



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ГАПОУ БТОТИС)

665930, Иркутская обл., Слюдянский район,
г. Байкальск, микрорайон Южный, 4 квартал, 1.
телефаксы: (395-42)3-23-40, 3-23-27, 3-20-26, 3-23-01, 3-20-48,
телефоны: 3-22-57; 3-33-64; 3-32-39; 3-32-03; 3-34-24.

e-mail: btotis@mail.ru
сайт: www.btotis.ru

ИНСТРУКЦИЯ № ИОТ-01.032-2024

ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА

Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с инструкцией и рекомендациями,
распишитесь в журнале регистрации инструктажа

Нормативные ссылки

Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, Приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н;

Постановление Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 декабря 2020 года п 40 Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 "санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда";

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем".

г.Байкальск
2024 г

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

- 1.1. К выполнению работ допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.
- 1.2. Повара обязаны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы работы и отдыха.
- 1.3. 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;
 - повышенный уровень шума на рабочем месте;
 - повышенная влажность воздуха;
 - повышенная или пониженная подвижность воздуха;
 - повышенное значение напряжения в электрической цепи;
 - недостаточная освещенность рабочей зоны;
 - повышенный уровень инфракрасной радиации;
 - острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
 - вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
 - физические перегрузки;
 - нервно - психические перегрузки.
- 1.4. Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.
- 1.5. Повару следует:
 - оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
 - перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
 - работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
 - после посещения туалета мыть руки с мылом;
 - при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
 - не принимать пищу на рабочем месте.
- 1.6. За нарушения (невыполнение) требований настоящей инструкции работник привлекается к дисциплинарной, а в соответствующих случаях - к материальной и уголовной ответственности в порядке, установленном законодательством РФ.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

- 2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.
- 2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 2.3. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
- 2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
 - обеспечить наличие свободных проходов;
 - проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
 - удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
 - проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;
 - проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
 - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
 - наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
 - наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов);
 - отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).
- 2.5. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).
- 2.6. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
- 2.7. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.
- 2.8. Проверить исправность применяемого оборудования.
- 2.9. Проверить прочность крепления оборудования на рабочем столе или фундаменте.
- 2.10. При выкладке пищевых продуктов не применять стеклянную посуду. Не пользоваться тепловыми и охлажденными стойками, имеющими поврежденную рабочую поверхность.
- 2.11. Не нарезать продукты вручную на весу, использовать для нарезки разделочную доску.
- 2.12. Не производить работы по перемещению продуктов и тары с ножом (инвентарем, инструментом) в руках.
- 2.13. Не пользоваться ножами имеющие качающиеся, непрочно закрепленные или тупые лезвия.
- 2.14. Разделочные доски класть на ровную поверхность стола.
- 2.15. Открывать банки с консервами ключом, предназначенным для этих целей. Запрещается вскрывать банки ножами и другим инвентарем.
- 2.16. При эксплуатации электрических жарочных шкафов, электромясорубки, электротитана, холодильного оборудования, микроволновой печи, электрочайника, электросковороды, электровзбивалки, электромиксера, посудомоечной машины и другого электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих инструкциях по охране труда.
- 2.17. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ.

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
- 3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

- 3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.
- 3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- 3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
- 3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
- 3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.
- 3.10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
- 3.11. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).
- 3.12. Во время работы с ножом не допускается:
- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
 - производить резкие движения;
 - нарезать сырье и продукты на весу;
 - проверять остроту лезвия рукой;
 - оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
 - опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.
- 3.13. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.
- 3.14. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
- 3.15. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 3.16. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
 - не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
 - не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

- 3.17. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать:
- требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя оборудования;
 - требования безопасности, изложенные в соответствующих инструкциях по охране труда.
- 3.18. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.
- 3.19. 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 рабочих емкостей (мармитниц) из гнезд 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.
- 3.20. При эксплуатации электромеханического оборудования:
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
 - перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
 - предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
 - включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
 - не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
 - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
 - надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
 - загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
 - соблюдать нормы загрузки оборудования;
 - проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
 - удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;

3.21. Не допускается:

- работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать допустимые скорости работы оборудования;
- извлекать руками застрявший продукт;
- эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.22. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе:

- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.;
- отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды;
- доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке:

- оповестить об опасности окружающих людей;
- доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других

жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

- 4.5. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.
- 4.6. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.
- 4.7. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ.

- 5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.
- 5.2. Отключить электрооборудование.
- 5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.
- 5.4. Остерегаться порезов режущими кромками ножей при разборке овощерезательных машин.
- 5.5. Тщательно очистить и помыть инвентарь и убрать в специально отведенное место.
- 5.6. Произвести очистку, мойку оборудования после его надежного отключения от эл. сети. Не допускать попадания воды на токоведущие части оборудования. Наружные части оборудования протереть насухо.
- 5.7. Жарочные шкафы очистить от подогревшей пищи, наружную поверхность протереть мягкой, влажной тканью, а затем насухо.
- 5.8. После остывания плиты очистить ее от пригоревшей пищи и протереть влажной тканью.
- 5.9. Привести в порядок рабочее место.
- 5.10. Все машины и механизмы должны быть переведены в положение, исключающее возможность их пуска посторонними лицами.

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

С Инструкцией № ИОТ-01.032-2024 “ По охране труда для повара ”.

Ознакомлены:

Дата	Подпись	Фамилия Имя Отчество	Должность
			Повар
			Повар
			Повар