

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 5 «Родничок» комбинированного вида с.Сарыг-Сеп
Каа-Хемского района Республики Тыва**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРА

ИОТ № 10

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 5 «Родничок» комбинированного вида с.Сарыг-Сеп
Каа-Хемского района Республики Тыва**

СОГЛАСОВАНО

Председателем первичной профсоюзной
организации
от «11» сентября 2017 года

УТВЕРЖДЕНА

приказом заведующей
от «11» сентября 2017 года
№ 17

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРА**

Настоящая типовая инструкция по охране труда разработана на основании требований законодательных и иных нормативных правовых актов в области охраны труда с учетом Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании (ПОТ РМ-011-2000), утвержденных постановлением Министерства труда и социального развития РФ от 24.12.1999 N 52, и предназначена для шеф повара при выполнении им работ согласно профессии и квалификации. На основании данной типовой инструкции разрабатываются инструкции по охране труда для конкретных рабочих мест.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. На работу в качестве шеф-повара назначается специалист соответствующей квалификации, прошедший вводный и первичный на рабочем месте инструктаж по охране труда.

1.2. Шеф-повар должен пройти специальный инструктаж и получить группу I по электробезопасности.

1.3. Шеф-повар, независимо от квалификации и стажа работы, не реже одного раза в шесть месяцев должен проходить повторный инструктаж по охране труда; в случае нарушения заведующим производством требований охраны труда, при перерыве в работе более чем на 60 календарных дней, он должен пройти внеплановый инструктаж.

1.4. Шеф-повар, допущенный к самостоятельной работе, должен знать: организацию и технологию производства. Ассортимент и требования к качеству блюд и кулинарных изделий. Основы рационального и диетического питания. Порядок составления меню. Правила учета и нормы выдачи продуктов. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов. Калькуляцию блюд и кулинарных изделий и цены на них. Стандарты и технические условия на продукты, сырье и полуфабрикаты. Правила и сроки хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Виды технологического оборудования, принцип работы, технические характеристики и условия его эксплуатации. Правила, нормы и инструкции по охране труда. Способы оказания первой помощи при несчастных случаях.

1.5. Шеф-повар, показавший неудовлетворительные знания требований охраны труда, к самостоятельной работе в качестве шеф-повара не допускается.

1.6. Шеф-повар, направленный для участия в несвойственных его должности работах, должен пройти целевой инструктаж по безопасному выполнению предстоящих работ.

1.7. Шеф-повару запрещается пользоваться инструментом, приспособлениями и оборудованием, безопасному обращению с которым он не обучен.

1.8. Во время работы на шеф-повара могут оказывать неблагоприятное воздействие, в основном, следующие опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся и вращающиеся части применяемого оборудования, машин;
- выступающие части оборудования (острые кромки, незакрытые дверки и т.п.);
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- предметы, находящиеся на поверхности пола (тара, шланги, котлы, подставки и др.);
- электрический ток, путь которого в случае замыкания может пройти через тело человека;
- повышенная или пониженная температура и влажность воздуха;
- нагретые до высокой температуры поверхности;
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- опасность возникновения пожара.

1.9. Для предупреждения неблагоприятного воздействия на здоровье Шеф-повара следует

пользоваться средствами индивидуальной защиты.

1.10. Если с кем-либо из работников произошел несчастный случай, то пострадавшему необходимо оказать первую помощь, сообщить о случившемся руководителю и сохранить обстановку происшествия, если это не создает опасности для окружающих.

1.11. Шеф-повар, при необходимости, должен уметь оказать первую помощь, пользоваться медицинской аптечкой.

1.12. В случае заболевания, плохого самочувствия шеф-повар обязан сообщить о своем состоянии непосредственному руководителю и обратиться за медицинской помощью.

1.13. Для предупреждения возможности возникновения пожара шеф-повар должен соблюдать требования пожарной безопасности сам и не допускать нарушения этих требований другими работниками; курить разрешается только в специально отведенных для этого местах.

1.14. Шеф-повар обязан соблюдать трудовую и производственную дисциплину, правила внутреннего трудового распорядка; следует помнить, что употребление спиртных напитков, как правило, приводит к несчастным случаям.

1.15. Шеф-повар должен соблюдать установленный для него режим рабочего времени и времени отдыха.

