



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАДОУ

Детский сад № 22 г. Кызыла

Л.Б. Монгуш

«04» 04 2020г

MP N 1-E et al. Od. adadog.

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для шеф-повара

ИОТ-16-2020

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в должности шеф-повара допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Шеф-повар в своей работе должен:

- знать и выполнять свои должностные обязанности, инструкции по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности;
- пройти вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха;
- выполнять требования личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.3. В процессе выполнения должностных обязанностей на Шеф-повар 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;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической сети;
- недостаточная освещённость рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровные поверхности оборудования, инструмента, инвентаря;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.4. Шеф-повар имеет спецодежду: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартуки хлопчатобумажный и клеенчатый.

1.5. В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с небольшим 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. Шеф-повар у следует:

- оставлять верхнюю одежду, личные вещи в гардеробной;
- перед началом и в процессе работы мыть руки с мылом, менять спецодежду ежедневно или по мере её загрязнения;
- убирать волосы под колпак;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- во время исполнения должностных 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 Шеф-повар обязан:

- надеть спецодежду, застегнуть её на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды;
- проверить внешним осмотром исправность оборудования, средств защиты;
- проверить наличие и исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
- проверить отсутствие оголённых свисающих проводов;
- проверить наличие диэлектрических ковров;
- включить вытяжную вентиляцию;
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

- 3.14. Переносить ёмкость с горячей пищей, наполненную не более чем на $\frac{3}{4}$ его объёма, вдвоём, с использованием сухих полотенец. Крышка ёмкости при этом должна быть снята.
- 3.15. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней и других ёмкостей, не пользоваться случайными предметами и неисправными подставками.
- 3.16. Переносить продукты, сырьё только в исправленной таре, не загружать её более положенной массы брутто.
- 3.17. Не использовать для сидения случайные предметы и оборудование.
- 3.18. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
- применять только разрешённые моющие средства и дезрастворы;
 - не превышать установленную температуру и концентрацию моющих средств;
 - не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.
- 3.19. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведённое место, не переносить нож острым концом к себе.
- 3.20. Для предотвращения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить в специально оборудованных местах.
- 3.21. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар 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 нагрузки.
- 3.22. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду наполнять не более 80% объёма.
- 3.23. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в Инструкциях по эксплуатации.
- 3.24. Устанавливать и снимать противни в рукавицах или с помощью прихваток.
- 3.25. Ставить ёмкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.
- 3.26. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя. Передвигать посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей движением от себя.
- 3.27. Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной утварью, имеющей какую-либо деформацию, непрочны закреплённые ручки, трещины, сколы.
- 3.28. Перед переноской ёмкости с горячей пищей убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всём пути её транспортирования; при необходимости потребовать уборки пола. Предупредить о перемещении ёмкости всех окружающих. Нельзя заполнять тару больше чем на $\frac{3}{4}$ объёма, прижимать ёмкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный предмет.
- 3.29. Снимать котёл с плиты без рывков, вдвоём, используя сухое полотенце или рукавицы.
- 3.30. Пользоваться устойчивыми специальными и прочными подставками для противней и ёмкости.
- 3.31. Нарезать репчатый лук при включенной вентиляции.
- 3.32. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.

4. Требования по охране труда в аварийной ситуации

- 4.1. При неисправности электроприборов следует их немедленно отключить.
- 4.2. При возникновении пожара приступить к эвакуации воспитанников из здания, сообщить о пожаре заведующему и в ближайшую пожарную часть. После эвакуации воспитанников приступить к тушению очага возгорания с помощью средств пожаротушения.
- 4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему, при необходимости вызвать врача или доставить пострадавшего в больницу.
- 4.4. При наличии напряжения (бьёт током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом завхозу и не включать до устранения неисправности.
- 4.5. При возникновении поломок оборудования прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.
- 4.6. В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих, сообщить непосредственному руководителю и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.
- 4.7. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.
- 4.8. Если в процессе работы

произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.9. Пролитый на пол жир удалить с помощью ветоши, промыть место тёплой водой с раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.10. Для удаления рассыпанных сыпучих веществ удалить их влажной тряпкой или щёткой – сметкой (веником) с применением совка.

4.11. При получении травмы или при плохом самочувствии немедленно обратиться за медицинской помощью в медицинский кабинет и сообщить об этом заведующему.

5. Требования по охране труда по окончании работы

5.1. Выключить и надёжно обесточить электроплиту и другие электроприборы и оборудование 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 и помыть оборудование: механическое после остановки движущих частей с инерционным ходом, тепловое – после полного остывания нагретых поверхностей. Не убирать мусор, отходы непосредственно руками, а пользоваться щётками, совками и другими приспособлениями.

5.4. Выключить газоиспользующие установки, перекрыть краны к установкам и на установках.

5.5. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.6. Тщательно вымыть рабочий стол, кухонный инвентарь.

5.7. Слить воду из моечных ванн и промыть их горячей водой.

5.8. Снять спецодежду, убрать в специально отведённое место, вымыть руки с мылом.

5.9. Выключить освещение, закрыть помещение на ключ.

С инструкцией ознакомлен(а):

«04» апреля 2020г.

Кутеев
(подпись)

Кутеев А.С.
(расшифровка подписи)