

**Государственное автономное образовательное учреждение
«Республиканский олимпиадный центр»**

«Согласовано»

Председатель профкома

 С.К.Губеева

«Утверждаю»

Директор ГАОУ «РОЦ»

 Г.И.Исламова



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРА

ИОТ № 035-19

г. Казань.

**Государственное автономное образовательное учреждение
«Республиканский олимпиадный центр»**

**Инструкция по охране труда
для шеф-повара**

ИОТ 035-19

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. К работе шеф-повара могут быть допущены лица, изучившие инструкцию по охране труда, не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр и получившие допуск к работе, вводный и первичный инструктаж по охране труда, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Шеф-повар в своей работе должен:

- знать и соблюдать свои должностные обязанности, инструкцию по охране жизни и здоровья детей, инструкции по охране труда и пожарной безопасности;
- получить вводный и первичный инструктаж на рабочем месте;
- соблюдать требования внутреннего трудового распорядка образовательного учреждения;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);

выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на пищеблоке.

1.3. Во время работы на шеф-повара пищеблока могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся и вращающиеся части применяемого оборудования, машин, повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарных продуктов;
- низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- высокая температура воздуха рабочей зоны;
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- 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.

1.4. Шеф-повар обязан соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, а также должен быть обеспечен следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый.

1.5. На пищеблоке должна находиться медицинская аптечка с необходимым

набором медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Шеф-повар должен незамедлительно сообщать начальнику или директору образовательного учреждения о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

1.7. Шеф-повару необходимо:

- сдавать верхнюю одежду, личные вещи в гардероб либо размещать в шкафчике помещения вне пищеблока;
- 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;
- не надевать ювелирные украшения, часы; коротко обрезать ногти;
- не оставлять пищеблок без присмотра во время приготовления блюд.

Также, шеф-повар должен строго соблюдать требования инструкции по охране труда для шеф-повара в учреждении, инструкции по пожарной безопасности и электробезопасности.

1.8. Шеф-повар должен владеть приемами и способами оказания первой доврачебной помощи в объеме инструкции по оказанию первой помощи пострадавшему, действующей в образовательном учреждении.

1.9. Шеф-повар столовой, допустивший нарушение или невыполнение требований инструкции по охране труда для шеф-повара, рассматривается как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечен к дисциплинарной ответственности, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение связано с причинением материального ущерба, то виновный может привлекаться к материальной ответственности в установленном законодательством РФ порядке.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТ

2.1. Перед началом работы шеф-повару следует:

- надеть спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свивающих концов одежды;
- проверить наличие медицинской аптечки для оказания первой помощи, а также средств пожаротушения;
- меры к наведению чистоты, порядка и обеспечить наличие свободных проходов.
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
- визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
- проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;
- включить вытяжную вентиляцию;
- оценить визуальное 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;
- 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);
- 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, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла и т. д.);
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- проверить целостность употребляемой посуды и инвентаря;
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети.

проверить наличие четких надписей на щитках и рубильниках.

2.2. Шеф-повар должен лично убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности работников выполнены.

2.3. Проверить устойчивость установленного и закрепленного передвижного (переносного) оборудования на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников, удобство и устойчивость размещения запасов сырья и продуктов.

2.4. Проконтролировать выполнение необходимой обработки оборудования, правильную установку и надежность крепления съемных деталей и механизмов.

2.5. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.6. Правильно организовать труд работников (использовать по специальности и квалификации, обеспечить необходимыми и качественными инструментами и инвентарем, закрепить за ними рабочие места, машины, инвентарь и т.д.).

2.7. Обеспечить наличие плакатов по технике безопасности, своевременное обеспечение работников спецодеждой и средствами индивидуальной защиты.

2.8. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать заместителю начальника по административно-хозяйственной работе образовательного учреждения.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Во время работы шеф-повар на пищеблоке должен быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций,

которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

3.2. Следует быть внимательным и не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

3.3. Систематически следить за выполнением работниками пищеблока образовательного учреждения безопасных приемов труда, исправностью оборудования, ограждений, инструмента, инвентаря и посуды.

3.4. Во время ходьбы по пищеблоку шеф-повару необходимо постоянно обращать внимание на состояние пола в помещениях. Во избежание проскальзывания и падения полы должны быть сухими и чистыми.

3.5. Для предупреждения случаев травматизма не позволять работникам выполнять работу при недостаточном освещении.

3.6. Не допускать переноски работниками грузов выше указанной нормы (для женщин - более 15 кг., для мужчин - свыше 50 кг.).

3.7. Для предупреждения случаев электротравматизма не включать в электрическую сеть электрические приборы и оборудование с поврежденной изоляцией шнура питания или корпуса штепсельной вилки.

3.8. Шеф-повару пищеблока образовательного учреждения нужно следить за тем, чтобы на рабочих местах не накапливались излишки продуктов, проходы между оборудованием, столами, стеллажами и штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам и пути эвакуации не загромождались порожней тарой инвентарем и излишними запасами сырья.

