

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТОМСКИЙ ЭКОНОМИКО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда
для повара

ИОТ 13-20

Приказ № 13 от 05-02 2021 г.
Срок действия установлен
с «5» 02 2021 г. по «4» 02 2026 г.

Приказ № _____ от _____ 20__ г.
Срок действия установлен
с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

ТОМСК-2020 г.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ТОМСКИЙ ЭКОНОМИКО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома ОГБПОУ «ТЭПК»

Д.В.Науменко

« 29 » 12 2020г.



ИНСТРУКЦИЯ

**по охране труда для повара
ИОТ 13-20**

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. Допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста, прошедшие медосмотр и не имеющие медицинских противопоказаний, прошедшие санитарно-технический минимум, получившие инструктажи по охране труда – вводный и первичный - на рабочем месте, освоившие безопасные приемы выполнения работ, ознакомленные с правилами электробезопасности, пожарной безопасности, умеющие оказывать первую доврачебную помощь.
- 1.2. Повар проходит два раза в год медосмотр.
- 1.3. На повара в процессе работы могут воздействовать опасные и вредные факторы:
 - подвижные части электромеханического оборудования.
 - повышенная температура поверхностей оборудования котлов с пищей.
 - пониженная температура холодильного оборудования, полуфабрикатов.
 - недостаточная освещенность рабочей зоны.
 - острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары.
 - вредные вещества в воздухе рабочей зоны.
 - электроопасность, пожароопасность.
 - физические перегрузки.
 - повышенный уровень инфракрасных излучений.
- 1.4. Повар должен:
 - работать в чистой санитарной одежде;
 - подбирать волосы под косынку или колпак;
 - перед началом работы и после посещения туалета мыть руки с мылом;
 - сообщать своему руководителю о любой ситуации, угрожающей здоровью и жизни людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве;
 - при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные изделия, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.
- 1.5. Лица, нарушившие требования настоящей инструкции, несут ответственность согласно действующему законодательству РФ.

2. Требования охраны труда перед началом работы.

2.1. Надеть, застегнуть санитарную одежду. Не допускать свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость столов, стеллажей;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов;
- проверить достаточность освещения рабочей зоны, исправность розеток;
- вилок, шнуров электропитания, используемых электроприборов;
- проверить состояние поверхностей жарочных шкафов, конфорок;
- произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы;
- проверить наличие резиновых ковриков.

2.3. Обо всех обнаруженных неисправностях сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

3. Требования охраны труда во время работы.

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение.

3.2. Не допускать к своей работе не обученных и посторонних лиц.

3.3. Содержать свое рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты и жиры.

3.4. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

3.5. Вентили, краны открывать медленно, без рывков.

3.6. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, сбойники, консервные ножи). Не производить эти работы случайными предметами.

3.7. Переносить продукты только в исправной таре.

3.8. При работе с ножом:

- соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;
- ручка ножа должна быть прочно насажена, не иметь сколов и трещин, лезвие хорошо заточено, без заусенцев;
- не проверять заточку лезвия пальцами;
- при мытье и протирке ножей быть осторожным;
- не резать сырые продукты навесу;
- не ходить, не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож. Не вложенный в футляр.

3.9. При работе с топором:

- топор должен быть надежно насажен на топорище и расклинен деревянным клином;
- топорище не должно иметь сколов, трещин, заусениц;
- для рубки использовать колоды с ровной поверхностью, устойчиво закрепленные;
- левая рука не должна находиться в рабочей зоне топора;
- в зоне действия рубщика не должны находиться посторонние люди;
- во избежание повреждения глаз - работать в очках.

3.10. При работе с электроплитой необходимо:

- для предотвращения не благоприятного влияния инфракрасного излучения максимально заполнять посудой рабочую поверхность, своевременно выключать переключатель на меньшую мощность конфорки;
- не допускать попадания жидкости, жиров на нагретые конфорки;
- ставить кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и

ограждающие поручни;

- работать у плиты при наличии резиновых ковриков.

3.11. Снимать котлы с горячей пищей без рывков вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка должна быть снята.

3.12. При перемещении котла с горячей пищей:

- предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников;
- заполнять не более, чем на три четверти емкости;
- не прижимать котел к себе.

3.13. При работе с электросковородой:

- заливать жир в сухую сковороду до включения нагрева;
- не допускать попадания влаги в горячий жир;
- своевременно выключить или переключать на меньшую мощность сковороду. Немедленно отключить при появлении чада;
- не допускается:
 - включать нагрев при отсутствии жира;
 - опрокидывать сковороду до отключения ее от электросети;
 - сливать из сковороды жир в горячем состоянии;
 - охлаждать водой жарочную поверхность.

3.14. При работе с жарочным шкафом:

- перед установкой противней камеры прогреть, установив ручку термоограничителей на необходимую температуру;
- не допускать проливание жиров и жидкостей на пол и стенки камер. Внутренние стенки камер прогреваются до 270°;
- перед санитарной обработкой переключателя установить в положение «0» и отключить от сети;
- запрещается:
 - производить чистку и устранять неисправности при работе шкафа;
 - держать включенными на полную мощность нагруженные шкафы;
 - применять водяную струю для очистки наружных и внутренних частей шкафа.
- к шкафу должен быть проход не менее 1 м легковоспламеняющихся материалов;
- при обнаружении неисправностей вызвать электромонтера.

