

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

СОГЛАСОВАНО :

УТВЕРЖДАЮ:

Председатель п/к:

Директор школы:

_____ О.В.Захарова

_____ 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 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; 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 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 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:

