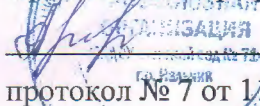


СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

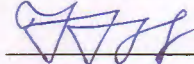


Готыжева А.М./

протокол № 7 от 11.10.2023г.

СОГЛАСОВАНО

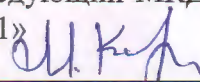
Специалист по охране труда



/Хажирокова Р.Х./

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МКДОУ «Детский сад №71»



Кожокова М.Х./

Приказ № 75 от 11.10.2023г.



ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для помощника повара в МКДОУ «Детский сад №71»

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда, технической документацией технологического, теплового электрооборудования завода-изготовителя.

1.2. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы помощника повара, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ с технологическим, тепловым оборудованием и кухонным инвентарем, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях на пищеблоке (кухне).

1.3. Инструкция составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья помощника повара при выполнении им своих трудовых обязанностей и функций на пищеблоке (кухне).

1.4. К выполнению обязанностей помощника повара допускаются лица:

- имеющие образование, соответствующие требованиям к квалификации (профстандарта) по своей должности;
- соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению руководителя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Работник должен изучить данную инструкцию по охране труда для помощника повара, пройти вводный инструктаж, инструктаж по охране труда на рабочем месте и стажировку до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, включая обучение по оказанию первой помощи пострадавшим, пройти обучение правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также

проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением I квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.6. В процессе работы возможно воздействие на помощника повара следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- физические - микроклимат: температура воздуха, относительная влажность воздуха, тепловое излучение;
- физические - виброакустические факторы: шум;
- тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе помощником повара:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещённости рабочего места;
- движущиеся механизмы, подвижные части технологического оборудования;
- повышенная температура поверхностей теплового оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции и как следствие термические ожоги;
- порезы рук во время использования острого кухонного инструмента;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях кухонного инструмента и тары;
- порезы рук при мытье посуды со сколами, разбитии посуды;
- аллергические реакции на моющие и дезинфицирующие средства при работе без средств индивидуальной защиты;
- травмирование при падении на скользком полу;
- поражение электрическим током при использовании неисправного технологического и иного электрооборудования, отсутствия заземления;
- физические перегрузки.

1.8. Помощник повара в целях соблюдения требований охраны труда должен:

- выполнять правила и требования охраны труда, пожарной и электробезопасности;
- выполнять требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- знать санитарно-гигиенические требования содержания помещений и рабочих мест на пищеблоке (кухне), правила санитарии и гигиены;
- знать правила эксплуатации и требования безопасности при работе с технологическим, тепловым оборудованием, посудомоечной машиной и кухонным инструментарием;
- иметь четкое представление об опасных и вредных факторах, связанных с выполнением работ на пищеблоке (кухне);
- знать требования безопасности при работе с моющими и дезинфицирующими средствами;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности коллег по работе в процессе выполнения работ;
- пользоваться при выполнении работ средствами индивидуальной защиты;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям помощника повара и поручена непосредственным руководителем – поваром, при создании условий безопасного ее выполнения;
- знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, сигналы оповещения о пожаре;
- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, режим рабочего времени и времени отдыха, трудовую дисциплину;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь;
- соблюдать должностную инструкцию помощника повара.

1.9. Помощник повара бесплатно обеспечивается и использует в работе следующую спецодежду и иные индивидуальные средства защиты:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий – 1 шт.;
- фартук из полимерных материалов с нагрудником – 2 шт.;
- наруканники из полимерных материалов – до износа;

- для мойки посуды перчатки резиновые или из полимерных материалов – 12 пар.

Обеспечивается и использует санитарную одежду:

- халат хлопчатобумажный;
- головной убор (колпак, шапочка, косынка).

1.10. Помощник повара должен незамедлительно сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников, о каждом произошедшем несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания (отравления), а также о поломке технологического и моечного оборудования, кухонного инструмента и инвентаря.

1.11. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм, предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний помощник повара должен:

- проходить ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халат;
- тщательно мыть руки с мылом после соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета, перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, перед приемом пищи;
- выполнять работы с использованием спецодежды (санитарной одежды);
- менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения, собирать волосы под колпак (шапочку);
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- проветривать помещения кухни (пищеблока);
- соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21.

1.12. Запрещается помощнику повара выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или в рабочее время.

