Точилкин Павел Владимирович

Подписано цифровой подписью: Точилкин Павел Владимирович
DN: cn=Точилкин Павел Владимирович, o=Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Центр образования села Хатырка", ou, email=khatyrkaschool@rambler.ru, c=RU
Дата: 2023.01.27 14:59:02 +11'00'

Рассмотрено и принято на общем собрании работников МБОУ «Центр образования с.Хатырка»
Протокол от 27.01.2023г. № 1

Утверждаю
Директор МБОУ «Центр образования с.Хатырка»
_____ П.В.Точилкин

Приказ от 27.01.2023г. № 16-О

Инструкция № 86
по охране труда для повара
МБОУ «Центр образования с. Хатырка»

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция разработана МБОУ «Центр образования с. Хатырка» (далее образовательная организация) на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе повара образовательной организации могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончанию работы работника, выполняющего обязанности повара на пищеблоке столовой образовательной организации, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4. Повар пищеблока образовательной организации в своей работе должен:

- знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции повара в образовательной организации, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке образовательной организации;
- получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка образовательной организации;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.5. Во время выполнения работы согласно должностным обязанностям на повара образовательной организации могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся механизмы, подвижные части механического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;

– низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
– повышенная температура воздуха рабочей зоны;
– повышенный уровень шума на рабочем месте;
– повышенная влажность воздуха;
– повышенная или пониженная подвижность воздуха;
– повышенное значение напряжения в электрической цепи;
– повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
– кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
– недостаточная освещенность рабочей зоны;
– повышенный уровень инфракрасной радиации;
– острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
– вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
– физические, нервно-психические перегрузки.

1.6. Повар в образовательной организации обеспечивается индивидуальными средствами защиты, спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, одноразовые перчатки, маска.

1.7. В здании пищеблока образовательной организации должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.

1.8. Повар должен незамедлительно сообщать завхозу о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

1.9. Повару образовательной организации необходимо:

– сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу образовательной организации (завхозу);
– оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
– перед началом и в процессе работы тщательно мыть руки с мылом, менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения;
– собирать волосы под колпак;
– при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;
– не оставлять рабочее место без присмотра во время приготовления блюд;
– после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

1.10. Сотрудник должен строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда повара образовательной организации, инструкции по пожарной безопасности и электробезопасности.

1.11. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.12. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке, положений настоящей инструкции по охране труда, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы повару образовательной организации следует:

- тщательно вымыть руки с мылом;
- надеть головной убор, спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свивающих концов одежды;

Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность применяемого оборудования;
- работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования;
- сверить наличие и оценить исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
- наличие на местах диэлектрических ковриков;
- устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- 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 ит. д.);
- работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
- не приступать к работе при отсутствии или сомнении в надежности выполненного заземления;
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей следует содержать чистыми, гладкими, без трещин и заусенец; рукоятки нощей – плотно насаженными.

2.4. Качественно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.

2.5. Выполнить необходимую обработку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Перед включением электроплиты убедиться в наличии поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, защищающего тэны, оценить

состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом состоянии.

2.7. Перед включением пищеварочного электрического котла:

– открыть крышку котла и убедиться в чистоте варочного сосуда, наличии установленного фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;

– нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительного седла);

– правильно выставить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;

– варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10-15 см ниже верхней кромки.

2.8. Перед началом эксплуатации электросковороды:

– проверить удобство и легкость открывания откидной крышки, а также её фиксацию в любом положении;

– убедиться в том, что поверхность электрической сковороды чистая и не мокрая, в противном случае следует обязательно вытереть её насухо;

– масло на поверхность сковороды следует осторожно вливать при небольшой температуре разогрева – в противном случае, возможно, его возгорание;

– проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.9. При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

2.10. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования по охране труда во время работы

3.1. Не нарушает правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.2. Не использует деформированную, с дефектами и механическими повреждениями кухонную и столовую посуду, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.

3.3. Выполняет только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручает выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.

