

Муниципальное бюджетное дошкольно-
образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД С. ТАТАЙ-ХУТОР
НОЖАЙ-ЮРТОВСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»

ИНСТРУКЦИЯ

09.01.2023 № ИОТ - 24

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий

М.Х.Абубакарова

09.01.2023 г.

СОГЛАСОВАНА

Председатель ППО

П.С.Исакова

09.01.2023 г.

по охране труда для помощника
повара МБДОУ «Детский сад
с. Татай-Хутор»

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для помощника повара разработана на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению", Трудовым Кодексом Российской Федерации и иными нормативно правовыми актами по охране труда.

1.2. Данная инструкция по охране труда для помощника повара устанавливает общие требования по охране труда, требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы помощника повара, а также действия в аварийных ситуациях.

1.3. К работе помощником повара могут быть допущены лица, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда для помощника повара, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с должностной инструкцией, прошедшие стажировку, усвоившие безопасные методы и приемы выполнения работ.

1.4. Во время работы с электрооборудованием помощник повара обязан иметь первую группу по электробезопасности и проходить ежегодную проверку знаний в объеме требований по электробезопасности к группе I.

1.5. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.6. Помощник повара в 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 (согласно графику работы);

выполнять требования личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.7. В процессе выполнения должностных обязанностей на помощника 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, полуфабрикатов;

повышенная температура воздуха рабочей зоны;

повышенная влажность воздуха;

повышенное значение напряжения в электрической цепи;

недостаточная освещенность рабочей зоны;

повышенный уровень инфракрасной радиации;

острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;

вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

физические, нервно-психические перегрузки.

1.8. Работнику выдается спецодежда: куртка белая хлопчатобумажная, фартук из плотной ткани, колпак или косынка, полотенце.

1.9. В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств оказания первой помощи.

1.10. Помощник повара обязан сообщить повару о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом несчастном случае, происшедшем

на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, проявлении признаков острого заболевания.

1.11. Помощнику повара следует:

- оставлять верхнюю одежду, личные вещи в гардеробной;
- перед началом и в процессе работы мыть руки с мылом, менять спецодежду ежедневно и (или) по мере ее 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;
- при работе в столовой соблюдать должностную инструкцию помощника повара столовой;
- при работе в кафе соблюдать должностную инструкцию помощника повара кафе;
- при работе в ресторане соблюдать должностную инструкцию помощника повара ресторана.

1.12. Работнику необходимо ознакомиться с инструкциями при выполнении работ, при работе с технологическим оборудованием и механизмами, кухонным инвентарем, иметь навыки оказания первой помощи.

1.13. Работник, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда для помощника повара, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечен к дисциплинарной ответственности, а в зависимости от последствий — и к уголовной; если нарушение связано с причинением материального ущерба, то виновный может привлекаться к материальной ответственности в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

2. Требования по охране труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы помощник повара 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 движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;

проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла и т.д.);

проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т.д.);

проверить наличие воды в водопроводной сети.

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

2.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей должны быть чистыми, гладкими без трещин и заусениц; 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 и полуфабрикатов.

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 и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тени, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа 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.

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

3. Требования по охране 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 помощника повара в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т.д.

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

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

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

3.13. 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.

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

3.15. Переносить продукты, сырье только в исправной таре, не загружать ее более положенной массы брутто.

3.16. Не использовать для сиденья случайные предметы и оборудование.

3.17. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;

не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);

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

3.18. 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;

опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников;

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

3.19. 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.

3.20. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения помощник повара 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.

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

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

располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.

устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами в рукавицах или с помощью прихваток.

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

укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков, открывать крышки на плитной посуде с горячей пищей осторожно, движением на себя.

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

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.

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

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

3.23. Нарезать репчатый лук при включенной вентиляции.

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

3.25. При эксплуатации электромеханического оборудования помощнику повара следует:

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!».

3.26. Не допускается помощнику повара:

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.

3.27. В процессе выполнения работ работнику необходимо строго соблюдать данную инструкцию по охране труда, иные инструкции при работе с оборудованием и кухонным инвентарем.

4. Требования по охране труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии — иное должностное лицо.

4.2. При неисправности электроприборов следует их немедленно отключить.

4.3. При возникновении пожара помощнику повара необходимо приступить к эвакуации людей из здания, сообщить о пожаре заведующему производством (шеф-повару) или другому ответственному лицу и в ближайшую пожарную часть. После эвакуации людей приступить к тушению очага возгорания с помощью средств пожаротушения.

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

4.5. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запахе горячей изоляции, 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 повару и не включать до устранения неисправности.

4.6. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом повару столовой, ресторана, кафе и до устранения неисправности не включать.

4.7. В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих. Сообщить повару (шеф-повару) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

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

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

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

5. Требования по охране 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.

5.4. Не убирать мусор, отходы непосредственно руками, а пользоваться щетками, совками и другими приспособлениями.

5.5. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.6. Тщательно вымыть рабочий стол, кухонный инвентарь.

5.7. Помощнику повара следует снять спецодежду, вымыть руки с мылом.

5.8. Убрать спецодежду в специально отведенное место.

5.9. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) и повару обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.