



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-03.002-2024

ПО ОХРАНЕ ТРУДА ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

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".

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 1.1. К работе в учебно-производственной мастерской ГАПОУ БТОТиС по профессии повар, кондитер допускаются обучающиеся, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.
- 1.2. Обучающиеся, допущенные к занятиям учебной практики при профессиональной подготовке по специальности повар, кондитер, должны знать и помнить, что не выполнение данной инструкции может быть опасно для их жизни и здоровья.
- 1.3. При проведении занятий возможно воздействие на обучающихся следующих опасных и вредных производственных факторов:
 - подвижные части оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, готовые блюда;
 - пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья;
 - пониженная температура воздуха рабочей зоны;
 - повышенный уровень шума на рабочем месте;
 - повышенная влажность воздуха;
 - повышенное значение напряжения в электрической цепи;
 - недостаточная освещенность рабочей зоны;
 - острые кромки, заусеницы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
 - острые режущие инструменты;
 - физические и психические перегрузки.
- 1.4. Обучающиеся на занятиях учебной практики обеспечиваются спецодеждой.
- 1.5. Категорически запрещается обучающимся входить в помещения, где проходят занятия учебной практики в верхней одежде.
- 1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила личной гигиены:
 - ногти должны быть острижены и без лака;
 - руки должны быть чистыми, без микротравм;
 - волосы убраны под косынку или колпак.
- 1.7. Спецодежду необходимо использовать только по прямому назначению: выходить в ней в туалет, на улицу и т.д. запрещается.
- 1.8. Личные вещи хранить только в специально отведенном для этого месте.
- 1.9. При проведении занятий учебной практики соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

- 1.10. В процессе занятий обучающиеся обязаны соблюдать установленный порядок проведения занятий, содержать в чистоте свое рабочее место.
- 1.11. Во время занятий в период учебной практики обучающиеся должны строго соблюдать правила пожарной безопасности, требования охраны труда при работе с конкретным оборудованием и при выполнении конкретных технологических процессов, правила электробезопасности.
- 1.12. При неисправности оборудования и при возникновении неполадок в работе оборудования обучающийся должен прекратить работу и сообщить об этом мастеру производственного обучения или другому руководителю учебной практики.
- 1.13. Обучающимся запрещается приносить в техникум колющие, режущие, легковоспламеняющиеся предметы.
- 1.14. Обучающийся должен выполнять только те работы, которые ему поручил мастер производственного обучения или другой руководитель работ.
- 1.15. Запрещается самостоятельно устранять неисправности и производить ремонт оборудования. При поломке и возникновении неисправностей необходимо прекратить работы и поставить в известность руководителя работ.
- 1.16. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, с ними проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- 2.1. Обучающийся обязан пройти инструктаж по охране труда у руководителя работ (мастера производственного обучения или др.) и расписаться в журнале по ОТ.
- 2.2. Получить спецодежду, застегнуть ее на все пуговицы и завязать все завязки.
- 2.3. Волосы необходимо убрать под косынку (колпак).
- 2.4. Запрещается допускать свисающие концы одежды и закалывать одежду булавками.
- 2.5. Проверить внешним осмотром наличие и надежность крепления заземления соединений. Запрещается приступать к работе на электрооборудовании при отсутствии заземления или нарушении его.
- 2.6. Проверить прочность крепления (установки) оборудования.
- 2.7. Убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри и вокруг оборудования.
- 2.8. Внешним осмотром проверить состояние предохранительных клапанов, КИП, защитных средств и заградительных кожухов, надежное их крепление.

