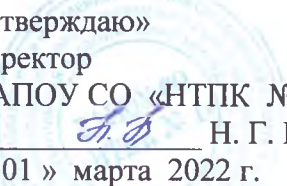


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 1»
(ГАПОУ СО «НТПК № 1»)

«Согласовано»
Председатель профсоюзного
комитета первичной
профсоюзной организации
ГАПОУ СО «НТПК № 1»

Т. М. Кудрявцева
« 01 » марта 2022 г.

«Утверждаю»
Директор
ГАПОУ СО «НТПК № 1»

Н. Г. Никокошева
« 01 » марта 2022 г.

Приказ от 01.03.2022г. № 71-од

**Инструкция по охране труда
для повара**

ИОТ - №44

2022 г.

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для повара в ГАПОУ СО «НТПК №1» разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», действующим с 1 марта 2022 года, составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТ Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе повара образовательной организации могут быть допущены лица, которые соответствуют 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 имеют 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 настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Данная инструкция по охране труда для повара колледжа столовой устанавливает требования охраны труда перед началом, вовремя и по окончании работы работника, выполняющего обязанности повара в столовой колледже, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4. Повар столовой колледжа в своей работе должен:

- знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции повара в образовательной организации, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности;
- соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка образовательной организации;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.5. Во время выполнения работы согласно должностным обязанностям на повара колледжа могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.6. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе повара:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности рабочего места;
- зрительное утомление при длительной работе с документами, на персональном компьютере;

- поражение электрическим током при использовании неисправных электрических розеток, выключателей;
- поражение электрическим током при использовании неисправного персонального компьютера и иной оргтехники;
- поражение электрическим током при использовании кабелей питания с поврежденной изоляцией, несертифицированных и самодельных удлинителей;
- опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе;
- опасность пореза частей тела, в том числе кромкой листа бумаги, канцелярским ножом, ножницами, острыми кромками;
- опасность удара из-за столкновения с углами мебели, открытыми ящиками и дверьми.

1.7. Повар в образовательной организации обеспечивается индивидуальными средствами защиты, спецодеждой: халат хлопчатобумажный или куртка и юбка/брюки, косынка или колпак, фартук, одноразовые перчатки, тапочки.

1.8. В здании пищеблока колледжа должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.

1.9. Повар должен незамедлительно сообщать заведующему производством о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

1.10. Повару колледжа необходимо:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу образовательной организации (заведующему производством);
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- перед началом и в процессе работы тщательно мыть руки с мылом, менять спецодежду по мере её загрязнения;
- собирать волосы под колпак;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;
- не оставлять рабочее место без присмотра во время приготовления блюд;
- после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

1.11. Сотрудник должен строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда повара столовой, инструкции по пожарной безопасности и электробезопасности.

1.12. Повару запрещается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или в рабочее время.

1.13. Повар, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы повару следует:

- тщательно вымыть руки с мылом;
- надеть головной убор, спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свивающихся концов одежды;

Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность применяемого оборудования;
- работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования;
- сверить наличие и оценить исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
- наличие на местах диэлектрических ковриков;
- устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- 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 ит. д.);
- работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
- не приступать к работе при отсутствии или сомнении в надежности выполненного заземления;
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей следует содержать чистыми, гладкими, без трещин и заусенец; рукоятки ножей – плотно насаженными.

2.4. 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.

2.5. Выполнить необходимую обработку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

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

2.7. Перед началом эксплуатации сковороды:

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

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

2.10. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему заведующему производством и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования по охране труда во время работы

3.1. Не нарушает правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.2. Не использует деформированную, с дефектами и механическими повреждениями кухонную и столовую посуду, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.

3.3. Выполняет только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручает выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.

3.4. Оборудование, инструменты, приспособления использует только для тех работ, для которых они предназначены.

3.5. Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврик.

3.6. 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.

3.7. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм 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.

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

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

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

3.11. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры конвектомата в целях предохранения от ожога.

3.12. Включать плиты только при включенной и исправно работающей вентиляции.

3.13. 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".

3.14. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.

3.15. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.

3.16. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.17. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.18. При перемещении котла с горячей пищей не допускается: заполнять его более чем на 3/4 емкости; прижимать котел к себе; держать в руках нож или другой инструмент.

3.19. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.20. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными поварскими ножами.

- 3.21. Соблюдать особую осторожность при работе с ножом. Пользоваться острыми ножами на маркировочных разделочных досках.
- 3.22. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.
- 3.23. Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.
- 3.24. Быть осторожными при работе с горячей пищей, пользоваться прихватками, крышку открывать на себя. Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории пищеблока колледжа, пользоваться только установленными проходами.
- 3.25. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола случайно рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т. д.
- 3.26. 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.
- 3.27. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.
- 3.28. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.
- 3.29. Перемещать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.
- 3.30. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.
- 3.31. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
- применять строго только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
 - не допустимо превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50градусов);
 - не допускать произведения распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.
- 3.32. При выполнении работ с ножом повару пищеблока колледжа необходимо соблюдать крайнюю осторожность, оберегая 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 не разрешается:
- применять ножи с непрочно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
 - выполнять резкие движения;
 - нарезать сырьё и продукты на весу;
 - выполнять проверку остроты 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 сторону руками.
- 3.33. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- 3.34. Контролировать своевременную утилизацию отходов в соответствии с санитарными нормами.
- 3.35. При эксплуатации электромеханического оборудования повару необходимо:
- использовать его только для выполнения тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
 - перед началом загрузки следует убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
 - включать с помощью нажатия кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;

- не допустимо прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенными и с поврежденной изоляцией проводам;
- следует соблюдать нормы загрузки оборудования;
- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п.;
- осматривать и устранять обнаруженную неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»).

3.36. Категорически не допускается:

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать уровень допустимых скоростей;
- извлекать или проталкивать с помощью рук застрявший продукт;
- передвигать включенное в сеть нестандартное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к работе на нем посторонних или необученных лиц;
- складировать на оборудовании инструмент, продукцию, тару.

3.37. В процессе работы повару необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности при обращении с оборудованием пищеблока столовой согласно данной инструкции по охране труда.

4. Требования безопасности 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, при отсутствии – директора или иное должностное лицо.

4.2. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

4.3. При обнаружении неисправности технологического оборудования в столовой колледжа: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д.

Сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.5. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети. Проинформировать об этом заведующего производством и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.6. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить заведующему производством, при отсутствии – директору или иному должностному лицу о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.7. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.8. При получении травмы следует безотлагательно оказывать первую помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника колледжа или транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь», сообщить о случившемся заведующему производством, при отсутствии – директору или иному должностному лицу.

4.9. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока школьной столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, вызвать пожарную службу по телефону 101, сообщить заведующему

производством (шеф-повару), при отсутствии – директору школы или иному должностному лицу и, при отсутствии явной угрозы жизни, организовать тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.10. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников столовой из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством, при отсутствии — заместителю директора по административно-хозяйственной деятельности.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электроприборы, технологическое электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.

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

5.3. Недопустимо охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.4. Разобрать, 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.

5.5. Тщательно очистить рабочий стол, вымыть кухонный инвентарь.

5.6. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.7. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.

5.8. При наличии каких-либо замечаний в работе оборудования пищеблока сообщить заведующему производством.

Инструкцию разработал
Специалист по охране труда

А.Д. Сисин