

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение Ачитского
городского округа
«Ачитский детский сад «Улыбка»

«Согласовано»

Председатель профсоюза

_____ Хурамшина ОА

Протокол № 1 от 28.02.2022 г

«Утверждаю»

Директор МКДОУ АГО
«Ачитский детский сад «Улыбка»

_____ М.Г Прокина

28.02.2022 г, приказ №149

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для шеф- повара
ИОТ-26-2022

1. Общие требования безопасности

Настоящая инструкция по охране труда для шеф-повара ДООУ(детского сада) составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 г №772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», действующим с 1 марта 2022 года. Постановлениями Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении СП2.4.3648-20» «Санитарно- эпидемиологические требования к организации и воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28 января 2021 года №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21» «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»: разделом X ТК РФ и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.1 Шеф- повар обязан соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка МКДООУ АГО «Ачитский детский сад «Улыбка» К работе шеф- повара детского сада могут быть допущены лица не моложе 18 лет, которые ознакомились с инструкцией по охране труда для повара в ДООУ, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж по охране труда, проверку знаний по основной профессии, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2 Шеф- повар обязан выполнять режим рабочего времени и времени отдыха при выполнении трудовой функции с соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, условиями трудового договора,

знать и соблюдать свои должностные обязанности, требования, изложенные в инструкции по охране труда для шеф-повара детского сада, охране жизни и здоровья детей, технике безопасности, пожарной безопасности;

получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте, пройти стажировку

соблюдать требования внутреннего трудового распорядка;

выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);

выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.3 На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- шум,
- тяжесть трудового процесса
- микроклимат

Перечень профессиональных рисков и опасностей

-подвижные части электромеханического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарных продуктов;

-слишком низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

-слишком высокая температура воздуха рабочей зоны;

-влажность воздуха, превышающая нормы;

-повышенное значение напряжения в электрической цепи;

-низкий уровень освещенности в рабочей зоне;

-завышенный уровень инфракрасной радиации;

-острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;

-вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

-физические, нервно-психические перегрузки

-микрповреждения (микротравмы)

1.4 шеф- повар должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

№ п/п	Наименование	Срок использования
1.	Костюм для защиты от производственных загрязнений и механических воздействий	на 12 месяцев
2.	Фартук из полимерных материалов с нагрудником	на 12 месяцев
3.	Нарукавники из полимерных материалов.	До износа

1.5. В случае травмирования или неисправности оборудования, приспособлений и инструмента шеф- повар должен уведомить непосредственного руководителя или заместителя директора по АХР любым доступным способом в ближайшее время.

-1.6 В целях соблюдения правил личной гигиены шеф- повар обязан:

-сдавать верхнюю одежду, личные вещи в гардероб;

-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;

-после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

-во время работы не надевать ювелирные украшения, часы;

-коротко обрезать ногти;

-не оставлять рабочее место без присмотра во время приготовления блюд.

Работник должен строго соблюдать настоящую инструкцию по охране труда для шеф-повара кухни ДОО (детского сада), инструкции по эксплуатации технологического оборудования, кухонного инвентаря, правила пожарной безопасности и электробезопасности.

При выполнении трудовой функции шеф-повар обязан соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, СП 3.1/2.4.3598-20.

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1 Порядок подготовки рабочего места

-проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;

-сверить наличие и оценить исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;

-визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;

-проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;

-включить вытяжную вентиляцию;

-оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

-проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

-проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны

2.2 Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений, инструмента и

средств индивидуальной защиты перед проведением работ:

- Застегнуть одетую спецодежду и средства индивидуальной защиты на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

-оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;

-проверить путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;

-проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);

-не приступать к работе при отсутствии или сомнении в надежности выполненного заземления;

-проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;

-проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, в также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла ит. д.);

-проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);

-убедиться в наличии воды в водопроводной сети.

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

- 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.

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

- 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.

- 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;
- после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд следует оценить исправную работу клапана на крышке, повернув его ручку два-три раза вокруг оси;
- открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии – кран наполнительной воронки, и держать открытым до момента появления пара; после разогрева рубашки котла воздушный клапан следует закрыть (кран воронки);
- закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.
- Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.
- При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Способы и приемы безопасного выполнения работ, использования оборудования, приспособлений и инструментов:

- Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.
- Оборудование, инструменты, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены.
- Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврик.

- Соблюдать особую осторожность при работе с ножом. Пользоваться острыми ножами на маркировочных разделочных досках.
- При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.
- Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.
- Быть осторожными при работе с горячей пищей, пользоваться прихватками, крышку открывать на себя. Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории пищеблока ДОУ, пользоваться только установленными проходами.

3.2 Указания по безопасному содержанию рабочего места

- Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола случайно рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т. д.
- 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.
- Использовать в работе средства для защиты рук (прихватки) для защиты от соприкосновения с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни).
- Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.
- Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.
- Перемещать емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на $\frac{3}{4}$ его объема вдвоём с использованием сухих полотенец. Крышка ёмкости при этом должна быть снята.
- Применять специальные инвентарные подставки при необходимости установки противней и других ёмкостей, не допускается применять случайные предметы и неисправные подставки.
- Перемещать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.
- Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.
- При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов повару ДОУ: применять строго только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;

-не допустимо превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 градусов по С);

-не допускать произведения распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

- При выполнении работ с ножом шеф- повару детского сада 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 шеф- повару ДООУ не разрешается:

применять ножи с непрочными 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;

- В целях недопущения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения пищеблока дошкольного образовательного учреждения необходимо соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально приспособленных местах.

-Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения шеф-повару ДООУ следует:

максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит вовремя выключать секции или переключать их на меньшую мощность;

не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность нагрузки.

- Избегать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду следует заполнять не более чем на 80% объема.

