

- не оставлять рабочее место во время приготовления блюд; - сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

1.7. В процессе выполнения должностных обязанностей на 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, полуфабрикатов; - повышенная температура воздуха рабочей зоны; - повышенная влажность воздуха; - повышенное значение напряжения в электрической цепи; - недостаточная освещенность рабочей зоны; - повышенный уровень инфракрасной радиации; - острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря; - вредные вещества в воздухе рабочей зоны; - физические, нервно-психические перегрузки.

1.8. При работе поваром должна использоваться следующая спецодежда: - куртка белая хлопчатобумажная; - брюки или юбка белые хлопчатобумажные; - косынка или колпак белые хлопчатобумажные; - туфли текстильные на нескользящей подошве; - фартук прорезиненный с нагрудником; Спецодежда каждого повара должна храниться в индивидуальном шкафу в бытовом помещении.

1.9. Повар обязан сообщить своему непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, проявлении признаков острого заболевания.

1.10. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновении с загрязненными предметами, а так же после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

1.11. При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

1.12. Нельзя касаться находящихся в движении частей механизмов. Прикасаться к токоведущим частям, электрическим проводам (даже изолированным), кабелям, клеймам, патронам освещения. Наступать на лежащие на полу переносные электропровода, так как при плохой их изоляции может произойти травма электрическим током. Не хранить на рабочем месте горюче-смазочные и лакокрасочные материалы. Знать место расположения средств пожаротушения и уметь пользоваться ими. Не разрешается использовать средства пожаротушения для других целей.

1.13. Уметь оказывать первую помощь пострадавшим, используя медицинскую аптечку и подручные средства.

1.14. Соблюдать средства личной гигиены: - содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование; - мыть руки с мылом перед началом работы и по окончании; - следить за чистотой кожного покрова лица и рук; - при порезах, царапинах пользоваться антисептическими растворами (йод, зелёнка), наложить бинтовую повязку (или лейкопластырь).

1.15. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. На пищеблоке должен быть углекислотный огнетушитель.

1.16. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации МАДОУ детский сад № 192.

1.17. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку, рукава одежды подвернуть до локтя. Надеть удобную обувь с запяточником на нескользкой подошве.

2.2. Запрещено закалывать иголками, булавками одежду. Не держать в карманах булавок, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

2.3. Привести в порядок рабочее место, не загромождать проходов.

2.4. Осмотреть инвентарь, убедиться в их исправности. Требовать от администрации изъятия и замены непригодного инвентаря и посуды.

2.5. При осмотре оборудования проверить: - исправность оборудования; - наличие и исправность ограждений; - наличие и исправность заземления. При обнаружении каких-либо неполадок или неисправностей в оборудовании, немедленно заявить заведующей МАДОУ детский сад № 192 и до их устранения к работе не приступать.

2.6. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить: - наличие воды в водопроводной сети; - исправность и отсутствие подтеканий оборудования; - 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; - наличие диэлектрических ковриков; - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости); - проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, прочность, крепления оборудования; - достаточность освещения рабочей зоны; - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования; - проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущих частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т.д), 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 и т.д.); - проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов); - работу местной приточно-вытяжной вентиляции.

2.7. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей должны быть чистыми, гладкими без трещин и заусенец, рукоятки ножей – плотно насажены.

2.8. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.9. При эксплуатации электрических плит, жарочных шкафов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в инструкции.

2.10. Проверить наличие огнетушителя и медицинской аптечки.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Не работать на машинах и агрегатах, устройства которых не знакомы и работа на которых, вам не поручена.

3.2. Работать на мясорубке только со специальными приспособлениями или кольцом у загрузочной воронки.

3.3. Для проталкивания мяса в машину пользуйтесь деревянным пестиком. Не проталкивать мясо руками.

3.4. При использовании машин универсального привода насадки и крепления менять только при выключенном моторе.

3.5. При работе на овощечистке и протирачных машинах пользоваться предохранительной крышкой или решёткой в загрузочной воронке.

3.6. При работе на шинковальных машинах не проталкивать овощи руками на ходу.

3.7. Разделку замороженного мяса производить после его размораживания. Для разбора мяса используйте колоду с ровной поверхностью. Для опалки птицы, дичи или голов не пользоваться паяльными лампами.

3.8. При работе с ножами, будьте осторожны, правильно держите руки и нож при обработке продуктов. Ножи хранятся в специальных чехлах.

3.9. Выемку рыбы из ванны производить проволочными черпаками.

3.10. Передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков. Следить за тем, чтобы поставленные на плиту жиры для разогрева не вспыхнули от высокой температуры.

3.11. При поджарке котлет, пирожков и других полуфабрикатов, кладите их с наклоном от себя.

3.12. Кладите в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды.

3.13. Пользоваться противнями, которые свободно, без наклона входят в духовку. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой наплитной посуды с горячей пищей открывать осторожно, от себя.

3.14. Перед тем, как переставлять нагретую посуду или посуду с горячей пищей с одного рабочего места на другой, предупредить об этом стоящих рядом работников. При переноске горячей пищи нельзя прижимать к себе посуду.

3.15. Посуду с пищей после её тепловой обработки необходимо ставить на устойчивую подставку. Поверхность подставки должна быть больше поверхности для устанавливаемой посуды.

