

Согласовано
с председателем ПО
_____ Аюбоа А.А..

Протокол № _____ от « ____ » 20 ____ г



Утверждаю:
Директор ГКОУ «Теречная
ООШ Тляратинского района»
_____ А.Ш. Гамзатов
» сентября 2020г

Инструкция

по охране труда повара в школе

**Государственное казенное
общеобразовательное учреждение
Республики Дагестан "Теречная
основная общеобразовательная школа
Тляратинского района"
*наименование организации***

НАЧАТ « 02 » сентября 2020г.

ОКОНЧЕН « ____ » _____ 20 ____ г.

1. Общие требования охраны труда повара в школе

1.1. К работе поваром пищеблока допускаются лица не моложе 18 лет, которые ознакомились с *инструкцией по охране труда для повара школы*, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж по охране труда, проверку знаний по основной профессии, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Повар пищеблока школы в своей работе должен:

- знать и соблюдать свои должностные обязанности, инструкцию по охране жизни и здоровья детей, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школы;
- получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.
- выполнять требования должностной инструкции повара в школе.

1.3. Во время выполнения работы на повара школы могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части электромеханического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарных продуктов;
- слишком низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- слишком высокая температура воздуха рабочей зоны;
- влажность воздуха, превышающая нормы;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- низкий уровень освещенности в рабочей зоне;
- завышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.4. Повар в общеобразовательном учреждении обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, строго соблюдает инструкцию по охране труда для повара пищеблока школьной столовой.

1.5. В здании пищеблока школы должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Повар должен незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

1.7. Повару школы необходимо:

- сдавать верхнюю одежду, личные вещи в гардероб;
- перед началом и в процессе работы тщательно мыть руки с мылом, менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения;
- собирать волосы под колпак;
- после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- во время соблюдения требований должностной инструкции не надевать ювелирные украшения, часы; коротко обрезать ногти;
- не оставлять рабочее место без присмотра во время приготовления блюд.

1.8. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке, положений инструкции по охране труда для повара школы, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу РФ, Уставу школы и трудовому договору.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы повару школьной столовой следует:

- тщательно вымыть руки с мылом;
- надеть головной убор, спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свивающихся концов одежды;
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
- сверить наличие и оценить исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
- визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
- проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;
- включить вытяжную вентиляцию;

- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
- проверить путем внешнего осмотра 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 сомнении в надежности выполненного заземления;
- проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла ит. д.);
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей следует содержать чистыми, гладкими, без трещин и заусенец; рукоятки ножей – плотно насаженными.

2.4. Качественно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.

2.5. Выполнить необходимую обработку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Перед включением электроплиты убедиться в наличии поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, защищающего тэны, оценить состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом состоянии.

2.7. Перед включением пищеварочного электрического котла:

- открыть крышку котла и убедиться в чистоте варочного сосуда, наличии установленного фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;
- нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительного седла);
- правильно выставить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;
- варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10-15 см ниже верхней кромки;
- после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд следует оценить исправную работу клапана на крышке, повернув его ручку два-три раза вокруг оси;
- открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии – кран наполнительной воронки, и держать открытым до момента появления пара; после разогрева рубашки котла воздушный клапан следует закрыть (кран воронки);
- закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.8. Перед началом эксплуатации электросковороды:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки, а также её фиксацию в любом положении;
- убедиться в том, что поверхность электрической сковороды чистая и не мокрая, в противном случае следует обязательно вытереть её насухо;
- масло на поверхность сковороды следует осторожно вливать при небольшой температуре разогрева – в противном случае, возможно, его возгорание;
- проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.9. При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда. 2.10. Обо всех выявленных

неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования по охране труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.

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

3.3. Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврик.

3.4. Соблюдать особую осторожность при работе с ножом. Пользоваться острыми ножами на маркировочных разделочных досках.

3.5. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.

3.6. Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.

3.7. Быть осторожными при работе с горячей пищей, пользоваться прихватками, крышку открывать на себя. Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории пищеблока школы, пользоваться только установленными проходами.

3.8. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола случайно рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т. д.

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

3.10. Использовать в работе средства для защиты рук (прихватки) для защиты от соприкосновения с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни).

3.11. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.

3.12. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.

3.13. Перемещать емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на $\frac{3}{4}$ его объема вдвоём с использованием сухих полотенец. Крышка ёмкости при этом должна быть снята.

3.14. Применять специальные инвентарные подставки при необходимости установки противней и других ёмкостей, не допускается применять случайные предметы и неисправные подставки.

3.15. Перемещать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.

3.16. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.17. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять строго только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
- не допустимо превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 градусов по С);
- не допускать произведения распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.18. При выполнении работ с ножом повару пищеблока школы необходимо соблюдать крайнюю осторожность, оберегая руки от возможных порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе. Во время работы с ножом повару школы не разрешается:

- применять ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- выполнять резкие движения;
- нарезать сырьё и продукты на весу;
- выполнять проверку остроты лезвия рукой;
- оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;
- опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников;
- при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за сторону руками.

3.19. В целях недопущения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения пищеблока общеобразовательного учреждения необходимо соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально приспособленных местах. 3.20. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повару школы следует:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит во время выключать секции или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность нагрузки.

3.21. Избегать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду следует заполнять не более чем на 80% объема. 3.22. Недопустимо превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации. 3.23. Располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов. 3.24. Ставить и снимать противни с полуфабрикатами строго в рукавицах или с помощью прихваток. 3.25. Устанавливать емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждение поручни. 3.26. Выкладывать полуфабрикаты на горячие сковороды и противни движением от себя, выполнять передвижение посуды по поверхности плиты осторожно, без резких движений, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя. 3.27. Повару пищеблока школы не допускается применение кастрюль и другой кухонной утвари, имеющей какую-либо деформацию, непрочные закрепленные ручки, трещины, сколы. 3.28. Перед началом перемещения емкости с горячей пищей следует убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути её транспортирования; при необходимости необходимо потребовать уборку пола. Сообщать о начале перемещения емкости всех окружающих. Недопустимо заполнять тару более чем на $\frac{3}{4}$ объема, прижимать емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент. 3.29. Снимать котел с плиты следует без рывков, вдвоем, применяя сухое полотенце или рукавицы. 3.30. Повару в школе применять в работе специальные устойчивые и прочные подставки для противней и емкостей. 3.31. Выполнять нарезку репчатого лука при включенной вентиляции. 3.32. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку. 3.33. Контролировать своевременную утилизацию отходов в соответствии с санитарными нормами. 3.34. При эксплуатации электромеханического оборудования повару в школе необходимо:

- использовать его только для выполнения тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед началом загрузки следует убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- включать с помощью нажатия кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;
- не допустимо прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенными и с поврежденной изоляцией проводам;
- следует соблюдать нормы загрузки оборудования;
- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п.;
- осматривать и устранять обнаруженную неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»), вывешивания плаката «Не включать! Работают люди!».

3.35. Категорически не допускается:

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать уровень допустимых скоростей;
- извлекать или проталкивать с помощью рук застрявший продукт;
- передвигать включенное в сеть нестандартное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к работе на нем посторонних или необученных лиц;
- складировать на оборудовании инструмент, продукцию, тару.

3.36. Во время проведения работ повар столовой школы обязан строго соблюдать требования производственной санитарии, правила и нормы охраны труда, а также следующие инструкции:

- инструкцию по охране труда при использовании кухонной электроплиты;
- инструкцию по охране труда при работе с жарочным шкафом;
- инструкцию по охране труда с электромясорубкой;
- инструкции при работе с другим имеющимся на пищеблоке оборудованием.

3.37. В процессе работы в соответствии данной инструкции по охране труда для повара школы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности при обращении с оборудованием пищеблока школьной столовой.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности технологического оборудования на пищеблоке школы: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозу), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.2. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом заведующего производством (шеф-повара), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.3. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить заведующему производством (шеф-повару), заместителю директора по АХР о случившемся и действовать в соответствии с инструкцией по охране труда для повара пищеблока школьной столовой и планом ликвидации аварии.

4.4. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. При получении травмы следует безотлагательно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника школы или транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь», сообщить о случившемся директору общеобразовательного учреждения (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.6. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока школьной столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, сообщить заведующему производством (шеф-повару), вызвать пожарную службу по телефону 01 (101) и, при отсутствии явной угрозы жизни, осуществить тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.7. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством и

заместителю директора по административно-хозяйственной работе общеобразовательного учреждения.

5. Требования безопасности по окончании работы

.1. Выключить и надежно обесточить электроплиту и другие электроприборы, технологическое электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.

5.2. Недопустимо повару пищеблока школы охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплого оборудования водой.

5.3. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов следует применять щетки, совки и другие приспособления.

5.4. Тщательно очистить рабочий стол, вымыть кухонный инвентарь.

5.5. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.6. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.

5.7. При наличии каких-либо недочетов, замечаний в работе оборудования сообщить заведующему производством пищеблока школьной столовой (шеф-повару).

С инструкцией ознакомлен(а) « ___ » ___ 20 ___ г. _____ / _____