

СОГЛАСОВАНО

Решение трудового коллектива
Муниципального автономного
дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 119

*Представитель трудового
коллектива Дос Мареевских МВ*
Протокол от «19» 03 2020г. № 3

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Муниципальным автономным
дошкольным образовательным учреждением
детским садом № 119

[Подпись]
О.В. Миронова
Приказ от «19» марта 2020г. № 56/3-о



Инструкция по охране труда по охране труда для шеф-повара

ИОТ-054-2020

Срок действия установлен:

с « 19 » марта 20 20 г.

по « 19 » марта 20 25 г.

Заведующий МАДОУ детским садом № 119

[Подпись] / О.В. Миронова /



Срок действия продлен:

с « _____ » _____ 20 _____ г.

по « _____ » _____ 20 _____ г.

Заведующий МАДОУ детским садом № 119

_____ / О.В. Миронова /

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция регламентирует основные требования охраны труда для шеф-повара.

1.2. К самостоятельной работе шеф-поваром, допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности, инструктаж по электробезопасности, обученные безопасным методам и приемам выполнения работы, оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве.

1.3. При поступлении на работу шеф-повар должен проходить предварительный медосмотр, а в дальнейшем - периодические медосмотры в установленные сроки.

1.4. В процессе выполнения должностных обязанностей на шеф-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;
- 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;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.5. Во избежание электротравм и поражений электрическим током шеф-повар не должен прикасаться к открытой электропроводке и кабелям.

1.6. Работник обязан соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка МАДОУ детского сада № 119. Шеф-повар должен быть ознакомлен с режимом труда и отдыха в учреждении и обязательно соблюдать его. Изменения режима труда и отдыха допускаются только в случае экстремальных ситуаций.

1.7. Шеф-повар должен работать в специальной чистой санитарной одежде и специальной обуви.

1.8. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать их расположение.

1.9. Не допускается хранить и принимать пищу и напитки на рабочем месте.

1.10. Шеф-повар должен знать приемы оказания первой помощи пострадавшему в соответствии с Инструкцией по оказанию первой помощи.

1.11. Работник должен соблюдать требования данной инструкции по охране труда.

1.12. За невыполнение требований данной инструкции по охране труда, работник несет ответственность согласно действующему законодательству РФ.

2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы шеф-повар должен:

2.1. Проверить и надеть чистую форменную, санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения. Запрещается работать в личной одежде. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Включить освещение и убедиться в исправной работе светильников.

2.3. Осмотреть и подготовить свое рабочее место, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы. Убедиться в том, что рабочее место достаточно освещено.

2.4. Убедиться в исправности электрооборудования помещения, в котором будут проводиться работы: светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру; коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, а электророзетки-фальшвилками; корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.5. При любых нарушениях правил электробезопасности, выявленных перед работой, шеф-повар должен поставить в известность руководителя учреждения.

2.6. Проверить состояние пола на рабочем месте. Если пол скользкий или мокрый, потребовать, чтобы его вытерли, или сделать это самому.

2.7. О выявленных недостатках, которые могут негативно повлиять на здоровье шеф-повара и детей, следует незамедлительно сообщить руководителю учреждения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Содержать рабочее место следует в чистоте, своевременно удалять с пола рассыпанные (разлитые) предметы, материалы, вещества.

3.2. При выполнении работы быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами, не отвлекать других от работы.

3.3. Наплитные котлы, кастрюли и другую посуду можно применять только с прочно прикрепленными ручками, ровным дном, крышки наплитной посуды открывать осторожно, на себя, опасаясь ожога паром. Посуду с жидкостью передвигать по поверхности плиты осторожно, без рывков.

3.4. Опасаясь ожога, при переноске горячих баков, противней и др. для защиты рук применять прихватки, полотенце; не прижимать горячую посуду к себе. Закладку продуктов в кипящую воду производить осторожно, не бросая.

3.5. При раздаче пищи бачки с готовой продукцией, кипятком располагать в удобном для работы месте, на устойчивые подставки. Поверхность подставки должна быть больше дна устанавливаемой ёмкости.