3.4. Оборудование, инструменты, приспособления использует только для тех работ, для которых они предназначены.

3.5. Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврике.

3.6. 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.

3.7. 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.

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

3.9. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

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

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

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

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

3.14. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.15. 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".

3.16. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек.

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

3.18. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.19. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.20. <u>При перемещении котла с горячей пищей не допускается:</u>

– заполнять его более чем на 3/4 емкости;
– прижимать котел к себе;
– держать в руках нож или другой инструмент.

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

3.22. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.23. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

3.24. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными поварскими ножами.

3.25. Соблюдать особую осторожность при работе с ножом. Пользоваться острыми ножами на маркировочных разделочных досках.

3.26. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.

3.27. Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.

3.28. Быть осторожными при работе с горячей пищей, пользоваться прихватками, крышку открывать на себя. Выполнять требования безопасного перемещения в

помещении и на территории пищеблока школы, пользоваться только установленными проходами.

3.29. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола случайно рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т. д.

3.30. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т. д.

3.31. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.

3.32. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.

3.33. Перемещать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.

3.34. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.35. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять строго только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
- не допустимо превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50^{o});
- не допускать произведения распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.36. При выполнении работ с ножом повару пищеблока образовательной организации необходимо соблюдать крайнюю осторожность, оберегая руки от возможных порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе.

Во время работы с ножом повару образовательной организации не разрешается:

- применять ножи с непрочно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- выполнять резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- выполнять проверку остроты лезвия рукой:
- оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;
- опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников;
- при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за сторону руками.

3.37. При работе на раздаче необходимо:

- производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;
- следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;
- производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;
- включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;
- сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

3.38. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.39. Контролировать своевременную утилизацию отходов в соответствии с санитарными нормами.

3.40. При эксплуатации электромеханического оборудования повару в образовательной организации необходимо:

– использовать его только для выполнения тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

– перед началом загрузки следует убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;

– включать с помощью нажатия кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;

– не допустимо прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенными и с поврежденной изоляцией проводам;

– следует соблюдать нормы загрузки оборудования;

– удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п.;

– осматривать и устранять обнаруженную неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»), вывешивания плаката «Не включать! Работают люди!».

3.41. Категорически не допускается:

– поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

– превышать уровень допустимых скоростей;

– извлекать или проталкивать с помощью рук застрявший продукт;

– передвигать включенное в сеть нестандартное оборудование;

– оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к работе на нем посторонних или необученных лиц;

– складировать на оборудовании инструмент, продукцию, тару.

3.42. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности при обращении с оборудованием пищеблока столовой образовательной организации согласно данной инструкции по охране труда.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить завхоза, при отсутствии – директора образовательной организации или иное должностное лицо.

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

4.3. При обнаружении неисправности технологического оборудования на пищеблоке образовательной организации: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом завхозу, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.4. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горящей

изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом завхозу, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.5. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить завхозу, при отсутствии – директору образовательной организации или иному должностному лицу о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.6. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.7. При получении травмы следует безотлагательно оказывать первую помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника образовательной организации или транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь», сообщить о случившемся завхозу, при отсутствии – директору образовательной организации или иному должностному лицу.

4.8. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока образовательной организации столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, вызвать пожарную службу по телефону 101, сообщить завхозу, при отсутствии – директору образовательной организации или иному должностному лицу и, при отсутствии явной угрозы жизни, организовать тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.9. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем завхозу образовательной организации.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электроплиту и другие электроприборы, технологическое электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.

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

5.3. Недопустимо повару пищеблока образовательной организации охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплого оборудования водой.

5.4. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов следует применять щетки, совки и другие приспособления.

5.5. Тщательно очистить рабочий стол, вымыть кухонный инвентарь.

5.6. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.7. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.

5.8. При наличии каких-либо замечаний в работе оборудования пищеблока сообщить завхозу образовательной организации.

С инструкцией ознакомлен (а)

«___»_____202___г. _____ /_____/