу, сообщить об обстановке находящимся поблизости работникам, заведующему пищеблоком или представителю администрации ОУ, а в случае возникновения пожара – в пожарную часть.
- 4.2. При ликвидации аварийной обстановки повар должен действовать в соответствии с указаниями руководителя или соответствующего должностного лица ОУ с обязательным соблюдением мер личной безопасности. Характер действий и их последовательность зависят от вида аварийной ситуации.
- 4.3. При несчастных случаях с другими работниками повар должен обеспечить оказание пострадавшему первой доврачебной помощи, помочь доставить его в здравпункт или

ближайшее медицинское учреждение, при необходимости вызвать медицинских работников на место происшествия.

4.4. Повар должен помнить, что первоочередные действия в аварийной ситуации должны быть направлены на обеспечение безопасности детей.

4.5. В случае обнаружения в помещениях ОУ нарушений требований охраны труда, которые не могут быть устранены собственными силами, а также в случае возникновения угрозы жизни или здоровью работников, повар должен сообщить об этом заведующему пищеблоком или представителю администрации ОУ, приостановить работу и покинуть опасную зону.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. По окончании работы повар обязан:

- выключить электропитание, водоснабжение и вентиляцию;
- произвести санитарную обработку оборудования. Производить санитарную обработку (разборку, чистку, мойку) электрооборудования следует только после отключения его от сети. При санитарной обработке оборудования нельзя допускать попадания воды на токоведущие части;
- убрать инвентарь на специально отведенные места для хранения;
- произвести уборку рабочих поверхностей с использованием щетки, мочалки, губки, совка и т. п. Запрещается производить уборку мусора и отходов непосредственно руками;
- вымыть руки с помощью моющих средств, не оказывающих раздражающего действия на кожу рук;
- после приведения оборудования, инвентаря и рабочего места в порядок снять спецодежду и убрать ее в установленное место;
- проинформировать своего руководителя обо всех недостатках, обнаруженных во время работы.

С инструкцией по охране труда ознакомлен:

_____ /