3.6. Не производить разделку замороженного мяса – это травмоопасно. Необходимо дождаться его оттаивания.

3.7. При работе с ножом, топориком проявлять осторожность, правильно держать руки и режущий инструмент при обработке и нарезке продуктов: пальцы рук должны находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа, топорика и в согнутом состоянии. Нарезание продуктов производить на разделочных досках.

3.8. Вскрывать консервные банки только предназначенными для этой цели приспособлениями, которые должны быть в исправном состоянии.

3.9. При пользовании скалкой после выполнения работ класть её в положение, не дающее возможность скатиться со стола.

3.10. При переноске стеклянной посуды поддерживать её обеими руками.

При работе на котлах пищеварочных электрических:

3.11. Не оставлять котёл без присмотра во время работы.

3.12. Быть осторожным при открывании крышки варочного сосуда котла. Опасаясь ожога, крышку котла открывать на себя. Перед отворачиванием накидных рычагов и открыванием крышки котла, необходимо выпустить пар из варочного сосуда.

3.13. Опрокидывание котла производить плавно, без рывков и при отключённом нагреве.

При работе на электроплите:

3.14. Электроплита должна быть заземлена.

3.15. Настил конфорок электроплиты должен быть ровным, без трещин, не деформирован.

3.16. Во избежание ожогов, а также порчи конфорок не допускать искусственного охлаждения разогретых конфорок.

3.17. Санитарную обработку электроплиты, чистку поддона производить при полном снятии напряжения с электроплиты в электрощите механиком.

3.18. Не допускать выплеска жидкости из налитых котлов при варке пищи.

При работе на универсальном приводе, мясорубке, овощенарезной машинке:

3.19. Во избежание травмирования включать электродвигатель привода, мясорубки или овощенарезной машины только убедившись в надёжном креплении сменного механизма.

3.20. Сменный механизм запрещается снимать до полной остановки электродвигателя.

3.21. При работе на любом сменном механизме запрещается проталкивать продукт в рабочую камеру или выталкивать нарезанные продукты из желоба питания руками; для этого необходимо пользоваться специальными толкателями.

3.22. Не включать мясорубку без загрузочной чаши.

3.23. Во избежание разбрасывания продукта не допускать эксплуатацию овощерезательного протирочного механизма без съёмного щитка.

При работе на кипятильнике:

3.24. Перед началом работы убедиться:

- в надёжности крепления заземляющего провода корпуса кипятильника и станции управления;

- в наличии воды в кипятильнике;

- в исправности пускорегулирующего устройства и световой сигнализации.

3.25. Бак для сбора кипятка должен быть не менее 30-40 литров и установлен на устойчивую подставку.

3.26. При появлении ударов, парения и сильного шума кипятильник следует отключить.

При работе на хлеборезной машине:

3.27. Проверить исправность заземления и электроблокировки.

3.28. При включённой машине не разрешается:

- производить укладку хлеба;

- удалять застрявшие куски хлеба;

- брать хлеб с выходного лотка;

- проводить санитарную уборку машины.

3.29. Санитарную уборку машины проводить, когда дисковый нож опущен в крайнее нижнее положение.

При работе на картофелечистке:

3.30. Запрещается включение в сеть:

- не заземлённой машины;

- при загрузочной воронке.

3.31. Перед началом работы:

- закрыть дверцу загрузочного люка;

- проверить правильность установки конуса рабочей камеры и фиксацию его зажимами;

- проверить правильность установки воронки и её фиксацию.

3.32. Не опускать руки в рабочую камеру картофелечистки во время её работы.

3.33. Застрявшие клубни овощей извлекать только после отключения машины.

3.34. Санитарную обработку производить при выключенном автоматическом выключателе.

При работе со шкафом пекарным электрическим:

3.35. Шкаф пекарный должен быть заземлён.

3.36. Помните, что внутренние поверхности камеры нагреваются до 300 . Во избежание ожогов запрещается работать у шкафа с оголёнными руками. Дверки шкафа должны плотно прилегать.