- Недопустимо превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

- Располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.
- Ставить и снимать противни с полуфабрикатами строго в рукавицах или с помощью прихваток.
- Устанавливать емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждение поручни.
- Выкладывать полуфабрикаты на горячие сковороды и противни движением от себя, выполнять передвижение посуды по поверхности плиты осторожно, без резких движений, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.
- Шеф-повар ДОУ не допускается применение кастрюль и другой кухонной утвари, имеющей какую-либо деформацию, непрочные закрепленные ручки, трещины, сколы.
- Перед началом перемещения емкости с горячей пищей следует убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути её транспортирования; при необходимости необходимо потребовать уборку пола. Сообщать о начале перемещения емкости всем окружающим. Недопустимо заполнять тару более чем на $\frac{3}{4}$ объема, прижимать емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент.
- Снимать котел с плиты следует без рывков, вдвоем, применяя сухое полотенце или рукавицы.
- Шеф-повар ДОУ применять в работе специальные устойчивые и прочные подставки для противней и емкостей.
- Выполнять нарезку репчатого лука при включенной вентиляции.
- В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.
- При эксплуатации электромеханического оборудования шеф-повару ДОУ 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!».

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.

- В процессе работы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности при работе с оборудованием пищеблока согласно инструкции по охране труда повара детского сада.

3.3 Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций:

- При обнаружении неисправности электроприборов следует их незамедлительно отключить.

- При наличии напряжения на контуре оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запахе горячей 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 непосредственного руководителя и не включать до устранения неполадок.

- При обнаружении поломок оборудования: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т. д. Сообщить об этом непосредственному заведующему пищеблоком или заведующему детским садом и до устранения неисправности не допускать его включения.

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

- Пролитый на пол жир необходимо удалять, применяя ветошь, промыть место теплой водой с мыльно-содовым раствором и вытереть насухо.

- Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щеткой-сметкой.

3.4. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты работников:

- костюм хлопчатобумажный застегивается на все пуговицы и должен полностью закрывать туловище
- При использовании моющих и дезинфицирующих средств работать обязательно в резиновых перчатках.
- При приготовлении пищи использовать фартук и нарукавники из полимерных покрытий

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций:

- пожар, возгорание, задымление вследствие неисправности в работе электроприборов, оборудования, проводки;
- неисправность мебели и приспособлений вследствие износа, порчи;
- прорыв системы отопления, водоснабжения, канализации из-за износа труб
- террористический акт или угроза его совершения.

4.2. Процесс извещения руководителя о ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, и о каждом произошедшем несчастном случае:

- незамедлительно сообщить о ситуации своему непосредственному руководителю или заместителю директора по АХР любым доступным способом;
- в ближайшее время сообщить о ситуации директору устно или письменно;
- для расследования несчастного случая сохранить обстановку на рабочем месте и состояние оборудования такими, какими они были во время происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих и не приведет к аварии.

4.3. Действия при возникновении аварий и аварийных ситуаций.

4.3.1 При возникновении пожара немедленно эвакуировать детей из здания, сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

4.3.2 При возникновении неисправности в работе электроприборов, оборудования (посторонний шум, искрение, запах гари), при обнаружении оголенных электропроводов, неисправных выключателей, штепсельных розеток, других возможных опасностей предупредить окружающих, немедленно отключить электрический прибор от электросети и сообщить о данной ситуации заместителю директора по АХР, а при отсутствии – иному должностному лицу детского сада. Работу можно продолжать только после устранения указанных обстоятельств.

4.3.3 При возникновении неисправностей мебели и приспособлений прекратить их использование, вызвать технический персонал и сообщить об этом своему непосредственному руководителю.

4.3.4. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения и канализации необходимо вывести обучающихся из помещения, оперативно сообщить о происшедшем заместителю директора по АХР.

4.3.5. При возникновении террористических актов или угрозе их совершения действовать в соответствии с рекомендациями по безопасности при чрезвычайных ситуациях, действующими в детском саду.

4.3.6. При временном прекращении подачи электроэнергии отключить от электросети средства оргтехники и прочее электрооборудование.

4.4. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.

4.4.1 При получении воспитанником травмы оказать пострадавшему первую помощь самостоятельно или с помощью медсестры, при необходимости вызвать скорую помощь по телефону 112 и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом директору детского сада, родителям (законным представителям) воспитанника.

4.4.2 При несчастных случаях с другими работниками оказать пострадавшему первую помощь самостоятельно или с помощью медсестры, при необходимости вызвать скорую помощь по телефону 112, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.4.3 При любом несчастном случае, предаварийной ситуации и ухудшении состояния своего здоровья шеф-повар должен прекратить работу и известить о происшествии непосредственного руководителя или заместителя директора по АХР любым доступным способом.

5. Требования безопасности по окончании работы.

5.1 По окончании работы шеф-повар обязан:

- Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.
- Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

- Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.
- Произвести разборку, очистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.2 Действия при уборке отходов, полученных в ходе производственной деятельности:

- Тщательно очистить рабочий стол, вымыть кухонный инвентарь.
- Убрать мусор и отходы в специально отведенные места.

5.3 После проведения работ снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

- Закрыть все окна, двери, выключить свет.

5.4 Обо всех недостатках, обнаруженных во время работы, сообщить администрации детского сада

Согласовано»

Специалист по охране труда

28.02.2022 г _____ /Л.А Штин/

«Согласовано»

Заведующий филиала

28.02.2022 г _____

**ЛИСТ
ОЗНАКОМЛЕНИЯ**

С инструкцией по охране труда шеф- повара, утвержденной 28.02.2022 г директором МКДОУ АГО «Ачитский детский сад «Улыбка», ознакомлены:

№	Ф. И. О.	Должность	Дата	Подпись
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

