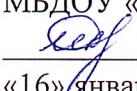


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 6»**

Согласовано:

председатель профкома

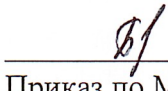
МБДОУ «Црр – д/с № 6»

 Дзядевич И. В.

«16» января 2024 г.

Утверждаю:

Директор МБДОУ «Црр – д/с № 6»

 Большова И.В.

Приказ по МБДОУ «Црр – д/с № 6»

от «16» января 2024 г. № 22/1-а

**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для повара**

ИОТ № 20

1. Общие требования охраны труда.

1.1. К самостоятельной работе в качестве повара в дошкольной образовательной организации (далее — ДОО) допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную подготовку, прошедшие при поступлении на работу инструктаж по охране труда, предварительный медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний к работе по состоянию здоровья.

1.2. Повар должен знать устройство и правила эксплуатации используемого им в работе оборудования, а также технологический процесс приготовления пищи.

1.3. Повар должен соблюдать требования по выполнению режима рабочего времени и времени отдыха при выполнении соответствующих работ, регламентированные Кодексом законов о труде Российской Федерации, Правилами внутреннего трудового распорядка МБДОУ Црр- д/с № 6, а также трудовым договором. Повар должен соблюдать требования трудовой дисциплины, гигиены и санитарии в ДОО.

1.4. Повар должен проходить в установленном порядке санитарно-гигиеническую подготовку, знать и соблюдать правила личной гигиены.

1.5. Повар должен быть ознакомлен с инструкцией о мерах пожарной безопасности в ДОО, выполнять требования по обеспечению пожарной безопасности: знать место нахождения первичных средств пожаротушения, уметь пользоваться ими.

1.6. Повар должен знать, где в ДОО находится аптечка с медикаментами и перевязочным материалом.

1.7. Повар обязан знакомиться с полным перечнем идентифицированных опасностей и оцененных профессиональных рисков в Карте оценки профессиональных рисков под личную подпись.

1.8. Повар обязан принимать все необходимые меры по исключению, снижению или контролю уровней профессиональных рисков.

1.9. При выполнении трудовых обязанностей в пищеблоке на повара могут воздействовать опасности и вредные факторы (механические опасности, электрические опасности, опасности, связанные с воздействием тяжести и напряженности трудового процесса, опасности пожара, опасности транспорта):

- повышенная физическая нагрузка;
- опасность поражения электрическим током;
- опасность взрыва парового оборудования;
- опасность отравления продуктами горения;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная температура поверхностей оборудования;

- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
- режущие, колющие кромки ручного инструмента.

1.10. Повар должен обеспечиваться спецодеждой и специальной обувью:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий (истирания) (1 шт.);
- обувь специальная для защиты от механических воздействий (истирания) (1 пара);
- головной убор для защиты от общих производственных загрязнений (1 шт.).

Выносить спецодежду за пределы ДОО запрещается.

1.11. При любом несчастном случае в пищеблоке повар должен обеспечить оказание пострадавшему первой доврачебной помощи, известить зам. директора, зам. директора по АХР, завхоза ДОО о происшествии. Для расследования несчастного случая необходимо 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.

1.12. Повар, не выполняющий или нарушающий инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы.

2.1. Перед началом работы повар должен соблюсти порядок осмотра и подготовки к работе средств индивидуальной защиты (до использования); осмотреть средства индивидуальной защиты на предмет целостности, безопасности

2.2. Перед началом работы повар обязан:

- надеть полагающуюся ему специальную одежду и обувь так, чтобы не было свисающих краев, не застегнутых (не завязанных) частей;
- тщательно проверить все карманы, убрать из них острые, колющие, мелкие предметы, которые могут травмировать или попасть в приготавливаемую пищу.

2.3. Перед началом работы повар должен соблюсти порядок осмотра и подготовки к работе рабочего места, оборудования (до использования):

- осмотреть оборудование, убедиться в его исправности и опробовать на холостом ходу. При осмотре оборудования проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособлений;
- осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности. При обнаружении непригодного инвентаря и посуды необходимо потребовать от администрации ДОО его изъятия и замены;

- разместить товарные весы на ровной, не прогибающейся под нагрузкой поверхности, чтобы исключалось самопроизвольное перемещение или падение весов;
- расположить рабочий запас продуктов на столе, обшитом жестью.

2.4. Перед включением оборудования необходимо проверить:

- не осталось ли в рабочей камере и вблизи движущихся частей машины посторонних предметов;
- надежность крепления съемных частей мясорубки (овощерезки) на корпусе привода;
- надежность крепления ножей и гребенок перед установкой сменных дисков овощерезательной машины;
- надежность блокировочного устройства в электрооборудовании;
- наличие диэлектрических ковриков в зоне обслуживания электрооборудования.

2.5. Тепловыделяющее оборудование должно иметь надежную теплоизоляцию, чтобы температура наружных поверхностей не превышала +45°C.

2.6. Не допускается эксплуатация электропечей (шкафов) без вытяжного вентиляционного зонта, с неплотно закрывающимися дверками камер. При эксплуатации

электрических печей и плит следует убедиться в наличии вытяжного зонта, в исправности ручек и пружин дверок, пакетных переключателей, терморегуляторов, сигнальных ламп.

2.7. Устанавливать и снимать съемные части оборудования следует осторожно, без усилий и рывков, после полной остановки двигателя. Руки следует беречь от порезов, ушибов и других механических травм.