3.9. Распределять и давать выполнять работникам пищеблока только ту работу, по которой они успешно прошли обучение, не поручать выполнение своей работы необученным лицам.

3.10. Контролировать соблюдение требований безопасности при эксплуатации жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3.11. Оборудование, инструменты, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены.

3.12. Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврике.

3.13. Не допускать эксплуатацию стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки, пароварочных котлов - без предохранительной арматуры.

3.14. Для предупреждения ожогов паром не допускать проведение сотрудниками пищеблока работ оголенными руками, использовать средства для защиты рук (прихватки).

3.15. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.

3.16. Запрещается использование включенной плиты для обогрева помещения столовой, сушить над плитой одежду, тряпки и т.п., нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости.

3.17. При установке котлов и других емкостей необходимо использовать специальные подставки, не следует использовать для этой цели случайные предметы.

- 3.18. Не допускать перемещение котлов с горячей жидкостью, наполненных более чем на 2/3 объема, а также использовать посуду с выпуклым дном.
- 3.19. Не допускать транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках, или прижимая котел с горячей пищей к себе.
- 3.20. Не допускать открытие крана уровня воды и заполнение водой пароводяной рубашки нагретого пищеварочного котла.
- 3.21. Запрещать работать на мясорубке без предохранительных приспособлений (кольца и деревянного пестика).
- 3.22. Не допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- 3.23. Не допускать нарезку продуктов вручную навесу, контролировать уборку пролитого жира или сыпучих продуктов.
- 3.24. Не допускать использование битой посуды или имеющей сколы и трещины. Данную посуду списывать и утилизировать.
- 3.25. Обеспечить своевременную и качественную точку режущего инструмента и правильное его хранение. Не допускать использование ножей, имеющих качающиеся, непрочно закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.
- 3.26. Не допускать использование и применение кастрюль и другой кухонной утвари, имеющей какую-либо деформацию, непрочно закрепленные ручки, трещины, сколы.
- 3.27. Для установки надплитной посуды с горячей пищей обеспечить наличие установочных подставок, поверхность которых должна быть больше дна устанавливаемой посуды.
- 3.28. Не допускать проталкивания застрявших кусков продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверку качества заточки ножей руками.
- 3.29. Не использовать открытый огонь в помещении пищеблока образовательного учреждения, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.
- 3.30. Применять для вскрытия тары только специально предназначенный инструмент, не допускать производство этих работ случайными предметами или неисправными инструментами.
- 3.31. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.
- 3.32. Осуществлять контроль изготовления моющих и дезинфицирующих растворов - применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы.
- 3.33. Контролировать заполнение налитой посуды не более чем на 80% объема для избегания попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит.
- 3.34. Не допускать превышение давления и температуры в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
- 3.35. Шеф-повару следует располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.
- 3.36. Контролировать бесперебойную работу вентиляции, ее своевременное включение и отключение.

3.37. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности согласно инструкции по охране труда шеф-повара, а также инструкций по охране труда при эксплуатации технологического оборудования.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При обнаружении неисправности технологического оборудования: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продуктов и т.д. Сообщить об этом заместителю начальника по административно-хозяйственной работе, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.2. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха 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 заместителя начальника по административно-хозяйственной работе, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.3. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить начальнику (при отсутствии – иному должностному лицу) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

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

4.5. При получении травмы следует безотлагательно оказывать первую доврачебную помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника или транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь», сообщить о случившемся начальнику и директору образовательного учреждения (при отсутствии – заместителю директора по общим вопросам).

4.6. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, вызвать пожарную службу по телефону **-01 (101)**, сообщить начальнику и директору образовательного учреждения (при отсутствии – заместителю директора по общим вопросам) и, при отсутствии явной угрозы жизни, организовать тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.7. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заместителю начальника по административно-хозяйственной работе образовательного учреждения.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТ

- 5.1. Проконтролировать разборку, очистку и промывку оборудования: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов применять щетки, совки и другие приспособления.
- 5.2. Шеф-повару следует проконтролировать приведение в порядок рабочих мест, вымывание и уборку кухонного инвентаря в места хранения.
- 5.3. Необходимо выключить и надежно обесточить электроплиту, другие электроприборы и электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.
- 5.4. По окончании работы шеф-повару следует проверить состояние пожарной безопасности на пищеблоке и в подсобных помещениях, проконтролировать, чтобы были освобождены все проходы.
- 5.5. Перекрыть воду, проветрить помещение пищеблока образовательного учреждения.
- 5.6. Выключить вытяжную вентиляцию, закрыть окна.
- 5.7. Снять санитарную одежду и убрать ее в установленное место хранения.
- 5.8. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.
- 5.9. Выключить освещение, закрыть помещение пищеблока образовательного учреждения на ключ.

Составил: Инженер по ГО и ТБ



И.М.Нургалиев