

Согласовано:

Председатель ПК

Ринкевичене Л.В.

01.09.2017г.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

ПОВАР

ИОТ 009-2017

1. Общие требования безопасности.

1.1. К самостоятельной работе поваром допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж и проверку знаний по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Повар обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленный режим труда и отдыха.

1.3. На 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; повышенный уровень шума на рабочем месте; 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, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.4. Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, ухудшении, состоянии своего здоровья, в том числе проявлении признаков острого заболевания.

1.5. Повару следует:

- Оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- Перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать, специальную сеточку для волос;
- Работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- После посещения туалета мыть руки с мылом;
- При изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- Не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками. Не держать в карманах одежды острые бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу вытяжной вентиляции и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов; проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное(переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

Проверить внешний осмотр:

- Достаточность освещения рабочей поверхности;
- Отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- Исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- Наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или надежности заземления;
- Наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиномерных и других передач, соединительных муфт и т. Д.) нагревательных поверхностей оборудования;
- Отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- Наличие и исправность контрольно – измерительных приборов;
- Отсутствие трещин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
- Состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- Отсутствие выбоин, трещин и других неровностей и рабочих поверхностях производственных столов;
- Исправность применяемого инвентаря, приспособлений инструмента(поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4.проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6.перед выключением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего ТЭНы . Убедитесь что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей

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

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки на плитных котлов, противни и др.).

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

3.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т. п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр).

Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; - производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.11. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.12. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т. п.), оборудование.

3.14. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
 - не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 ОС);
 - не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.
- 3.15. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя оборудования.

3.16. При эксплуатации холодильного оборудования:

- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;
- помнить, что количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера; - двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;

- при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;
 - при обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;
 - не допускается:
 - включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
 - работать без ограждения матинного отделения, с неисправными приборами автоматики;
 - загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
 - прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
 - хранить продукты на испарителях;
 - удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
 - размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;
 - загружать холодильную камеру при снятом. ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
 - самовольно передвигать холодильный агрегат. Исключить пользование холодильным оборудованием:
 - если токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;
 - холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;
 - истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;
 - сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;
 - обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т. п.
- 3.17. для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.
- 3.18. 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.
- 3.19. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80 % объема.
- 3.22. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.
- 3.23. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
- 3.24. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.
- 3.28. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.
- 3.29. 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».

3.30. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки (или без ручек), столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.

3.31. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.

3.32. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

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

3.34. При перемещении котла с горячей пищей не допускается: - заполнять его более чем на три четверти емкости;

- прижимать котел к себе;

- держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

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

3.37. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

3.38. При эксплуатации электромеханического оборудования:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;

- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

- не прикасаться к открытым инеогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

- надежно закреплять сменные механизмы, инструмент;

- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т. п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя; соблюдать нормы загрузки оборудования; проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т. п.);

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

- удалять остатки продукта, очищать рабочие части оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п.;

- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие части, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством и только после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;

Не допускается:

- работать со снятыми с оборудования ограждающими и предохранительными устройствами, открытыми дверками, крышками, кожухами;

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

- превышать допустимые скорости работы оборудования;

- извлекать руками застрявший продукт;

- эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
- перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т. П.;
- не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
- исключить пользование открытым огнем.
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.
- открыть окна и двери, проветрить помещение;

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на входе в здание, сообщить об этом администрации ДОУ, а при необходимости; вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т. п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т. п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

- закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

4.5. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.6. для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.7. В случае возгорания жира не заливать его. Водой Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.8. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и при необходимости организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

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

5.3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

5.4. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара,

холодной и горячей воды.

После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

С инструкцией ознакомлена