

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад комбинированного вида №23 «Лучик»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель  
Профсоюзного комитета  
Судак Г.В. Судакова  
Протокол № 5  
от «24» 08 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий

А  
О.М. Попова  
Приказ № 116/23-26-06  
от «10» января 2023 г.

**ИНСТРУКЦИЯ № 8**  
по охране труда для повара

**1. Общие требования по охране труда.**

1.1. Настоящая инструкция разработана в МДОУ №23 «Лучик»(далее Учреждение) в соответствии с X разделом Трудового кодекса Федерального закона от 02.07.2021 № 311-ФЗ «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации, приказом Минтруда России от 29.10.2021 № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем, в целях обеспечения безопасных условий и охраны труда», с требованиями соответствующих профессиональных стандартов, на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4 3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г., Устава учреждения.

1.2. К работе поваром допускаются лица:

- имеющие профессиональное образование;
- не моложе 18 лет;
- прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по данному виду работ;
- прошедшие вводный инструктаж и инструктаж по охране труда на рабочем месте, стажировку, обучение и проверку знаний требований охраны труда;
- имеющие II группу по электробезопасности для лиц электротехнологического персонала.

1.3. Не допускаются к работе лица:

- в болезненном состоянии;
- в состоянии наркотического или алкогольного опьянения;
- нарушающие сроки прохождения или уклоняющиеся от прохождения периодических медицинских осмотров;
- имеющие медицинские противопоказания;
- не прошедшие в установленные сроки проверку знаний требований по охране труда;

1.4. Повар на рабочем месте должен соблюдать:

- правила внутреннего трудового распорядка образовательного учреждения;
- правила личной гигиены и промышленной санитарии;
- соблюдать режим труда и отдыха.

1.5. Повару положена следующая спецодежда:

- Куртка белая х\б и брюки светлые х\б или халат х/б белый - 1 шт. на год;
- Фартук белый х\б - 1 шт. на год.
- Колпак белый х\б или косынка белая х\б - 1 шт. на год.
- Полотенце – 1шт. на 4 мес.

1.6. О каждом несчастном случае, нештатной ситуации, произошедшей на производстве, а также обо всех неисправностях в работе, повар должен немедленно сообщить своему непосредственному руководителю (шеф-повару) или в случае его отсутствия заведующему хозяйством либо заведующей МДОУ.

1.7. В процессе работы на повара могут воздействовать следующие опасные и(или) вредные производственные факторы и **профессиональные риски**:

- механические опасности: опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам; опасность пореза частей тела(рук), микротравмы;
- поражение электрическим током: опасность поражения током вследствие контакта с токоведущими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенный контакт);
- термические опасности: опасность ожога при контакте незащищенных частей тела с поверхностью предметов, имеющих высокую температуру; опасность ожога роговицы глаза;
- опасности связанные с микроклиматом: воздействия повышенных температур воздуха;
- опасности, связанные с воздействием тяжести и напряженности трудового процесса: опасность, связанная с перемещением груза в ручную; опасность от подъема тяжестей, превышающих допустимый вес; опасность с наклоном корпуса; опасность связанная с рабочей позой;
- шумовые опасности: опасность повреждения мембранной перепонки уха из-за воздействия шума высокой интенсивности;
- опасности, связанные с организационными недостатками;
- опасность получения травм и микротравм рук;
- опасность, связанная с применением средств индивидуальной защиты.

1.8. Мероприятия по устранению данных опасностей разработаны в картах оценки профессиональных рисков.

1.9. На рабочее место повара проведена специальная оценка условий труда определен 2 класс условий труда, допустимые.

## 2. Требования охраны труда перед началом работы.

- 2.1. Перед началом работы повар должен проверить наличие и исправность спецодежды. Спецодежда должна быть чистой, целой, без разрывов.
- 2.2. Надеть спецодежду в специально отведенном месте. Подобрать волосы под косынку или колпак.
- 2.3. Проверить наличие и целостность диэлектрических ковриков, исправность электрооборудования, наличие средств пожаротушения и аптечки, исправность кухонной посуды и инвентаря.
- 2.4. Проверить устойчивость производственных столов, стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам.
- 2.5. Обеспечить наличие свободных проходов.

- 2.6. Проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки, исправность электророзеток.
- 2.7. Проверить достаточность освещения рабочего места.
- 2.8. Проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления.
- 2.9. Обеспечить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования.
- 2.10. Осмотреть состояние полов (отсутствие выбоин, неровности, скользкости).
- 2.11. Проверить отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочей поверхности производственных столов.
- 2.12. Убедиться в исправности применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента: поверхности спец. тары, разделочных досок, ручек, совков, лопаток и т.д. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенец. Рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющие необходимый упор для пальцев руки, не деформироваться от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин.
- 2.13. Исключить из употребления неисправный инвентарь и посуду.
- 2.14. Расписаться в журнале учета гнойниковых и желудочно-кишечных заболеваний в том, что на этот день эти заболевания отсутствуют.
- 2.15. Провести визуальный осмотр состояния трубопровода, проверить наличие в них воды.
- 2.16. Проверить работоспособность приточно-вытяжной вентиляции.
- 2.17. Вымыть руки с мылом и промыть их проточной водой.
- 2.18. Проверить наличие и качество продукции для приготовления пищи в соответствии с меню на данный день.
- 2.19. При обнаружении неисправностей инвентаря и электрооборудования сообщить об этом своему непосредственному руководителю. При обнаружении неисправностей, при которых существует угроза для жизни и здоровья не приступать к работе до их устранения.