- 2.9. Проверить наличие и надежность деревянной решетки под ногами.
- 2.10. Запрещается работать сломанным и поврежденным инструментом (ножи и т.д.), инвентарем. Деревянные ручки инвентаря должны быть хорошо обработаны и не иметь отщепов, заусениц и трещин.
- 2.11. Проверить целостность эмалированной посуды.
- 2.12. Проверить исправность и надежность работы приточно- вытяжной вентиляции.
- 2.13. Необходимо проверить и при необходимости освободить проходы между рабочими столами к средствам пожаротушения и электрощитку.
- 2.14. Не допускаются к занятиям обучающиеся в верхней одежде, при болезненном состоянии, без специальной одежды, в состоянии опьянения, не прошедшие медосмотр, не прошедшие инструктаж по ОТ, нарушившие правила техники безопасности и санитарно-гигиенические нормативы.
- 2.15. О всех выявленных неисправностях обучающийся должен доложить мастеру производственного обучения или другому руководителю работ.
- 2.16. Разрешается обучающемуся приступать к выполнению задания только после полного усвоения задания, безопасных методов его выполнения и только с разрешения мастера производственного обучения или другого руководителя работ.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 3.1. Задание выполнять только после разрешения руководителя работ.
- 3.2. Выполнять только порученную конкретную работу.
- 3.3. В период выполнения работ обучающиеся обязаны соблюдать дисциплину и не отвлекаться.
- 3.4. Запрещается наличие посторонних предметов.
- 3.5. Выполнять работы необходимо только на исправном оборудовании и исправным инструментом, соответствующим санитарным нормам.
- 3.6. Заполнение емкостей посуды производить только на 2/3 объема.
- 3.7. Запрещается облокачиваться и садиться на оборудование.
- 3.8. Не оставлять без надзора работающее оборудование.
- 3.9. Включение и выключение оборудования производить только сухими руками.
- 3.10. Строго соблюдать требования и правила работы с оборудованием. Не использовать оборудование не по назначению.

- 3.11. Строго соблюдать правила ОТ при выполнении конкретных работ или при работе на конкретном оборудовании, предварительно ознакомившись с инструкциями по ОТ.
- 3.12. Беречь руки от термических ожогов. Горячие противни, кастрюли, сковороды брать только прихватками или полотенцами.
- 3.13. Открытие вентилей, кранов на водопроводах производить медленно, без рывков, и больших усилий.
- 3.14. При работе с мясорубкой пользоваться пестиком для уплотнения и подачи продуктов на режущий механизм.
- 3.15. При переноске и установке котла пользоваться тележкой с подъемной платформой. Устанавливать котлы с пищей только на устойчивой подставке.
- 3.16. Содержать рабочее место в чистоте и порядке, своевременно удалять с пола рассыпанные, разлитые продукты и посторонние предметы.
- 3.17. Заливать жир в сковороду только до ее постановки на плиту.
- 3.18. Сливать масло из фритюрницы только после ее отключения от сети.
- 3.19. Остатки продуктов с оборудования удалять только после его останова и отключения от электросети.
- 3.20. Запрещается резать продукты вручную на весу, необходимо пользоваться разделочной доской.
- 3.21. Не производить работы по перемещению продуктов, оборудования, тары и т.д. с ножом в руке.
- 3.22. Не включать конфорки на плите на маленькую и среднюю мощность без нагрузки.
- 3.23. Не открывать кран уровня воды и не заливать в пароводную рубашку воду при нагретом пищеварочном котле.
- 3.24. Не включать пароварочные аппараты при отсутствии воды в водопроводной сети.
- 3.25. Запрещается:
 - установка продукта для нарезки при включенной машине;
 - направлять продукт руками во время работы машины;
 - подхватывать нарезанный продукт руками из загрузочного отверстия;
 - очищать дисковой нож машины руками- необходимо пользоваться только деревянным скребком.

ПРИ РАБОТЕ С РУЧНЫМ ЭЛЕКТРОМИКСЕРОМ

- 3.26. Вставить взбивалки или смесители в отверстия на миксере до щелчка.

- 3.27. Необходимо убедиться, что обе взбивалки плотно закреплены в отверстии миксера.
- 3.28. Перед тем, как подсоединить прибор к сети, необходимо убедиться, что переключатель стоит в позиции «о» («выключено»).
- 3.29. Включить миксер только после опускания взбивалок в рабочую емкость.
- 3.30. Во время работы электромиксера запрещается ставить вблизи него другие приборы и оборудование, они могут помешать вращению рабочей плоскости.
- 3.31. Не заслонять вентиляционное отверстие на миксере- это может отразиться на его работе.
- 3.32. Избегать попадания жидкости в миксер. Для этого необходимо при перемешивании сначала установить регулятор скорости в положение минимальных оборотов. Для продолжения работы переключить миксер на требуемую скорость.
- 3.33. Запрещается работать миксером без перерыва более 3-х минут. После работы в течение 3-х минут необходим перерыв в работе миксера не менее 2-х минут.
- 3.34. Запрещается тянуть за шнур питания, чтобы выключить миксер из сети. Необходимо отключать миксер от сети только взявшись за сетевую вилку.
- 3.35. Запрещается использовать миксер для приготовления плотного теста (для тортов, булочек, хлеба и т.д.).
- 3.36. Запрещается дотрагиваться руками до взбивалок во время работы миксера.
- 3.37. Запрещается опускание корпуса прибора в воду.

