Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Ильинское Малопургинского района УР

СОГЛАСОВАНО :

Председатель п/к:

_____О.В.Захарова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5F09507100000001FCE4
Владелец: Григорьева Ольга Леонидовна
Действителен: с 29.12.2021 до 29.12.2022

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы:

_____ О.Л.Григорьева

№ ____ от _____2022 года

ИНСТРУКЦИЯ № 10
по охране труда для повара

1.Общие требования безопасности

1.1.К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, достигшие возраста 18 лет и обученные по специальности.
1.2.На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования; санитарно-гигиеническую подготовку; проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.
1.3.Во время работы работник проходит:
-обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию – по мере его поступления на место работу, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

-проверку знаний безопасности труда (на работах с повышенной опасностью) – ежегодно;

-осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых и др. кожных заболеваний – ежедневно перед началом смены;

-проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети) – ежегодно;

-проверку санитарно-гигиенических знаний – один раз в год;

-периодический медицинский осмотр – один раз в год;

1.4.Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен проходить один раз в 3 месяца.

1.5.Во время работы на работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхности инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары; нервно-психологические нагрузки; физические перегрузки; пониженная температура поверхностей оборудования, продукции; повышенная температура поверхностей оборудования; повышенный уровень электромагнитных излучений).

1.6.Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, средствами индивидуальной защиты и санпринадлежностями.

1.7.Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновении с загрязненными предметами, а так же после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

1.8.При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

2.**Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

-наличие воды в водопроводной сети, исправность и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий оборудования;

- исправность электрооборудования и другого оборудования;

- работу местной вытяжной вентиляции.

3. Требования безопасности 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. Загрузку (выгрузку) продуктов в духовой шкаф производить после соответствующего сигнала о ее готовности к работе. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этой цели. Открывать дверцу духового шкафа следует после отключения нагрева.

3.3. Варку продуктов производить с закрытыми крышками.

3.4.При использовании оборудования использовать меры предосторожности, указанные в документации к этому оборудованию.

3.5.Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник 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.

3.6.Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры жарочного шкафа в целях предохранения от ожога.

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

3.8.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».

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

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

3.11.Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

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

3.13.При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

-заполнять его более чем на 3/4 емкости;

-прижимать котел к себе;

-держать в руках различные колющие и режущие инструменты.

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

3.15.Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

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

3.17.Для предотвращения аварийных ситуаций в случае неисправности приборов безопасности, регулирования и автоматики необходимо выключить оборудование и отсоединить его от электрической сети.

4.Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1.Привести в порядок свое рабочее место, выкинуть мусор.

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

5.Требования безопасности по окончании работы.

5.1.Привести в порядок рабочее место, рабочий инвентарь убрать в установленные для него места.

5.2.Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.
5.3. Проветрить помещения, закрыть окна, фрамуги и выключить свет.
5.4. Обо всех недостатках, обнаруженных во время работы, сообщить администрации школы.

С инструкцией по охране труда ознакомлен: