Согласовано: Утверждено:

Председатель профкома МДОУ Заведующий МДОУ

«Шахтёрский ясли-сад №9» «Шахтёрский ясли-сад №9»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Бондаренко И.К. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Колесникова И.Б.

Протокол №\_\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_ Приказ №\_\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ИНСТРУКЦИЯ № \_\_\_\_\_\_\_**

**по охране труда повара**

**Муниципального дошкольного**

**образовательного учреждения**

**«Шахтёрский ясли-сад №9»**

**1. Общие требования по охране труда**

1.1. К работе в качестве повара допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр, инструктаж по охране труда, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2 Повар в своей работе должен:

- знать и выполнять свои должностные обязанности, инструкции по охране труда, технике безопасности, противопожарной безопасности;

- пройти вводный и первичный инструктаж на рабочем месте,

- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка ;

- соблюдать установленные режимы труда и отдыха (согласно графика работы);

- выполнять требования личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.3. В процессе выполнения должностных обязанностей 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;

- повышенная влажность воздуха;

- повышенное значение напряжения в электрической цепи;

- недостаточная освещенность рабочей зоны;

- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

- физические, нервно-психические перегрузки.

1.4. Повар работает в спецодежде: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук их хлопка и клеенчатый;

1.5. В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой медицинской помощи.

1.6. Повар обязан сообщить своему непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, проявлении признаков острого заболевания.

1.7. Повару необходимо строго выполнять следующее:

- перед началом и в процессе работы мыть руки с мылом, менять спецодежду ежедневно или по мере загрязнения,

- оставлять верхнюю одежду, личные вещи в гардеробной;

- убирать волосы под колпак;

- после посещения туалета мыть руки с мылом;

- во время исполнения обязанностей не надевать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти;

- не оставлять рабочее место во время приготовления блюд.

**2. Требования по охране труда перед началом работы**

2.1. Перед началом работы повар обязан:

- надеть спецодежду, застегнуть на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды;

- проверить внешним осмотром исправность оборудования, средств защиты;

- проверить наличие и исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособления, оборудования и инвентаря;

- проверить отсутствие оголенных свисающих проводов;

- проверить наличие диэлектрических ковриков;

- включить вытяжную вентиляцию;

- проверить состояние полов ( отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, );

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, прочность, крепления оборудования ;

- проверить достаточность освещения рабочей зоны;

- проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электооборудования;

- проверить наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;

- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов) не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

- проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущих частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т.д.), нагревательных поверхностей оборудования;

- проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов);

- проверить наличие воды в водопроводной сети.

2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей должны быть чистыми, гладкими без трещин и заусенец, рукоятки ножей -плотно насажены.

2.4. Надежно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.

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

2.6. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тена, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить заведующей и завхозу и приступить к работе после их устранения.

2.8. При эксплуатации электрических, жарочных, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в инструкции.

**3. Требования по охране труда во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, не поручать свою работу посторонним и необученным лицам.

3.2.Оборудование, инструменты, приспособления применять только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Перед включением электрических приборов встать на диэлектрический коврик.

3.4. Соблюдать осторожность при работе с ножом. Пользоваться хорошо наточенными ножами на маркированных разделочных досках.

3.5. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку специальным толкателем.

3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками.

3.7. Соблюдать осторожность при работе с горячей пищей (крышку открывать на себя, пользоваться прихватками). Выполнять требования перемещения в помещении и на территории пищеблока, пользоваться только установленными проходами.

3.8. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т.д.

3.9. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т.д.

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

3.11. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными предметами.

3.12. Не перемещать продукты, налитые котлы и тары с ножом в руках, режущими и колющими инструментами в руках.

3.13. Переносит емкости с горячей пищей, наполненную не более чем на 3\4 его объема, вдвоем и с использованием сухих полотенец. Крышка емкости при этом должна быть снята.

3.14. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней и других емкостей, не применять случайные предметы и неисправные подставки.

3.15. Переносить продукты, сырье только в исправной таре, не загружать ее более положенной массы брутто.

3.16. Не использовать для сиденья случайные предметы и оборудование.

3.17. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющих средств и дезрастворы;

- не превышать установленную концентрацию и температуру моющих растворов- выше 50 градусов.

- не допускать распыления моющих средств и дезинфицирующих растворов, попадания их на кожу и слизистую оболочки.

3.18. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе. Во время работы с ножом не допускается :

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющие заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- делать резкие движения;

- нарезать сырье и продукты на весу;

- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож без внимания на столе или другом месте;

3.19. Для предотвращения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки производить в специально оборудованном месте.

3.20. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на медленную мощность;

- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без нагрузки.

3.21. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.22. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры жарочного или пекарского шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.23. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами в руковицах или с помощью прихваток.

3.24. Ставить емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.25. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.

3.26. Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной утварью, имеющей какую-либо деформацию, непрочно закрепленные ручки, трещины, сколы.

3.27. Перед переноской емкости с горячей пищей удиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути ее транспортирования, при необходимости требовать уборки пола. Предупредить о перемещении емкости всех рядом окружающих. Нельзя заполнять тару более чем на 3\4 объема, прижимать емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный предмет.

3.28. Снимать котел с плиты без рывков, вдвоем, используя сухое полотенце или руковицы.

3.29. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными подставками для противней и емкостей.

3.30. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.

3.31. При эксплуатации электромеханического оборудования – электромясорубки:

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

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

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

- соблюдать нормы загрузки оборудования;

- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

- осматривать и устранять возникшую неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования

3.32. Не допускается:

- превышать допустимые скорости;

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

- извлекать и проталкивать руками застрявший продукт ;

- переносить включенное в сеть нестационарное оборудование,

- оставлять без присмотра включенное работающее оборудование, допускать к его эксплуатации посторонних или необученных лиц;

- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

**4. Требования по охране труда в аварийных ситуациях**

4.1. При неисправности электрооборудования ( электроплита, электромясорубка и др) следует их немедленно отключить.

4.2. При возникновении пожара сообщить о пожаре заведующей и пожарную часть по телефону 1-01. Приступить к тушению пожара с помощью первичных средств пожаротушения.

4.3. При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующей, при необходимости отправить пострадавшего в больницу.

4.4. При наличии напряжения(бъет током) на корпусе электрооборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запахе горящей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети с помощью пускового устройства или общего рубильника. Сообщить об этой неисправности руководителю и не включать до устранения неисправности.

4.5. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта. Сообщить об этом заведующей и до устранения неисправности не включать.

4.6. В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих. Сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.7. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.8. Пролитый на пол жир удалить с помощью ветоши, промыть место теплой водой с мыльно-содовым раствором и вытереть насухо.

4.9. Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щеткой-сметкой.

**5. Требования по охране труда по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обесточить все технологическое электрооборудование (электроплиту, электромясорубку и другое) с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.3. Разобрать, очистить, помыть оборудование: механическое- после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – после полного остывания нагретых поверхностей. Не убирать мусор, отходы непосредственно руками, а пользоваться щетками, совками и другими приспособлениями.

5.4. Тщательно вымыть рабочий стол, кухонный инвентарь.

5.5. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.

5.6. Выключить освещение, закрыть помещение. Закрыть пищеблок на ключ. Ключ сдать сторожу.

**Инструкцию разработал :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**С инструкцией ознакомлен: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Экземпляр инструкции получил: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**