

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 повара
ИОТ-21-2022

1. Общие требования безопасности

Настоящая инструкция по охране труда для 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 Повар обязан соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка МКДООУ АГО «Ачитский детский сад «Улыбка» К работе 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 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 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
- микрораздражения (микротравмы)

1.4 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 повар должен уведомить непосредственного руководителя или заместителя директора по АХР любым доступным способом в ближайшее время.

-1.6 В целях соблюдения правил личной гигиены 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 повара кухни ДООУ (детского сада), инструкции по эксплуатации технологического оборудования, кухонного инвентаря, правила пожарной безопасности и электробезопасности.

При выполнении трудовой функции 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 коврикe.
- 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 ДООУ, 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 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 повару ДОУ 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 повару ДОУ 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.
- повар ДОУ не допускается применение кастрюль и другой кухонной утвари, имеющей какую-либо деформацию, непрочно 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 всех окружающих. 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.
- повар ДОУ применять в работе специальные устойчивые и прочные подставки для противней и ёмкостей.
- Выполнять нарезку репчатого лука при включенной вентиляции.
- . В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.
- При эксплуатации электромеханического оборудования 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 включение.

- 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 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 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 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				