ПРИ РАБОТЕ С КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ

- 3.38. Необходимо соблюдать осторожность при работе насадками и ножами.
- 3.39. Запрещается заполнять блендер жидкостями объемом более 1 л.
- 3.40. Запрещается заполнять блендер жидкостями температурой выше 70 градусов С.
- 3.41. Запрещается включать кухонный комбайн пустой (без ингредиентов).
- 3.42. Перед началом работы убедиться, что крышка комбайна плотно закрыта.
- 3.43. Запрещается открывать крышку во время работы.
- 3.44. Во время работы не прикасаться к движущимся частям прибора - использовать только толкатель для подачи продуктов в комбайн.
- 3.45. Во время работы не перемещать прибор. Кухонный комбайн можно переносить или передвигать только при полной остановке прибора.
- 3.46. Одежда не должна соприкасаться с работающим комбайном.
- 3.47. Не допускать попадания волос в работающий прибор.
- 3.48. При эксплуатации запрещается использование кухонных принадлежностей, таких как, лопатка.

- 3.49. При эксплуатации запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости.
При намокании прибора необходимо выключить его из сети.
- 3.50. Запрещается тянуть за шнур питания, чтобы выключить прибор из сети.
Необходимо отключать кухонный комбайн от сети только взявшись за сетевую вилку.

ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МЯСОРУБКОЙ

- 3.51. Необходимо соблюдать осторожность при работе с насадками и ножами.
- 3.52. Завинтить нажимную гайку до незначительного усиления шума машины при работе.
- 3.53. Подачу мяса или рыбы производить равномерно, используя при этом деревянный толкач.
- 3.54. Запрещается проталкивать продукты руками во избежание травм.
- 3.55. Запрещается прижимать сильно продукт к вращающемуся шнеку, что бы не вызвать перегрузки и порчу электродвигателя.
- 3.56. При длительной работе мясорубку следует периодически останавливать, а ножи и решетки очищать от сухожилий.
- 3.57. Запрещается работа мясорубки вхолостую, т.к. изнашивается режущий механизм.
- 3.58. Нельзя работать с мясорубкой без предохранительного кольца.
- 3.59. Запрещается оставлять работающую мясорубку без присмотра.
- 3.60. При работе на мясорубке НЕ ОТВЛЕКАТЬСЯ на посторонние разговоры и не отвлекать работающего на ней.
- 3.61. Необходимо знать, что при сильно затянутой нажимной гайке происходит трение металла ножей и решетки, в следствии чего они выходят из строя.
- 3.62. Во время работы не прикасаться к движущимся частям прибора - использовать только толкатель для подачи продуктов в комбайн.
- 3.63. Во время работы не перемещать электромясорубку. Ее можно переносить или передвигать только при полной остановке прибора.
- 3.64. Одежда не должна соприкасаться с работающей электромясорубкой.
- 3.65. Не допускать попадания волос в работающий прибор.
- 3.66. При эксплуатации запрещается использование кухонных принадлежностей, таких как, лопатка.
- 3.67. Запрещается тянуть за шнур питания, чтобы выключить прибор из сети.
Необходимо отключать электромясорубку от сети только взявшись за сетевую вилку.

ПРИ РАБОТЕ С МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ

- 3.68. Запрещается пользоваться микроволновой печью при открытой дверце, т.к.

работа с открытой дверцей может привести к вредному воздействию микроволнового излучения.