3.16. Не берите голыми руками за горячую кухонную посуду, используйте при этом полотенце (прихватки).

3.17. Обязательно принимайте меры по уборке пролитой на пол жидкости, жира, уроненных на пол продуктов.

3.18. Открывать банки с консервами, предназначенным для этого ключом. Запрещается вскрывать банки ножами и другими поварским инвентарём.

3.19. Не выходить потным на улицу или в холодное помещение.

3.20. Переносить грузы весом не более 7 кг для женщин и не более 15 кг для мужчин, а вдвоём не более 20 кг. и 30 кг соответственно. Для перемещения грузов свыше указанного веса использовать тележки.

3.21. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует: - соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; - операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.22. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала о ее готовности к работе. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этой цели. Не включать аппарат СВЧ при открытой задней панели и дверце рабочей камеры. Открывать дверцу рабочей камеры следует после отключения нагрева.

3.23. Варку продуктов производить с закрытыми крышками.

3.24. При использовании оборудования использовать меры предосторожности, указанные в документации к этому оборудованию.

3.25. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан: - максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность; - не допускать включения электрических конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

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

3.27. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.28. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.29. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

3.30. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

3.31. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.

3.32. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.

3.33. При перемещении котла с горячей пищей не допускается: - заполнять его более чем на 3/4 емкости, при этом крышка котла должна быть открыта; - прижимать котел к себе; - держать в руках нож или другой инструмент.

3.34. При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.35. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

3.36. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять

специальные карбовочные ножи. Соблюдать осторожность при работе с ножом. Пользоваться хорошо наточенными ножами на маркированных разделочных досках. При перерывах в работе убирать нож в специально отведенное место, не переносить острым концом к себе. Во время работы с ножом не допускается : - использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющие заусенцы, с затупившимися лезвиями; - делать резкие движения; - нарезать сырье и продукты на весу; - проверять остроту лезвия рукой; - оставлять нож без внимания на столе или другом месте; - опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.37. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.

3.38. Для предотвращения аварийных ситуаций в случае неисправности приборов безопасности, регулирования и автоматики необходимо выключить оборудование и отсоединить его от электрической сети. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, не поручать свою работу посторонним и необученным лицам.

3.39. Оборудование, инструменты, приспособления применять только для тех работ, для которых они предназначены.

3.40. Перед включением электрических приборов встать на диэлектрический коврик.

3.41. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками.

3.42. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи, и другие предметы.

3.43. Не использовать для сиденья случайные предметы и оборудование.

3.44. При работе на электрической мясорубке не допускается: - превышать допустимые скорости; - поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования; - извлекать и проталкивать руками застрявший продукт; - переносить включенное в сеть нестационарное оборудование; - оставлять без присмотра включенное работающее оборудование, допускать к его эксплуатации посторонних или необученных лиц; - складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Обязательно остановить машину (оборудование), выключив рубильник в следующих случаях: - при перерыве в подаче электроэнергии; - в случае воспламенения обшивки электродвигателя и наличия запаха горелой резины; - если обнаружилось неисправности в машине (оборудовании), пробивание током корпуса; - при появлении постороннего шума, вибрации; - в случае неисправности манометра, варочного котла; - если манометр показывает давление более 0, 4 кг/с и предохранительный клапан не работает.

4.2. О неисправностях сообщить администрации МАДОУ детский сад № 192.

4.3. При травмировании, отравлении и внезапном заболевании рядом работающего, немедленно принять меры к оказанию первой помощи пострадавшему, и в случае необходимости вызвать врача или помочь пострадавшему дойти до медицинского пункта, о происшествии сообщить администрации МАДОУ детский сад № 192.

4.4. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

4.5. При обнаружении дефектов оборудования, представляющих опасность для жизни персонала и целостности оборудования, немедленно прекратить работу, по возможности отключить электрооборудование от электрической сети.

4.6. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрооборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запахе горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети с помощью пускового устройства или общего рубильника. Сообщить об этой неисправности администрации МАДОУ детский сад № 192 и не включать до устранения неисправности.

4.7. В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих. Сообщить администрации МАДОУ детский сад № 192 о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.8. При возникновении пожара немедленно эвакуировать воспитанников из здания, сообщить о пожаре администрации МАДОУ детский сад № 192 и в ближайшую пожарную часть, и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

4.9. При поражении электрическим током немедленно отключить напряжение и в случае отсутствия у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой (закрытый) массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Привести в порядок рабочее место.

5.2. Вымыть руки с мылом или принять душ.

5.3. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.4. Надежно обесточьте оборудование.

5.5. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.6. Разобрать, очистить, промыть оборудование: - механическое – после остановки движущихся частей с инерционным ходом, - тепловое – после полного остывания нагретых поверхностей. Не убирать мусор, отходы непосредственно руками, а пользоваться щетками, совками и другими приспособлениями.

5.7. Убрать инвентарь на специально отведенное место.

5.8. Тщательно вымыть рабочий стол.

5.9. Убрать спецодежду в отведённое место.

5.10. Выключить освещение, закрыть помещение. Закрыть пищеблок на ключ. Инструкция составлена на 7 листах.

Инструкцию составил заведующий Сидорова Л.А.