

# ИНСТРУКЦИЯ

## по охране труда для повара

ИОТ-026-20\_\_

### 1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, достигшие возраста 18 лет и обученные по специальности.

На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования; санитарно-гигиеническую подготовку; проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.2. Во время работы работник проходит:

- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию – по мере его поступления на место работу, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
- проверку знаний безопасности труда (на работах с повышенной опасностью) – ежегодно;
- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых и др. кожных заболеваний – ежедневно перед началом смены;
- проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети) – ежегодно;
- проверку санитарно-гигиенических знаний – один раз в год;
- периодический медицинский осмотр;

1.3. Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен проходить один раз в 3 месяца.

1.4. Во время работы на работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхности инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары; нервно-психологические нагрузки; физические перегрузки; пониженная температура поверхностей оборудования, продукции; повышенная температура поверхностей оборудования; повышенный уровень электромагнитных излучений).

1.5. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, средствами индивидуальной защиты и санпринадлежностями. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

- куртка белая хлопчатобумажная – на 4 месяца;
- шапочка белая хлопчатобумажная – на 4 месяца;
- Фартук белый хлопчатобумажный – на 4 месяца;
- полотенце – на 4 месяца;
- рукавицы хлопчатобумажные – 1 месяц.

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновении с загрязненными предметами, а так же после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

1.7. При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

### 2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:
- наличие воды в водопроводной сети, исправность и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий оборудования;
  - исправность электрооборудования и другого оборудования;
  - работу местной вытяжной вентиляции.

### **3. Требования безопасности во время работы.**

- 3.1 Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:
- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
  - операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.
- 3.2. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала о ее готовности к работе. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этой цели. Не включать аппарат СВЧ при открытой задней панели и дверце рабочей камеры. Открывать дверцу рабочей камеры следует после отключения нагрева.
- 3.3. Варку продуктов производить с закрытыми крышками.
- 3.4. При использовании оборудования использовать меры предосторожности, указанные в документации к этому оборудованию.
- 3.5. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан:
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
  - не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- 3.6. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.
- 3.7. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
- 3.8. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.
- 3.9. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.
- 3.10. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.
- 3.11. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.
- 3.12. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.
- 3.13. 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».
- 3.14. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек.
- 3.15. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.
- 3.16. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.
- 3.17. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
- 3.18. 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 перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».
- 3.20. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.
- 3.21. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.
- 3.22. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.
- 3.23. При работе на раздаче необходимо:
- производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;
  - следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;
  - производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;
  - включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;
  - сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.
- 3.24. Для предотвращения аварийных ситуаций в случае неисправности приборов безопасности, регулирования и автоматики необходимо выключить оборудование и отсоединить его от электрической сети.

#### **4 Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

- 4.1 Привести в порядок свое рабочее место, выкинуть мусор.
- 4.2 Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

#### **5. Требования безопасности по окончании работы.**

- 5.1. Отключить немедленно оборудование, работающее под давлением.
- 5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.
- 5.3. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.