2.8. Включать и выключать оборудование нужно с помощью кнопок "пуск" и "стоп" только сухими руками. Если кнопки не срабатывают, нельзя пытаться самостоятельно произвести ремонт. Необходимо поставить в известность представителя администрации ДОО. До устранения неисправностей эксплуатировать оборудование запрещается.

3. Требования охраны труда во время работы.

3.1. Во время работы повар не должен отвлекаться от своих прямых обязанностей. Работающее оборудование нельзя оставлять без надзора. Оборудование должно использоваться только по прямому назначению.

3.2. Элементы конструкции оборудования и рабочего места не должны иметь острых углов, кромок, заусенцев, поверхностей с неровностями, представляющих опасность травмирования работников. Все виды технологического оборудования, приводимого в действие электроэнергией, а также металлические конструкции, несущие на себе электроустановки, подлежат обязательному заземлению. Эксплуатация оборудования без заземления запрещается.

3.3. Оборудование во время работы должно быть полностью укомплектовано. Снятие каких-либо отдельных узлов и деталей не допускается.

3.4. Запрещается загружать рабочие камеры машины продуктами выше установленной нормы. Нельзя превышать допустимые скорости работы машин. Добавление продуктов в камеру во время работы машины не допускается.

3.5. Подвижные и вращающиеся части оборудования должны иметь защитные кожухи и ограждения, исключающие возможность получения травмы обслуживающим персоналом, а также попадание посторонних предметов в рабочие камеры. Защитные ограждения должны легко сниматься (подниматься, отвинчиваться) для санитарной обработки оборудования и иметь электроблокировку, исключающую возможность включения машины без защиты. Необходимо соблюдать осторожность, находясь вблизи движущихся элементов машины.

3.6. Для вскрытия и распаковки тары нужно использовать соответствующие исправные инструменты (гвоздодеры, клещи). Для открывания консервных банок следует пользоваться специальными приспособлениями и ключами.

3.7. Тара для перемещения продуктов должна иметь соответствующую маркировку: "Крупа", "Молоко" и т. д.

3.8. Запрещается пользоваться посудой с непрочными ручками, деформированным дном, имеющей сколы, щербины, трещины и т. п.

3.9. При работе с ножом необходимо держать лезвие от себя и не допускать резких движений. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки.

3.10. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться. Править нож о мусат следует в стороне от работников, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.

3.11. Ручную мойку рыбы следует производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки от травмы.

3.12. Переносить готовую пищу можно только в исправной таре.

3.13. Запрещается заполнять посуду на плите более чем на 80% от объема.

3.14. Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухие полотенца. При этом необходимо помнить о предельных нормах переноски грузов.

3.15. При эксплуатации холодильных установок запрещается:

- самовольно передвигать агрегаты холодильной установки;
- загромождать пространство около холодильных агрегатов тарой, мебелью, оборудованием;
- механически блокировать реле давления с целью предотвращения отключения холодильного агрегата;
- удалять иней с испарителей механическим способом. Слой снега должен быть не более 4–5 мм.

3.16. При любых неисправностях используемого оборудования во время работы (самопроизвольная остановка, нехарактерные звуки, запахи и т. п.) повар должен отключить электропитание. До устранения неисправности или неопределенности включать оборудование запрещается. Обо всех сбоях в ходе техпроцесса необходимо поставить в известность зам. директора по АХР, зам. директора, завхоза ДОО.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

4.1. При возникновении аварийной ситуации повар должен прекратить работу, сообщить об обстановке находящимся поблизости работникам, зам. директора по АХР, зам. директора, завхоза ДОО, а в случае возникновения пожара – в пожарную часть.

4.2. При ликвидации аварийной обстановки повар должен действовать в соответствии с указаниями руководителя или соответствующего должностного лица ДОО с обязательным соблюдением мер личной безопасности. Характер действий и их последовательность зависят от вида аварийной ситуации.

4.3. При несчастных случаях с другими работниками повар должен обеспечить оказание пострадавшему первой доврачебной помощи, помочь доставить его в здравпункт или ближайшее медицинское учреждение, при необходимости вызвать медицинских работников на место происшествия.

4.4. Повар должен помнить, что первоочередные действия в аварийной ситуации должны быть направлены на обеспечение безопасности детей.

4.5. В случае обнаружения в помещениях ДОО нарушений требований охраны труда, которые не могут быть устранены собственными силами, а также в случае возникновения угрозы жизни или здоровью работников, повар должен сообщить об этом зам. директора по АХР, зам. директора, завхозу ДОО, приостановить работу и покинуть опасную зону.

5. Требования охраны труда по окончании работы.

5.1. По окончании работы повар обязан:

- выключить электропитание, водоснабжение и вентиляцию; произвести санитарную обработку оборудования после отключения его от сети. (При санитарной обработке оборудования нельзя допускать попадания воды на токоведущие части);
- убрать инвентарь на специально отведенные места для хранения; произвести уборку рабочих поверхностей с использованием щетки, мочалки, губки, совка и т. п. Запрещается производить уборку мусора и отходов непосредственно руками;
- вымыть руки с помощью моющих средств, не оказывающих раздражающего действия на кожу рук;
- после приведения оборудования, инвентаря и рабочего места в порядок снять спецодежду и убрать ее в установленное место;
- проинформировать своего руководителя обо всех недостатках, обнаруженных во время работы.

Инструкцию по охране труда разработал:


подпись

Специалист по ОТ Дзядевич И. В.

С настоящей инструкцией по охране труда ознакомлен(а):

Один экземпляр получил на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

Работник _____

(Ф. И. О.)

(дата)

(подпись)