

**ИОТ – 017 - 2020**

# ИНСТРУКЦИЯ

# по охране труда для повара

1. **Общие требования безопасности**
   1. К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, достигшие возраста 18 лет и обученные по специальности.

На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования; санитарно-гигиеническую подготовку; проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

* 1. Во время работы работник проходит:
* обучение безопасности труда по действующему оборудованию;
* проверку знаний безопасности труда на работах с повышенной опасностью;
* осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых и др. кожных заболеваний – ежедневно перед началом смены;
* проверку санитарно-гигиенических знаний – один раз в год;
* периодический медицинский осмотр– один раз в год;
  1. Повторный инструктаж по безопасности труда работник должен проходить один раз в 6 месяцев.
  2. Во время работы на работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхности инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары; нервно-психологические нагрузки; физические перегрузки; пониженная температура поверхностей оборудования, продукции; повышенная температура поверхностей оборудования; повышенный уровень электромагнитных излучений).
  3. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, средствами индивидуальной защиты и санитарными принадлежностями.
  4. 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).
  5. При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

1. **Требования безопасности перед началом работы**

2.1.Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- наличие воды в водопроводной сети, исправность и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий оборудования;

- исправность электрооборудования и другого оборудования;

- работу местной вытяжной вентиляции.

**3. Требования безопасности 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 и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.2. Загрузку (выгрузку) продуктов в духовой шкаф производить после соответствующего сигнала о его готовности к работе. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этой цели. Не включать духовой шкаф при открытой задней панели и дверце рабочей камеры. Открывать дверцу рабочей камеры следует после отключения нагрева.

3.3. Варку продуктов производить с закрытыми крышками.

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

3.5. 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 электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
  1. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.
  2. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
  3. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.
  4. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.
  5. Включать печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.
  6. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать дверцы печи только после отключения.
  7. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.
  8. 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».
  9. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек.
  10. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.
  11. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.
  12. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
  13. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:
* заполнять его более чем на 3/4 емкости;
* прижимать котел к себе;
* держать в руках колющие или режущие инструменты.
  1. При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».
  2. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.
  3. Производить нарезку репчатого лука при включенном вытяжном шкафу.
  4. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.
  5. Для предотвращения аварийных ситуаций в случае неисправности приборов безопасности, регулирования и автоматики необходимо выключить оборудование и отсоединить его от электрической сети.

1. **Требования безопасности в аварийных ситуациях.**
   1. . Привести в порядок свое рабочее место, выкинуть мусор.
   2. .Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.
2. **Требования безопасности по окончании работы.**
   1. Отключить оборудование, работающее под давлением.
   2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.
   3. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

С инструкцией по охране труда ознакомлен:

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

дата подпись Фамилия И.О.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

дата подпись Фамилия И.О.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

дата подпись Фамилия И.О.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

дата подпись Фамилия И.О.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

дата подпись Фамилия И.О.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

дата подпись Фамилия И.О.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

дата подпись Фамилия И.О.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

дата подпись Фамилия И.О.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

дата подпись Фамилия И.О.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

дата подпись Фамилия И.О.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

дата подпись Фамилия И.О.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

дата подпись Фамилия И.О.