### **3. Требования охраны труда во время работы.**

- 3.1. Запрещается принимать пищу, курить на рабочем месте. Прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте.
- 3.2. Повар обязан производить первичную и тепловую обработку продуктов в соответствии с технологическими требованиями приготовления, изложенными в технологических карточках.
- 3.3. Обо всех неполадках в работе оборудования, инвентаря повар сообщает своему непосредственному руководителю, в случае его отсутствия заведующему хозяйством или руководителю Учреждения (заведующему).
- 3.4. Следить за состоянием спецодежды, заменять ее по мере загрязнения, но не реже одного раза в два дня.
- 3.5. Не держать нож в руках при работе на электрооборудовании. Не перемещаться на кухне с ножом в руках, не переносить ножи, вилки острием вперед. Не подтягивать мясо к себе и не передавать обваленное мясо к соседнему рабочему месту при помощи ножа. Хранить ножи в специально отведенных местах.
- 3.6. Класть в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды.
- 3.7. Посуду с пищей после ее тепловой обработки ставить на устойчивые подставки. Поверхность подставки должна быть больше поверхности дна устанавливаемой посуды.

3.8. Не братья голыми руками за горячую посуду и электрооборудование. Использовать для этого прихватки.

3.9. Не переносить груз весом свыше установленной нормы. При переноске баков емкостью более 10 литров поднимать их только вдвоем, предельно- допустимые нормы перемещения тяжести:

- до 2-х раз в час-до 10 кг.
- постоянно в течение смены - 7 кг.

### 3.10. При работе с рыбой:

- вынимать рыбу из ванны проволочным черпаком;
- при ручной мойке рыбы пользоваться травяными щетками, мочалками;
- производить обработку рыбы на производственном столе, имеющем желоб и бортик;
- при обработке рыбы надевать на левую руку брезентовую рукавицу, пользоваться разделочными ножами, головорубами, скребками;
- не нажимать сильно на рукоятку, перемещая скребок при очистке рыбы.

### 3.11. При работе на электромясорубке.

Подготовку электромясорубки к работе производить в следующей последовательности:

- вставить корпус мясорубки в отверстие корпуса редуктора и закрепить зажимами;
- установить в зависимости от требуемой степени измельчения продукта соответствующий набор режущего инструмента и зажать зажимной гайкой вручную;
- после установки режущих инструментов не зависимо от набора, отпустить, не включая электродвигатель на 0,3-0,5 оборота прижимную гайку, включить электродвигатель, нажать кнопку «Пуск» прислушаться к шуму работающей мясорубки, зажимать гайку, пока не появится усиливающийся шум работы привода. Это указывает на то, что гайка затянута плотно и мясорубка готова к работе.
- переработку мяса и рыбы разрешается производить только после удаления костей из продуктов переработки. Мясо и рыбу, очищают от костей, нарезают на кусочки массой до 0,1 кг.;

- подготовленный продукт загружается в чашу и вручную подается в горловину мясорубки. Для улучшенного захвата продукта шнеком необходимо использовать толкач;

- не допускается продолжительная (не более 0,5 мин.) работа мясорубки вхолостую без загрузки продукта так, как при возникающем сухом трении зажатые ножи и решетки выходят из строя;

**Запрещается работать на машине:** если она не заземлена, не включать электродвигатель, не закрепив прочно и надежно мясорубку, не устанавливать и не снимать режущий инструмент до полной остановки механизма. Также запрещается работать на мясорубке со снятой загрузочной чашей. При наладке в процессе работы, а так же при санитарной обработке, при проверке и осмотре рабочих органов - производить только при выключенном электродвигателе. При появлении запаха гари, постороннего шума срочно отключить машину от электросети и вызвать мастера, сообщить заместителю руководителя по административно-хозяйственной части.

### 3.12. При эксплуатации котла пищеварочного электрического.

Место установки пищеварочного котла должно быть обеспечено подводом труб, электропитания, холодной водой. Основание котла должно быть закреплено к полу цеха не менее чем 40 анкерными болтами. Перед началом работы нужно убедиться в чистоте варочного котла. Проверить уровень воды в парогенераторе, для этого открыть пробно-спускной кран. Если вода из него не течет, долить ее через воронку до появления ее из крана. После этого закрыть пробно-спускной кран и кран воронки. Вода, заливаемая в парогенератор, должна быть кипяченой и отстоянной в течение 24 часов. При приготовлении пищи: включить котел, повернув ручку переключателя по часовой стрелке в положение

«варка» и нажать кнопку «включено», при этом должна загореться лампочка.

