

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

- 1.1. К работе в качестве повара допускается персонал, прошедший предварительный медицинский осмотр, инструктаж по охране труда.
- 1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по охране труда и проходит:
 - стажировку;
 - обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования;
 - курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета;
 - проверку знаний в объеме 1-й группы по электробезопасности.
- 1.3. При эксплуатации газоиспользующих установок, повар должен до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке. Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.
- 1.3. Во время работы повар должен проходить:
 - осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно перед началом работы;
 - обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2-года;
 - повторную проверку знаний безопасности труда при эксплуатации газового оборудования – один раз в 12 месяцев;
 - проверку знаний по электробезопасности – ежегодно;
 - проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;
 - периодический медицинский осмотр, врачом- терапевтом – ежегодно, врачом – дерматовенерологом – 2 раза в год;
 - повторный инструктаж по охране труда - один раз в 6 месяцев.
- 1.4. До представления результатов медицинских обследований и сдачи зачета по санитарному минимуму повар к работе не допускается
- 1.5. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка , в которую вносятся результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.
- 1.6. Повар должен знать:
 - устройства, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования;
 - основные виды неполадок донного оборудования, способы их устранения;
 - устройство и работа манометров;
 - правила внутреннего трудового распорядка.
- 1.7. Повар должен соблюдать следующие правила личной гигиены:
 - приходить на работу в чистой одежде и обуви;
 - оставлять личную одежду, личные вещи в гардеробе;
 - коротко стричь ногти;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду ;
 - при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;
 - сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.
- 1.8. На повара в процессе работы могут воздействовать следующие опасные производственные факторы:
- повышенная температура поверхностей оборудования;
 - пониженная температура поверхностей холодильного оборудования;
 - повышенная влажность воздуха;
 - повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
 - повышенное напряжение в электрической сети;
 - недостаточная освещенность рабочей зоны;
 - физические перегрузки.
- 1.9. Повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, санпринадлежностями и СИЗ:
- куртка белая хлопчатобумажная – на 4 месяца;
 - брюки светлые хлопчатобумажные – на 4 месяца;
 - колпак белый – на 4 месяца;
 - полотенце –на 4 месяца;
 - тапочки –на 6 месяцев.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- 2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:
- перед включением электроплиты наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, состояние жарочной поверхности.
 - убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
 - исправность другого применяемого оборудования;
 - сроки прохождения манометров в лаборатории Госстандарта (один раз в 12 месяцев), предохранительных клапанов;
 - работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования.
- 2.2. Правильно надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держи в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы.
- 2.3. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай проходы.
- 2.4. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности, требуй от администрации изъятия и замены непригодного инвентаря, посуды.
- 2.5. При обнаружении неисправностей в оборудовании немедленно поставь в известность заведующего столовой и до устранения их, к работе не приступай.
- 2.6. Не проводи самостоятельно ремонт оборудования.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 3.1. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:
- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
 - операции по просеиванию муки, крахмала производить на специально оборудованных рабочих местах.
- 3.2. 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 загрузки.
- 3.2. Не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.
 - 3.3. Работай на мясорубке только со специальным приспособлением или кольцом у загрузочной воронки.
 - 3.4. Для проталкивания мяса в машину, пользуйся деревянным пестиком. Не проталкивай мясо руками.
 - 3.5. При использовании универсального привода насадку и крепления их производи при включении мотора.
 - 3.6. При работе на шинкованных машинах не проталкивай овощи руками на ходу.
 - 3.7. При работе на овощно-мясных и протирочных машинах пользуйся предохранительной крышкой.
 - 3.8. Разделку замороженного мяса производи после его оттаивания.
 - 3.9. Для опалки дичи, птицы, пользуйся паяльными лампами.
 - 3.10. Работая ножом, держи правильно руки и нож. Будь осторожен, ножи храни в специальных чехлах.
 - 3.11. Выемку рыбы из ванн производи ровноточными черпаками.
 - 3.12. Посуду с жидкостью по плите передвигай осторожно.
 - 3.13. Следи за тем, чтобы поставленные жиры для разогрева не вспыхнули.
 - 3.14. При поджарке котлет, пирожков, клади их с наклоном от себя.
 - 3.15. Клади в кипящий жир картофель, другие овощи, не допуская попадания воды.
 - 3.16. Крышки варочных котлов открывай от себя осторожно.
 - 3.17. При переноске горячей пищи ставь на устойчивые подставки.
 - 3.18. Не берись голыми руками за горячую посуду, пользуйся для этого полотенцем.
 - 3.19. Срочно убирай пролитый жир, уроненные продукты.
 - 3.20. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.
 - 3.21. НЕ пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.
 - 3.22. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедись в отсутствии посторонних предметов и скользких полов на всем пути передвижения.
 - 3.23. Разделочные доски располагай на ровную поверхность.
 - 3.24. Консервные банки открывай специальным ключом.
 - 3.25. Для вскрытия тары пользуйся гвоздодером.
 - 3.26. Не выходи на улицу потным.
 - 3.27. При переводе на другую работу, требуй от администрации дополнительного инструктажа.
 - 3.28. На предприятиях общественного питания запрещается:
 - при изготовлении блюд носить ювелирные украшения;
 - курить на рабочем месте;

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. При обнаружении дефектов оборудования, представляющих опасность для жизни персонала и целостности оборудования, немедленно прекрати работу, по возможности отключи электрооборудование от электросети, прими меры по ликвидации аварии.

- 4.2. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установке и на установках, вызвать работников газовой службы.
- 4.3. При возникновении пожара немедленно вызови пожарную охрану, удали в безопасное место людей, поставь в известность заведующего столовой и организуй тушение огня подручными средствами.
- 4.4. Окажи первую помощь пострадавшим при травмировании, внезапном заболевании.
- 4.5. О несчастном случае доложи заведующему столовой.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- 5.1. Надежно обесточьте оборудование.
- 5.2. Произвести разработку, очистку, мойку оборудования.
- 5.3. Убрать инвентарь на специально отведенное место.
- 5.4. Снять спецодежду, принять душ.