3.37. Не допускать проливания жидкости на пол камеры.

3.38. Перед санитарной обработкой пекарный шкаф отключить от сети и дождаться его остывания.

При работе на электросковороде:

3.39. Электрическая сковорода должна быть заземлена.

3.40. Во избежание ожогов быть осторожным при загрузке чаши продуктами и её разгрузке, а также при открывании во время работы сковороды; жир лить в холодную сковороду, слив жира производить охлаждённым и при отключённом оборудовании.

3.41. Опрокидывание чаши производить плавно, без рывков и только после отключения сковороды от сети.

3.42. Перед санитарной обработкой отключить сковороду от сети дождаться её остывания.

3.43. Для выполнения работ, связанных с подъёмом на высоту не более 1,2-х метров пользоваться исправной лестницей-стремянкой. Не допускается применение случайных предметов, во избежание падения.

3.44. Проветривание производить через фрамуги и форточки.

3.45. Открывая фрамугу, следует стоять на полу, не допускать резких движений при пользовании фрамужными устройствами, во избежание отрыва фрамуг и выпадения её.

3.46. Прием пищи должен осуществляться только во время регламентированных перерывов в специально отведенных для этих целей помещениях с соблюдением правил личной гигиены.

3.47. При работе с электроприборами и электроустановками:

- не работать с неисправными электроприборами, электроустановками;
- не производить ремонт неисправных приборов и оборудования самостоятельно;
- не включать и не выключать электроприборы и электроустановка влажными руками;
- отключать все приборы и при прекращении подачи электроэнергии.

3.48. Запрещается:

- прикасаться к незащищённым токоведущим частям электрических устройств, электробытовых приборов, электроустановок и др.;
- допускать к своему рабочему месту лиц, не имеющих отношения к вашей работе;
- оставлять работающее оборудование без надзора.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Шеф-повар обязан немедленно извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников и детей, о каждом несчастном случае, происшедшем на территории работодателя, или об ухудшении состояния своего здоровья, обо всех нарушениях, обнаруженных неисправностях.

4.2. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал шеф-повар, ему следует прекратить работу, немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны, оказать пострадавшему первую помощь, вызвать скорую медицинскую помощь, помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение и сообщить о случившемся заведующему МАДОУ детским садом № 119, а также сохранить обстановку и состояние оборудования таким, какими они были в момент происшествия (если это не угрожает жизни, здоровью окружающих работников и не приводит к аварии).

4.3. Если несчастный случай произошел с самим шеф-поваром, ему следует прекратить работу, по возможности обратиться в медицинское учреждение, сообщить о случившемся

заведующему МАДОУ детским садом № 119 или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

4.4. Шеф-повару необходимо уметь оказывать первую помощь пострадавшему.

4.5. При возникновении пожара:

- прекратить работу;

- по возможности отключить электрооборудование;

- нажать кнопку пожарной сигнализации и подать сигнал о пожаре;

- сообщить о случившемся работодателю;

- принять меры по эвакуации детей и работников;

- принять меры по локализации пожара имеющимися средствами пожаротушения, руководствуясь инструкцией по пожарной безопасности;

- при необходимости вызвать пожарную охрану по тел. – 01 (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, тел.).

4.6. При аварии (прорыве) системы отопления необходимо немедленно сообщить о происшедшем администрации.

4.7. Необходимо помнить об уголовной ответственности за несвоевременное сообщение о несчастном случае с воспитанником детского сада или за промедление в оказании помощи, эвакуации детей, вызове скорой помощи.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить используемое электрооборудование.

5.2. Проветрить помещение.

5.3. Закрывать окна, фрамуги, проверить закрыты ли запасные выходы, выключить свет.

5.4. При обнаружении замечаний по охране труда поставить в известность заведующего.

5.5. Снять рабочую одежду, сменную обувь и убрать их в установленное место.

Инструкцию разработал специалист по охране труда Сухарева Е.В.