**Запрещается:** пользоваться оборудованием не проверив заземление, включать котел, не проверив уровень воды и воду в парогенераторе; работать при избыточном давлении более 0,045 кгс/кв.м. по манометру; открывать во время работы котла пробно-спусковой кран и кран наливной воронки; работать с котлом при неисправной электропроводке; производить санитарную обработку включенного в сеть котла.

### 3.13. При эксплуатации электрокипятильников.

- Регулярно отбирать кипяток, следить за уровнем кипятка в сборнике. Не допускать его переполнения;
- Сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку. Нельзя вешать их на водоразборный кран;
- Немедленно отключать кипятильник от электросети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку и подтекании воды из водоразборного крана;
- Не допускается: эксплуатация кипятильника с неисправной автоматикой, открывать крышку кипятильника во избежание ожога паром или кипятком.

### 3.14. При эксплуатации холодильного оборудования

- Загрузку холодильного оборудования осуществлять после достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;
- Двери холодильного оборудования следует открывать на короткое время и как можно реже;
- При образовании на испарителях инея (снеговой шубы) толщиной больше 5 мм. остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея.
- При обнаружении утечки хладона (фреона) холодильное оборудование немедленно отключить, помещение проветрить;
- Не допускается агрегат холодильной камеры включать при отсутствии защитного заземления; удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей; самовольно передвигать холодильный агрегат.

### 3.15. При эксплуатации картофеле-очистительной машины.

- Картофеле-очистительную машину использовать, проверив исправность: электропроводки, заземления, наличие подачи воды в рабочую камеру машины, наличие загрузочной воронки, целостность внутренней чаши. Отобраный и промытый картофель загружается в машину, затем запускается машина нажатием кнопки «пуск», производится подача воды в рабочую камеру. По окончании рабочего цикла необходимо отключить машину от сети, произвести выгрузку очищенного продукта, закрыть подачу воды. Промыть машину на холостом ходу, затем отключить машину.

**Во время работы запрещается:** открывать крышку окна и дверцу выгрузки. Во время работы машины нельзя опускать руки в рабочую камеру. При возникновении чрезмерного шума, стука или каких-либо других неисправностей необходимо немедленно выключить машину и вызвать механика. Запрещается производить осмотр, проверку, ремонт, чистку, уборку при включенном электродвигателе машины, предварительно машину нужно обесточить с помощью рубильника.

### 3.16. При работе с тестомесом.

**Запрещается:** включать тестомес с незакрытыми крышками и щитами ограждения; замена съемных деталей самодельными. При выявлении неисправностей немедленно отключить тестомес от электросети и сообщить непосредственному руководителю.

### 3.17. При эксплуатации шинковальной машины.

- Запрещается работать у машины при снятом ограждении, а также открывать ограждение до полной остановки электродвигателя;
- Запрещается проталкивать руками продукт во время работы машины;

- Перед поднятием рабочего диска необходимо проверить затяжку болтов, закрепляющих корпус шинковальной машины на оси;
- Запрещается при поднятом диске подсовывать под рабочий диск руки;
- Загружать продукт только при установленном загрузочном бункере.

### 3.18. При эксплуатации электроплит.

- Максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать попадание жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более 80% объема;
- поверхность плиты должна быть ровной;
- укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя»;
- не пользоваться наплитными котлами, посудой, имеющие деформированные дно и края, непрочные закрепленные ручки или без ручек;
- перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования, предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников;
- снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
- при перемещении котла с горячей пищей не допускается: заполнять его более чем на 3/4 емкости, прижимать котел к себе, держать в руках нож или другой инструмент.

### 3.19. При работе с уксусной кислотой

- перед началом работы необходимо проверить исправность средств индивидуальной защиты (СИЗ) и надеть их;
- необходимо проверить исправность работы вентиляции и освещенность рабочего места;
- уксусная кислота хранится в закрытой таре, в отдельном месте, защищенном от действия прямых солнечных лучей и атмосферных осадков;

## 4. Требование охраны труда в аварийной ситуации.



- 4.1. В случае возгорания жира - не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или др. предметом, препятствующим доступ воздуха в зону горения.
- 4.2. При возникновении пожара немедленно отключить вентиляцию, обесточить все оборудование. При невозможности отключить электроэнергию в помещении с оборудованием необходимо отключать все, вырубив рубильник на распределительном щите. Далее действовать согласно инструкции по пожарной безопасности.
- 4.3. При прорыве трубопровода воды внутри помещения пищеблока необходимо отключить все оборудование пищеблока от электросети, сообщить о случившемся заместителю руководителя по административно- хозяйственной части.
- 4.4. При замыкании электропроводки отключить все электропитание пищеблока на распределительном щите, сообщить заместителю руководителя по административно- хозяйственной части о случившемся.

## 5. Требования охраны труда по окончании работы.

- 5.1. Отключить электроснабжение (освещение, оборудование, вентиляцию и др.).
- 5.2. Привести в порядок свое рабочее место.
- 5.3. Снять спецодежду. Хранить открытым способом.

5.4. Обо всех неисправностях в работе оборудования сообщить шеф-повару, либо записать в тетрадь заявок.

Инструкция разработана:  
шеф-поваром  
Согласована:  
Специалистом по охране труда

Будиковой Д.С.  
Шадриной Н.В.