1.16. Шеф-повар, допустивший нарушение или невыполнение требований инструкции по охране труда, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечен к дисциплинарной ответственности, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение связано с причинением материального ущерба, то виновный может привлекаться к материальной ответственности в установленном порядке.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Перед началом работы шеф-повар обязан надеть санитарную одежду, проверить наличие средств индивидуальной защиты, медицинской аптечки для оказания первой помощи, а также средств пожаротушения.

2.2. Санитарная одежда должна быть соответствующего размера, чистой и не стеснять движений.

2.3. Прежде чем приступать к работе следует проверить состояние производственных и складских помещений; при необходимости, следует принять меры к наведению чистоты, порядка и обеспечить наличие свободных проходов.

2.4. Шеф-повар следует проверить исправность оборудования, используемого для работы, а также тележек и других средств малой механизации, применяемых для перемещения сырья и готовой продукции.

2.5. Шеф-повар должен лично убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности работников выполнены.

2.6. Перед началом работы нужно убедиться в достаточности освещения рабочей зоны.

2.7. Перед началом работы следует обратить внимание на рациональную организацию рабочих мест, подготовить необходимый инвентарь и проверить его работу.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Во время работы шеф-повар должен быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

3.2. Во время работы шеф-повар следует быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

3.3. Во время ходьбы шеф-повар необходимо постоянно обращать внимание на состояние пола в помещениях. Во избежание поскользывания и падения полы должны быть сухими и чистыми.

3.4. Для предупреждения случаев травматизма не следует выполнять работу при недостаточном освещении.

3.5. Для предупреждения случаев электротравматизма нельзя включать в электрическую сеть электрические приборы и оборудование с поврежденной изоляцией шнура питания или корпуса штепсельной вилки.

3.6. Нельзя выдергивать штепсельную вилку из розетки за шнур, усилие должно быть приложено к корпусу вилки.

3.7. Нельзя провозить тележки и наступать на электрические кабели или шнуры электрооборудования.

3.8. Шеф-повару нужно следить за тем, чтобы на рабочих местах не накапливались излишки продуктов, проходы не загромождались порожней тарой и другими предметами.

3.9. Нельзя допускать работу стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки.

3.10. Поскольку при открытии дверей камеры пароварочного аппарата или пекарского шкафа следует остерегаться ожогов паром, то для предупреждения ожогов не рекомендуется работать с оголенными руками.

3.11. Снимать, устанавливать и переносить наплитные котлы с горячей жидкостью необходимо вдвоем, без рывков, используя сухие полотенца, при этом крышка котла должна быть снята.

3.12. Запрещается включать плиту для обогрева помещения, сушить над плитой одежду, тряпки и т.п., нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости.

3.13. Передвигать наплитную посуду по поверхности плиты нужно осторожно, без рывков и больших усилий.

3.14. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни нужно движением "от себя".

3.15. Открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей нужно осторожно, движением "на себя".

3.16. При установке котлов и других емкостей необходимо пользоваться специальными подставками, не следует использовать для этой цели случайные предметы.

3.17. Не разрешается переносить котлы с горячей жидкостью, наполненные более чем на 2/3 объема, а также использовать посуду с выпуклым дном.

3.18. Нельзя производить транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках, при этом нельзя прижимать к себе при переноске котел с горячей пищей.

3.19. Во время работы необходимо следить за показаниями манометра и не допускать превышения давления в пароводяной рубашке котла выше допустимого.

3.20. Нельзя открывать кран уровня воды и заливать воду в пароводяную рубашку нагретого пищеварочного котла.

3.21. Перед открытием крышки автоклава следует отключить его от сети и выпустить избытки пара через паровоздушный клапан в крышке; ослаблять и отвинчивать болты в автоклаве нужно последовательно крест-накрест.

3.22. Очищать нож отсекаателя блинной ленты нужно только после отключения и остывания жаровни.

3.23. Заливать жир в сковороду, фритюрницу и др. следует до включения оборудования в сеть; загружать и выгружать обжариваемый продукт из фритюрницы нужно с помощью металлической сетки.

3.24. Нельзя допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.25. Необходимо соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов из жарочных шкафов; при этом укладывать листы и формы на тележку или передвижной стеллаж нужно так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты стеллажа или тележки.

3.26. Не следует вешать ведра, чайники и другие емкости на разборный кран электрокипяtilьника, посуду для отбора кипятка необходимо устанавливать на специальную устойчивую подставку.

