

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

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель п/к:  
*Захарова* О.В.Захарова



**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 работы, 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; психофизиологические 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 деформированное дно или края, непрочные 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;
- держат 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 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: