

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа села Чардым Воскресенского района Саратовской области»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

Председатель ПК

Денисова И.И.
Денисова И.И.
Протокол №1
от 31.08.2023г.

Директор



Жукевич Г.С.

Протокол №100 от 01.09.2023г.

Инструкция по охране труда для повара ДОУ

ИОТ - _____ - 2023

номер инструкции

Документ составлен с учетом нормативных правовых актов, действующих на 2023 год:
Трудовой кодекс РФ.

- Межгосударственный стандарт ГОСТ Р 12.0.007-2009. Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию.
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.0.003-2015. Система стандартов безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация.
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.0.004-2015. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения.
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.0.230.1-2015. Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда.
- Методические рекомендации по разработке инструкций по охране труда.
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 октября 2021 г. N 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, рассматриваемых работодателем".
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 октября 2021 г. N 776н "Об утверждении типового положения о системе управления охраной труда".
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1. Общие требования охраны труда

При работе повара детского сада могут быть допущены лица не моложе 18 лет, которые ознакомились с инструкцией по охране труда для повара в ДОУ, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж по охране труда, проверку знаний по основной профессии, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.1. Повар ДОУ в своей работе должен:

- знать и соблюдать свои **должностные обязанности**, требования, изложенные в инструкции по охране труда для повара детского сада, охране жизни и здоровья детей, технике безопасности, пожарной безопасности;
- получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать требования внутреннего трудового распорядка;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.2. Во время выполнения работы на повара детского сада могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части электромеханического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарных продуктов;
- слишком низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- слишком высокая температура воздуха рабочей зоны;
- влажность воздуха, превышающая нормы;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- высокий уровень освещенности в рабочей зоне;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

- физические, нервно-психические перегрузки.
- 1.4. Повар дошкольного образовательного учреждения обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый.
- 1.5. В здании пищеблока детского сада должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.
- 1.6. Повар детского сада должен незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.
- 1.7. Повару ДОО необходимо:
 - надевать верхнюю одежду, личные вещи в гардероб;
 - перед началом и в процессе работы тщательно мыть руки с мылом, менять спецодежду каждый день и при необходимости по мере её загрязнения;
 - собирать волосы под колпак;
 - после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
 - во время работы не надевать ювелирные украшения, часы;
 - коротко обрезать ногти;
 - не оставлять рабочее место без присмотра во время приготовления блюд.
- 1.8. Работник должен строго соблюдать настоящую инструкцию по охране труда для повара кухни ДОО (детского сада), инструкции по эксплуатации технологического оборудования, кухонного инвентаря, инструкции пожарной безопасности и электробезопасности.

2. Требования охраны труда перед началом работы повара детского сада

- 1.1. Перед началом работы повару ДОО обязательно следует:
 - надеть спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свисающих концов одежды;
 - проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
 - убедиться в наличии и оценить исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
 - визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
 - проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;
 - включить вытяжную вентиляцию;
 - оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
 - проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
 - проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
 - оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
 - проверить путем внешнего осмотра 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 сомнении в надежности выполненного 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, в том числе приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, положение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла ит. д.);
 - проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
 - убедиться в наличии воды в водопроводной сети.
- 1.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.
- 1.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей следует содержать чистыми, гладкими без трещин и повреждений; рукоятки ношей – плотно насаженными.
- 1.4. Качественно 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.
- 1.5. Выполнить необходимую обработку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

16. Перед включением электроплиты убедиться в наличии поддона под блоком конфорок и подового листа в жарочном шкафу, защищающего тэны. оценить состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом состоянии.

17. Перед включением пищеварочного электрического котла:

- 1) открыть крышку котла и убедиться в чистоте варочного сосуда, наличии установленного фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному крану;
- 2) нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительно седла);
- 3) правильно выставить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;
- 4) варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10-15 см ниже верхней кромки;
- 5) после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд следует оценить исправную работу клапана на крышке, повернув его ручку два-три раза вокруг оси;
- 6) открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии – кран наполнительной воронки, и держать открытым до момента появления пара; после разогрева рубашки котла воздушный клапан следует закрыть (кран воронки);
- 7) закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

18. Перед началом эксплуатации электросковороды:

- 1) проверить удобство и легкость открывания откидной крышки, а также её фиксацию в любом положении;
- 2) убедиться в том, что поверхность электрической сковороды чистая и не мокрая, в противном случае следует обязательно вытереть её насухо;
- 3) масло на поверхность сковороды следует осторожно вливать при небольшой температуре разогрева – в противном случае, возможно, его возгорание;
- 4) проверить исправность другого применяемого оборудования.

19. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

20. При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования охраны труда во время работы повара ДОУ

- 1) Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.
- 2) Оборудование, инструменты, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3) Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврике.
- 4) Соблюдать особую осторожность при работе с ножом. Пользоваться острыми ножами на разделочных досках.
- 5) При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.
- 6) Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.
- 7) Быть осторожными при работе с горячей пищей, пользоваться прихватками, крышку открывать на себя.
- 8) Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории пищеблока ДОУ, пользоваться только установленными проходами.
- 9) Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола случайно рассыпанные и пролитые продукты, жиры, воду и т. д.
- 10) 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.
- 11) Не использовать в работе средства для защиты рук (прихватки) для защиты от соприкосновения с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни).
- 12) Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Неиспустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.
- 13) Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы подручными предметами или неисправными инструментами.
- 14) Перемещать емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на $\frac{3}{4}$ его объема вдвоём с использованием сухих полотенец. Крышка ёмкости при этом должна быть снята.
- 15) Применять специальные инвентарные подставки при необходимости установки противней и других элементов, не допускается применять случайные предметы и неисправные подставки.