3.27. При работе на электрических сковородах необходимо выполнять следующие требования:

- загрузку продуктов производить спустя 15-20 минут после включения сковороды;
- не устанавливать контакты электроконтактного термометра на температуру выше 260°C;
- при открывании крышки сковороды следует соблюдать осторожность и стоять сбоку;
- опрокидывать и сливать содержимое чаши сковороды можно только после отключения ее от электросети и остывания содержимого до 40°C.

3.28. Для предупреждения несчастных случаев нельзя допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте; пролитый на пол жир или уроненные продукты нужно немедленно убрать.

3.29. Не следует нарезать продукты вручную навесу; для этого нужно использовать разделочные доски.

3.30. Нельзя пользоваться битой посудой, имеющей сколы, трещины.

3.31. При загрузке продуктов в овощерезательную машину, при перемещении продуктов и тары не разрешается держать нож в руках.

3.32. Не следует носить нож в руках острием вперед; переносить его лучше в футляре; во время перерывов в работе не рекомендуется оставлять нож на столе, его следует убирать в специальное место для хранения.

3.33. Нельзя пользоваться ножами, имеющими качающиеся, непрочны закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.

3.34. Загружать продукт в рабочую камеру овощерезательной машины следует только после включения электродвигателя и набора полных оборотов; при этом нельзя опускать руки в рабочую камеру машины.

3.35. Необходимо остерегаться попадания рук под ножи и другие вращающиеся части овощерезок, протирочных и других машин.

3.36. Загружать продукт в загрузочную воронку следует небольшими порциями; для проталкивания продукта нужно пользоваться специальными приспособлениями (толкачами, пестиками), если это предусмотрено конструкцией машины.

3.37. Нельзя проталкивать застрявшие куски продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверять качество заточки ножей руками; судить о качестве заточки ножей нужно по нарезаемому продукту.

3.38. Производить удаление заклинившего продукта следует только после выключения машины, при обесточенном электродвигателе.

3.39. При эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов необходимо руководствоваться следующими требованиями:

- работать следует при закрытом щитке режущего устройства;
- нельзя устанавливать продукт для нарезки при включенной машине;
- нельзя устанавливать толщину реза при включенной машине;
- необходимо надежно закреплять продукт в зажимном устройстве;
- во время работы машины нельзя направлять в нее продукт руками;
- остатки продукта необходимо удалять деревянной лопаткой после полной остановки и отключения машины от электросети;
- нельзя подхватывать нарезанный продукт руками из загрузочного устройства; приемный лоток нужно освобождать только после остановки машины;
- не следует очищать дисковый нож машины руками; при этом нужно пользоваться деревянным скребком и только после полной остановки дискового ножа.

3.40. Нарезку масла вручную от монолита нужно осуществлять при помощи струны; при этом не следует тянуть за струну.

3.41. При разделке мяса следует соблюдать следующие требования:

- не следует разделывать мясо, имеющее температуру мышц ниже + 5 °С;
- нельзя держать нож в руках при перемещении и переворачивании туши; не следует подтягивать к себе тушу и не перемещать мясо при помощи ножа;
- не следует оставлять нож или топор в обрабатываемом сырье; при разделке и жиловке мяса нельзя направлять нож "к себе", а держать его в положении "от себя"; при этом вести нож нужно плавно, без рывков и больших усилий;
- правку ножей следует производить о мусат в стороне от рабочих мест; при этом нельзя опираться концом мусата о стол;
- не следует оставлять на полу упавшие кусочки мяса, костей, а убирать их в санитарные бачки;
- для разрубленного, разделанного и жилованного мяса необходимо использовать исправную тару, установленную на устойчивую подставку.

3.42. Нельзя работать на мясорубке без загрузочной тарелки, предохранительного кольца над отверстием для загрузки продукта диаметром более 45 мм и специального толкача с буртиком, предохраняющим проваливание толкача к шнеку; при этом толкач не должен доходить до шнека на расстояние не менее 5 мм.

3.43. При работе на фаршемешалке следует выполнять следующие меры предосторожности:

- не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки;
- не работать на фаршемешалке без предохранительного ограждения (крестовины) на

загрузочной воронке;

- выгружать сырье из фаршемешалки следует вращающимися лопастями при закрытой решетчатой крышке;

- выгружать фарш из куттера нужно специальным ковшом.

3.44. Нельзя пользоваться открытым огнем в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.

3.45. Следует остерегаться разбрызгивания и попадания в глаза эссенции, дезинфицирующего раствора для обработки яйца; попавший в глаз раствор необходимо немедленно смыть водой.

3.46. При использовании просеивателя нельзя открывать его ограждение.

3.47. При работе на тестораскаточной машине следует выполнять следующие меры предосторожности:

- не проталкивать тесто руками и не подсовывать руки под ограждение тестораскаточной машины;

- не протирать вальцы во время работы машины;

3.48. Во время работы бисквиторезательной машины не следует поправлять бисквитные заготовки, собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства.

3.49. Зачищать ножи бисквиторезательной машины от остатков продукта скобками следует только после полной ее остановки.

3.50. Котлы или бачки с горячим сахарным сиропом следует снимать с плиты и переносить вдвоем, в рукавицах; при этом крышка котла или бачка должна быть снята.

3.51. Укладывать кондитерские листы и формы на тележку или передвижной стеллаж следует так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты тележки или стеллажа; следует соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов.

3.52. При работе у пекарских шкафов следует остерегаться ожогов паром при открытии дверец; нельзя работать у шкафа с оголенными руками.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При несчастном случае, отравлении, внезапном заболевании необходимо немедленно оказать первую помощь пострадавшему, вызвать врача или помочь доставить пострадавшего к врачу, а затем сообщить руководителю о случившемся.

4.2. Шеф-повар должен уметь оказывать первую помощь при ранениях; при этом он должен знать, что всякая рана легко может загрязниться микробами, находящимися на ранящем предмете, коже пострадавшего, а также в пыли, на руках оказывающего помощь и на грязном перевязочном материале.

4.3. Оказывая первую помощь при ранении, необходимо соблюдать следующие правила:

4.3.1. Нельзя промывать рану водой или даже каким-либо лекарственным препаратом, засыпать порошком и смазывать мазями, так как это препятствует заживлению раны, вызывает нагноение и способствует занесению в нее грязи с поверхности кожи.

4.3.2. Нужно осторожно снять грязь с кожи вокруг раны, очищая рану от краев наружу, чтобы не загрязнять рану; очищенный участок кожи нужно смазать йодом и наложить повязку.

4.4. Для оказания первой помощи при ранении необходимо вскрыть имеющийся в аптечке перевязочный пакет.

4.5. При наложении перевязочного материала не следует касаться руками той его части, которая должна быть наложена непосредственно на рану; если перевязочного пакета почему-либо не оказалось, то для перевязки можно использовать чистый платок, чистую ткань и т.п.; накладывать вату непосредственно на рану нельзя.

4.6. На то место ткани, которое накладывается непосредственно на рану, нужно накапать несколько капель йода, чтобы получить пятно размером больше раны, а затем положить ткань на рану; оказывающий помощь должен вымыть руки или смазать пальцы йодом; прикасаться к самой ране даже вымытыми руками не допускается.

4.7. Первая помощь пострадавшему должна быть оказана немедленно и непосредственно на месте происшествия, сразу же после устранения причины, вызвавшей травму, используя медикаменты и перевязочные материалы, которые должны храниться в аптечке.

4.8. Аптечка должна быть укомплектована перевязочными материалами и медикаментами, у которых не истек срок реализации; аптечка должна находиться на видном и доступном месте.

4.9. При обнаружении пожара или признаков горения (задымление, запах гари, повышение температуры и т.п.) необходимо немедленно уведомить об этом пожарную охрану.

4.10. До прибытия пожарной охраны нужно принять меры по эвакуации людей, имущества и приступить к тушению пожара.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. По окончании работы шеф-повар следует проверить состояние пожарной безопасности в производственных помещениях, проконтролировать, чтобы рабочие места были приведены в порядок, освобождены все проходы.

5.2. По окончании работы необходимо снять санитарную одежду и убрать ее в установленное место хранения.

5.3. По окончании работы следует тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

Перечень

нормативно-технических и других документов, использованных при разработке инструкции

1. Типовая инструкция по охране труда для повара (ТИ Р М-045-2002).
2. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании (ПОТ Р М-011-2000).
3. Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 N 390.
4. Перечень мероприятий по оказанию первой помощи и Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 04.05.2012 N 477н.
5. Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда, утвержденные постановлением Минтруда РФ от 17.12.2002 N 80.
6. Межотраслевые правила обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 1 июня 2009 года N 290н.
7. Перечни вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядок проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н.

С инструкцией ознакомлен(а):