- 3.69. Запрещается разбирать и ломать предохранительные замки и блокировки.
- 3.70. Запрещается располагать что-либо между передней частью микроволновой печи и дверцей.
- 3.71. Запрещается подогревать жидкости и другие продукты в герметично закрытых сосудах или контейнерах.
- 3.72. Во время работы категорически запрещается:
 - использовать металлическую посуду;
 - нагревать бутылки, банки, сосуды в герметичной и вакуумной упаковке, продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой;
 - включать микроволновую печь, когда она пуста;
 - закрывать задние вентиляционные отверстия;
 - прикасаться к нагревательным элементам или внутренним стенкам микроволновой печи;
 - хранить легко воспламеняющиеся материалы внутри микроволновой печи;
 - наполнять сосуды до краёв, перед установкой в микроволновую печь;
 - лить воду на сетевой шнур или вилку, а также нагревать их;
 - размещать на корпусе предметы.
- 3.73. Присоединить сетевой шнур к электрической розетке.
- 3.74. Положив продукты в соответствующую требованиям посуду, открыть дверцу печи и поставить продукты на стеклянный поднос. Поднос должен всегда находиться на месте во время приготовления пищи.
- 3.75. Захлопнуть дверцы. Убедиться, что они плотно закрыты.
- 3.76. Установить переключатель мощности на нужный уровень мощности.
- 3.77. Установить нужное время, повернув ручку таймера - микроволновая печь начнет готовить.
- 3.78. При работе с микроволновой печью не приближайтесь к ней ближе 1,5 м.
- 3.79. Нельзя допускать работы микроволновой печи вхолостую.
- 3.80. Не применять агрессивные химические средства.
- 3.81. Не рекомендуется использовать микроволновую печь для жарки продуктов - возможны термические ожоги горячим маслом.
- 3.82. Дождитесь окончания работы микроволновой печи - печь автоматически выключится, когда таймер достигнет отметки “ВЫКЛЮЧЕН”.

ПРИ МЫТЬЕ ПОСУДЫ

- 3.83. Освободить столовую посуду от пищевых остатков, которые складывать подготовленную тару с крышкой.
- 3.84. Заполнить первую ванну горячей водой температурой 50 градусов с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор 0.2% * раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.
- 3.85. Столовая посуда моется щеткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50 градусов с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор во второй ванне (0.2% раствор хлорамина гипохлорита натрия или кальция) и затем ополаскивается в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65 градусов. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.
- 3.86. Стеклянная посуда после механической очистки моется в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем ополаскивается горячей проточной водой и просушивается на специальных решетках.
- 3.87. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств, ополаскиваются горячей проточной водой и затем обеззараживаются физическим методом в воздушных стерилизаторах в течение 2-3 минут. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

ПРИ РАБОТЕ С КУХОННОЙ ЭЛЕКТРОПЛИТОЙ

- 3.88. Встать на диэлектрический коврик и включить кухонную электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.
- 3.89. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.
- 3.90. Кастрюли заполнять жидкостью не более 3/4 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.
- 3.91. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтоб не получить ожоги паром.
- 3.92. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.
- 3.93. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.
- 3.94. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.
- 3.95. Необходимо постоянно следить за температурой электроплиты, не допускать ее перегрева.
- 3.96. Не оставлять без присмотра включенную в сеть электроплиту.

ПРИ РАБОТЕ С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ

- 3.97. Встать на диэлектрический коврик и включить жарочный шкаф, убедиться в нормальной его работе.
- 3.98. Подготовить для выпечки в жарочном шкафу исходные полуфабрикаты.
- 3.99. Довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий и в соответствии с технологическим процессом.
- 3.100. Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскаленным воздухом.
- 3.101. Во избежание ожогов рук ставить и вынимать противни с приготавливаемым блюдом или выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки.
- 3.102. Необходимо постоянно следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегрева.
- 3.103. Не оставлять без присмотра включенный в сеть жарочный шкаф.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. Обучающиеся обязаны:
 - при плохом самочувствии сообщить об этом руководителю работ;
 - при получении травмы немедленно сообщить об этом преподавателю, который обязан оказать первую помощь и сообщить о происшедшем врачу и администрации техникума.
- 4.2. При возникновении возгорания или появлении дыма, гари и т.д. обучающийся должен сообщить об этом руководителю работ и эвакуироваться. Осуществлять тушение очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения самостоятельно запрещается.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- 5.1. Выключить работающее оборудование.
- 5.2. Привести в порядок рабочее место.
- 5.3. Произвести мойку и чистку всего оборудования, инвентаря.
- 5.4. Весь рабочий инструмент и инвентарь сложить на отведенное для него место.
- 5.5. При мытье оборудования не допускать попадания воды на токоведущие части.
- 5.6. Тщательно вымыть руки и лицо теплой водой, снять и повесить спецодежду в предназначенный для этого шкаф.
- 5.7. Доложить об окончании работ мастеру производственного обучения или другому руководителю работ.
- 5.8. Покидать рабочее место можно только с разрешения мастера производственного

обучения или другого руководителя работ.

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

С Инструкцией № ИОТ-03.002-2024

“ По охране труда обучающихся по профессии повар, кондитер ” ознакомлен.

[illegible]