- Перемешать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.
- 1.16. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.
- 1.17. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов повару ДООУ:
- 1.17.1. применять строго только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
 - 1.17.2. не допустимо превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 градусов по С);
 - 1.17.3. не допускать произведения распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.
- 1.18. При выполнении работ с ножом повару детского сада необходимо соблюдать крайнюю осторожность, беря руки от возможных порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе.
- Во время работы с ножом повару ДООУ не разрешается:
- 1.18.1. применять ножи с непечно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
 - 1.18.2. выполнять резкие движения;
 - 1.18.3. нарезать сырьё и продукты на весу;
 - 1.18.4. выполнять проверку остроты лезвия рукой;
 - 1.18.5. оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;
 - 1.18.6. опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников;
 - 1.18.7. при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за струну руками.
- 1.19. В целях недопущения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения пищеблока дошкольного образовательного учреждения необходимо соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально приспособленных местах.
- 1.20. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повару ДООУ следует:
- 1.20.1. максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит вовремя выключать секции или переключать их на меньшую мощность;
 - 1.20.2. не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность нагрузки.
- 1.21. Избегать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду следует заполнять не более чем на 80% объема.
- 1.22. Недопустимо превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
- 1.23. Располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.
- 1.24. Ставить и снимать противни с полуфабрикатами строго в рукавицах или с помощью прихваток.
- 1.25. Устанавливать емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждение с ручками.
- 1.26. Выкладывать полуфабрикаты на горячие сковороды и противни движением от себя, выполнять перемещение посуды по поверхности плиты осторожно, без резких движений, открывать крышки жарочной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.
- 1.27. Повару ДООУ не допускается применение кастрюль и другой кухонной утвари, имеющей какую-либо неисправность, непечно закрепленные ручки, трещины, сколы.
- 1.28. Перед началом перемещения емкости с горячей пищей следует убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути её транспортирования; при необходимости необходимо потребовать уборку пола. Сообщать о начале перемещения емкости всех окружающих. Недопустимо заполнять тару более чем на $\frac{3}{4}$ объема, прижимать емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент.
- 1.29. Снимать котел с плиты следует без рывков, вдвоем, применяя сухое полотенце или рукавицы.
- 1.30. Повару ДООУ применять в работе специальные устойчивые и прочные подставки для противней и емкостей.
- 1.31. Выполнять нарезку репчатого лука при включенной вентиляции.
- 1.32. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.
- 1.33. При эксплуатации электромеханического оборудования повару ДООУ необходимо:
- 1.33.1. использовать его только для выполнения тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
 - 1.33.2. перед началом загрузки следует убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном на корпусе оборудования;
 - 1.33.3. включать с помощью нажатия кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;

- 1. не допустимо прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенными и с поврежденной изоляцией проводам;
 - 2. следует соблюдать нормы загрузки оборудования;
 - 3. удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п.;
 - 4. осматривать и устранять обнаруженную неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»), вывешивания плаката «Не включать! Работают люди!».
- 3.14. Категорически не допускается:
- 1. направлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
 - 2. превышать уровень допустимых скоростей;
 - 3. хватать или проталкивать с помощью рук застрявший продукт;
 - 4. переключать включенное в сеть нестандартное оборудование;
 - 5. оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к работе на нем посторонних или необученных лиц;
 - 6. складировать на оборудовании инструмент, продукцию, тару.
- 3.15. Строго контролировать на пищеблоке ДОО соблюдение и выполнение кухонным работником инструкции по охране труда кухонного рабочего детского сада.
- 3.16. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности при работе с оборудованием пищеблока согласно инструкции по охране труда повара детского сада.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При обнаружении неисправности электроприборов следует их незамедлительно отключить.
- 4.2. В случае возникновения пожара, необходимо начать эвакуацию воспитанников из здания, сообщить об этом заведующему и в ближайшую пожарную часть по телефону 101. После завершения успешной эвакуации воспитанников ДОО следует приступить к устранению очага возгорания с помощью средств пожаротушения.
- 4.3. При получении травмы следует безотлагательно начать оказывать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему дошкольным образовательным учреждением, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
- 4.4. При наличии напряжения на контуре оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, наличии постороннего шума, запахе горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном функционировании механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя, отключить от электросети при помощи пускового устройства. Пронинформировать об этом непосредственного руководителя и не включать до устранения неполадок.
- 4.5. При обнаружении поломок оборудования: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т. д. Сообщить об этом непосредственному заведующему пищеблоком или заведующему детским садом и до устранения неисправности не допускать его включение.
- 4.6. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.
- 4.7. Если во время проведения работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.8. Пролитый на пол жир необходимо удалять, применяя ветошь, промыть место теплой водой с мыльно-содовым раствором и вытереть насухо.
- 4.9. Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щеткой-сметкой.

5. Требования безопасности по окончании работы повара ДОО

- 5.1. Выключить и надежно обесточить электроплиту и другие электроприборы, оборудование с помощью выключателя или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.
- 5.2. Недопустимо повару детского сада охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.
- 5.3. Протереть, очистить и помыть оборудование: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов следует применять щетки, совки и другие приспособления.
- 5.4. Повару ДОО необходимо выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.5. Тщательно очистить рабочий стол, вымыть кухонный инвентарь.
- 5.6. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.
- 5.7. Выключить освещение, закрыть помещение на ключ, ключ сдать сторожу.