3.15. При работе на картофеле-очистительной машине:

- надежно закрепить сменные исполнительные механизмы;
- предупредить о пуске машины работающих рядом;
- загружать в машину откалиброванные и вымытые корнеплоды;
- загружать не более 7 кг.
- запрещается:
 - включать машину при снятой загрузочной воронке, с открытыми дверками, крышкой, окнами;
 - проталкивать клубни руками или посторонними предметами;
 - оставлять без присмотра работающую машину;
 - допускать к эксплуатации не обученных людей.
- осматривать, устранять неполадки, очищать, промывать машину, только после полной остановки механизмов и на пусковом устройстве должен висеть плакат: « Не включать! Работают люди.».

3.16. При работе на овощерезательной машине:

- произвести сборку, надежно закрепить механизмы;
 - загружать продукты через загрузочное окно по норме.
- запрещается::**
- поправлять и проталкивать застрявший продукт руками. В случае заклинивания продукта необходимо остановить машину, заклинивший продукт удалить после полной остановки механизмов,
 - вводить руки в проемочное окно загрузочной воронки при работе машины,
 - соблюдать осторожность при обращении с рабочими органами во избежание пореза рук.
 - очистку и промывку машины производить после нажатия кнопки «Стоп» и полной остановки механизмов.

- 3.17. При работе с мясорубкой:
- произвести сборку, проверить надежность крепления всех механизмов;
 - над горловиной мясорубки должно быть установлено предохранительное кольцо, не допускающее попадания рук к подвижным частям мясорубки;
 - проталкивать мясо в горловину загрузочной чаши деревянным толкачом (пестиком);
 - по окончании работы путем нажатия кнопки «Стоп» отключить мясорубку;
 - разборку мясорубки производить после полной остановки механизмов;
 - извлекать шнек и режущий инструмент из рабочей камеры выталкивателем или специальным крючком;
 - соблюдать осторожность при обращении с рабочими органами во избежание пореза рук;
 - очистку и промывку машины производить после нажатия кнопки «Стоп» и полной остановки механизмов.
- 3.18. При работе на мармитах:
- проверить исправность заземления;
 - если корпус мармита под напряжением, «бьет током», следует немедленно отключить его от электросети и вызвать электрика. К работе приступать после устранения неисправности и проверки сопротивления изоляции,
 - устанавливать котлы на мармитах устойчиво, по центру;
 - не устанавливать на мармиты посуду с деформированным дном во избежание опрокидывания;
 - не оставлять мармиты включенными без присмотра.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. При возникновении пожара:
- прекратить работу;
 - оповестить работающих, администрацию;
 - позвонить в пожарную службу по телефону **01, 101** (сотовый), назвать свою фамилию, адрес объекта, место пожара;
 - принять меры к тушению пожара:
 - загоревшие жиры не заливать водой, а накрыть крышкой или плотной тканью,
 - загоревшие провода, электрооборудование обесточить рубильником, гасить углекислотным огнетушителем,
 - при необходимости принять меры к эвакуации людей.
- 4.2. Если в результате аварии, пожара, чрезвычайной ситуации произошел несчастный случай, необходимо:
- освободить пострадавшего от травмирующего фактора (от воздействия электрического тока, погасить пламя, обесточить электрооборудование и т.д.);
 - устранить опасное для жизни состояние (кровотечение, удушье, остановку сердца);
 - вызвать «скорую помощь»;
 - оказывать доврачебную помощь до прибытия врача;
 - сообщить администрации.
- 4.3. При освобождении пострадавшего от действия электрического тока, следить, чтобы самому не оказаться в контакте с токоведущей частью или под шаговым напряжением. Для этого использовать сухую ткань, диэлектрические предметы, резиновые перчатки, коврики.
- 4.4. При поломке электрооборудования:
- отключить электроэнергию рубильником,
 - оповестить окружающих об опасности,
 - сообщить непосредственному руководителю,
 - приступать к работе после устранения поломки специалистом.
- 4.5. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими

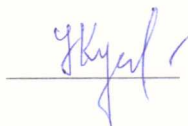
- продуктами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.6. Пролитый жир удалить ветошью, загрязненное место промыть раствором кальцинированной соды и протереть насухо.
 - 4.7. При удалении порошкообразных веществ надеть очки и респиратор.

5. Требования охраны труда по окончании работы.

- 5.1. Выключить и надежно обесточить рубильником электронагревательное и электромеханическое оборудование.
- 5.2. Очищать и мыть оборудование механическое после полной остановки движущихся частей, а тепловое - после полного остывания.
- 5.3. Не охлаждать нагретую поверхность электросковороды, плиты, пекарного шкафа водой.
- 5.4. Промыть, произвести санитарную обработку столов, инвентаря, оборудования, полов.
- 5.5. Закрыть краны холодной и горячей воды.
- 5.6. Обо всех неполадках сообщить руководителю.

РАЗРАБОТАЛ:

Заведующий столовой



Кушакова Н.А.

СОГЛАСОВАНО:

Главный инженер



Самойленко А.Г.

Инженер по ОТ



Пономаренко Е.Н.

« 25 » 12 _____ 2020г.