

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профсоюзного
комитета

Аяз - /Байназарова Г.Г./

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОБУ СОШ д. Байназарово

/Кутлубаев Я.И./

Пр. № 10 от «12» 09 2019 г.

ИНСТРУКЦИЯ № 18

по охране труда и технике безопасности повара ДОУ

I. Общие требования безопасности

1.2. К самостоятельной работе поваром допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж и проверку знаний по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Повар обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе поваром возможно воздействие следующих опасных факторов:

- травмы и падения на скользком полу;
- переноска тяжестей сверх предельно допустимых норм;
- термические ожоги, химические ожоги при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств без резиновых перчаток;
- травмы рук при неаккуратном пользовании электроприводами, при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической и стеклянной тары;

1.4. При работе поваром должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты:

- халат хлопчатобумажный, рукавицы комбинированные, фартук хлопчатобумажный, фартук клеенчатый с нагрудником, обувь с закрытым носком и задником на плоской подошве, галоши, перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна быть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. При работе поваром соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре. На пищеблоке должна быть огнетушитель.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации МОБУ СОШ д. Байназарово.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Лица допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

II. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты.

2.2. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам кухонного оборудования: электроплиты, электросковороды, электро духового шкафа, электропривода, электрокотла.

2.3. Подготовить емкости для приготовления пищи.

III. Требования безопасности во время работы

- 3.1 При переноске тары, воды соблюдать нормы предельно допустимых нагрузок при подъеме и перемещении тяжестей вручную: для женщин не более 10 кг. Для перемещения тяжелых грузов использовать тележки.
- 3.2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:
- не допускать включения электроконторок на максимальную и среднюю мощность без нагрузки, своевременно выключать секции электроплиты или переключать их на меньшую мощность
- 3.3. Не допускать попадания жидкости на нагретые конторки электроплит налитую посуду заполнять не более чем на 80% объема.
- 3.4. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проёма.
- 3.5. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкции по эксплуатации.
- 3.6. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.
- 3.7. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.
- 3.8. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.
- 3.9. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников,
- 3.10. Снимать с плиты котёл с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
- 3.11. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:
- заполнять его более чем на 3/4 емкости;
 - прижимать к себе котел;
 - держать в руках нож или другой инструмент.
- 3.12. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.
- 3.13. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами.
- 3.14 На мясорубке работать только со специальным приспособлением или кольцом загрузочной воронки; для проталкивания мяса повар должен пользоваться специальным пестиком, не допускается проталкивание мяса руками.
- 3.15. Повар должен работать на мясорубке со специальным приспособлением, не допускающим пуск её при открытой крышке загрузочного ковша.
- 3.16. При пользовании машинами универсального привода посадку и крепление должен производить при выключенном моторе.
- 3.17. Разделку замороженного мяса следует производить после его оттаивания.
- 3.18. Для рубки мяса следует пользоваться деревянными колодами с ровной поверхностью.
- 3.19. При обработки продуктов ножом повар должен быть осторожным, правильно держать руку и нож.
- 3.20. Своевременно убирать пролитый жир, жидкость и уроненные на пол продукты, инструменты.
- 3.21. Не загромождать входы.

IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В результате нарушений требований данной инструкции и правил пожарной безопасности могут произойти случаи поражения электрическим током, механические травмы, ожоги, отравления вредными веществами,

4.2. При несчастном случае немедленно сообщить администрации и начать оказание первой помощи или обратиться за помощью к медсестре. При этом сохранить без изменения место происшествия, если это не угрожает жизни пострадавшего и окружающих людей.

4.3. В случае возникновения пожара немедленно подать сигнал тревоги, сообщить администрации МОБУ СОШ д.Байназарово, вызвать пожарную команду, приступить к тушению пожара первичными средствами пожаротушения.

4.4. Запрещается тушить водой или пенными огнетушителями электрооборудование и электропровода, находящиеся под напряжением,

4.5. В любой сложившейся аварийной ситуации повар должен владеть собой и не паниковать.

V. Требования безопасности по окончании работ

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

5.2. Перед отключением электроплиты от сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты..

5.3. По окончании работы повар обязан убрать и сложить инструменты, приспособления и защитные средства в отведённого для этого место.

5.4. Привести в порядок свое рабочее место, инструменты, спецодежду.

5.5. Закрыть водопроводные краны, окна, фрамуги. Отключить рубильники выключить электроосвещение.

5.6. О всех замечаниях, неполадках сообщить завхозу МОБУ СОШ д.Байназарово.

Ознакомлена: Амет / Т. С. Аметбаева