

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Астраханской области
«Школа-интернат № 3 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
ГБОУ АО «Школа-интернат № 3 для
обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»
 О.Ф. Тюрина
«12» сентября 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБОУ АО «Школа-интернат № 3
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»
 И.В. Рябов
«13» сентября 2016 г.



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПОВАРА**

ИОТ-070-2016

1. Общие требования охраны труда

1.1. Инструкция составлена в соответствии с требованиями Приложения «Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда» к постановлению Министерства труда и социального развития РФ от 17.12.2002 г. №80 и Методических рекомендаций по разработке инструкций по охране труда, утв. Министерством труда и социального развития РФ 13.05.2004 г.

1.2. К работе в качестве повара допускаются лица, прошедшие обучение по специальности, инструктаж и проверку знаний по охране труда, медосмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у горячей плиты не допускаются.

1.3. Во время работы работник должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний ежедневно перед началом смены;
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию на каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления в организацию, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию, проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно, проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;
- периодический медицинский осмотр врачом-терапевтом - ежегодно, врачом дерматовенерологом - 2 раза в год (с учётом требований органов здравоохранения);
- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получить один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщины, работающие на раздаче блюд и в горячем цехе, переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся механизмы, подвижные части 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 (пониженная) подвижность воздуха;
- повышенное напряжение в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

- физические и нервно-психические перегрузки.

1.6. Работаящие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.7. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, принадлежностями и средствами индивидуальной защиты:

- куртка хлопчатобумажная;
- брюки светлые хлопчатобумажные (юбка светлая хлопчатобумажная для женщин);
- фартук белый хлопчатобумажный;
- колпак (косынка) белый хлопчатобумажный;
- полотенце;
- тапочки или туфли или ботинки текстильные, или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве;
- рукавицы хлопчатобумажные – дежурные.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний повар обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с грязными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующими средствами);
- при изготовлении блюд кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

1.9. При работе поваром соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, пути эвакуации.

1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся администрации общеобразовательной организации. При неисправности оборудования, приспособлений и инструмента прекратить работу и сообщить об этом администрации.

1.11. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- перед включением электроплиты наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, состояние жарочной поверхности;
- убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
- надежность крепления заземляющего провода от корпуса печи до шины заземления;
- у газовых плит отсутствие утечки газа в соединениях и кранах путём

обмазывания их мыльной эмульсией;

- исправность другого применяемого оборудования;
- работу местной вытяжной вентиляции и воздушного душирования.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. 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.

3.2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плиты своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.3. Не допускается попадание жидкости на нагретые конфорки электроплит и горящие газовые горелки с целью предотвращения их угасания и предотвращения ожогов от горячей жидкости. Наплитную посуду заполнять не более чем на 80 процентов объёма. При обнаружении запаха газа необходимо проверить и отключить газовые горелки и проветрить в течении 10-15 минут помещение.

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

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

3.6. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

3.7. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.8. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

3.9. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

3.10. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.11. 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».

3.12. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные

ручки или без ручек.

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

3.14. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

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

3.16. 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.

3.17. При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

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

3.19. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

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

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

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

4.2. При появлении запаха гари, дыма, искрения и др. немедленно отключить оборудование от электросети, сообщить непосредственному руководителю о случившемся. Работу продолжать только после устранения всех неисправностей.

4.3. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся администрации общеобразовательной организации, оказать пострадавшему первую доврачебную помощь и, при необходимости, отправить в ближайшее лечебное учреждение. При неисправности оборудования, приспособлений и инструмента прекратить работу и сообщить об этом администрации общеобразовательной организации. К работе приступать только после устранения всех недочетов.

5. Требования охраны труда по окончании работы

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

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

5.3. Убрать рабочие инструменты и приспособления в отведенное место.

5.4. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом и по возможности принять душ.