

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
Е.А. Сидниченко
03 2015

УТВЕРЖДАЮ
Директор ФГБОУ ВПО «ОмГПУ»
О.В. Волох
2015

ИНСТРУКЦИЯ № 17 по охране труда для повара

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве повара допускаются лица, прошедшие медицинскую комиссию и инструктаж по охране труда на рабочем месте.

1.2. Во время работы работник проходит:

- проверку знаний по электробезопасности - ежегодно;
- проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;
- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте один раз в шесть месяцев.

1.3. На повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части электромеханического оборудования; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенная влажность воздуха; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря; физические перегрузки).

1.4. Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;
- проверить внешним осмотром: достаточность освещения рабочей поверхности;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов; наличие и надежность заземляющих соединений состояние полов и производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными,

несколькими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды).

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

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Содержать рабочее место в чистоте.

3.4. Не загромождать рабочее место, проходы к нему порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.5. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.6. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается: использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра.

3.7. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.8. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм **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 загрузки.

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

3.10. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербин.

3.11. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола.

3.12. При перемещении котла с горячей пищей не допускается: заполнять его более чем на три четверти емкости; прижимать котел к себе; держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

3.13. Во время работы с использованием электромеханического оборудования: использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя; соблюдать нормы загрузки оборудования;
проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

- 4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю.
- 4.2. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
- 4.3. В случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения.
- 4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование.
- 5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.
- 5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

Проректор по АХР и строительству _____ С.В.Шамраев

Заведующая столовой _____ Т. Г.Тригунова

Руководитель службы охраны труда _____ А.В.Астафьев