1.13. Помощник повара, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знания требований охраны труда, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение и убедиться в исправности электрооборудования:

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную пылевлагонепроницаемую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, оголенных контактов;
- убедиться в достаточности освещения рабочих зон.

2.2. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть полагающуюся по нормам чистую и проглаженную спецодежду, застегнуть ее. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.

2.3. Проветрить рабочие помещения. Убедиться в работе приточно-вытяжной (вытяжной) вентиляции.

2.4. Перед началом работы помощнику повара следует:

- проверить окна на наличие трещин и иное нарушение целостности стекол;
- проверить наличие медицинской аптечки, средств пожаротушения;
- проверить состояние производственных помещений, принять меры по наведению порядка и обеспечению наличия свободных проходов;
- оценить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- проверить наличие на рабочих местах диэлектрических ковриков;
- проверить устойчивость производственных столов, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- оценить целостность и исправность оборудования, надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;
- проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого технологического электрооборудования;
- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей, нагревательных поверхностей оборудования;
- убедиться в отсутствии трещин на поверхности секций плит;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики;
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры;
- сверить наличие и оценить исправность кухонных инструментов (ножи, доски разделочные) и кухонного инвентаря, целостность используемой посуды;
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети;
- убедиться в целостности и устойчивости моечных ванн, посудомоечной машины.

2.5. Убедиться в безопасности рабочего места. Проверить устойчивость установленного кухонного оборудования. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и продуктов.

2.6. Правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.7. Перед включением электроплиты убедиться в наличии поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, защищающего тэны. Убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом состоянии.

2.8. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей содержать чистыми, гладкими, без трещин и заусенец, рукоятки ножей – плотно насаженными.

2.9. Не допускается помощнику повара приступать к работе в случае плохого самочувствия или внезапной болезни. Приступать к работе следует после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Во время работы помощнику повара следует соблюдать порядок и чистоту на рабочем месте, не загромождать его, а также проходы между оборудованием и столами, к пультам управления, рубильникам и первичным средствам пожаротушения, выходы из помещений и пути эвакуации порожней тарой, инвентарем, излишками продуктов и запасами сырья.

3.2. Соблюдать требования по использованию средств индивидуальной защиты.

3.3. Технологическое, тепловое оборудование, кухонный инструмент и инвентарь применять только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности, и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Кухонную посуду, столы, кухонный инвентарь, оборудование использовать в соответствии с маркировкой.

3.5. Перед включением технологического, теплового электрооборудования, бытовых электроприборов стоять на диэлектрическом коврик (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

3.6. Помощнику повара следует соблюдать последовательность и поточность технологических процессов при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. Исключать встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения работников.

3.7. Применять в работе безопасные приемы труда, следить за исправностью оборудования, кухонного инструмента и инвентаря.

3.8. В производственных помещениях не хранить личные вещи и комнатные растения.

3.9. Не допускать переноски (поднятия) грузов выше установленной нормы:

- при разовом подъеме (без перемещения): женщинами - не более 15 кг, мужчинами - не более 50 кг;
- при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): женщинами - до 10 кг, мужчинами - до 30 кг.

3.10. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправным инструментом.

3.11. При работе с ножом помощнику повара следует соблюдать осторожность, оберегая руки от порезов. Соблюдать инструкцию по охране труда при работе с ножом.

3.12. Во время работы с ножом помощнику повара запрещается:

- применять ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- выполнять резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- выполнять проверку остроты лезвия рукой;
- переносить нож острым концом к себе или к иному работнику;
- опираться на мусат при правке ножа.

3.13. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, при обработке корнеплодов соблюдать инструкцию по охране труда при очистке корнеплодов и картофеля.

3.14. Не работать на мясорубке без предохранительных приспособлений. Не допускать проталкивания застрявших кусков продукта вручную, проверку заточки ножей руками.

3.15. Соблюдать требования безопасности при эксплуатации жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки, изложенные в инструкциях по охране труда и технической документации.

3.16. 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.

3.17. Не использовать открытый огонь в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.

3.18. При эксплуатации электромеханического оборудования:

- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- не превышать уровень допустимых скоростей;
- не извлекать или не проталкивать рукой застрявший продукт;
- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п. при полной остановке и отключенном питании;
- соблюдать осторожность, не подносить руки близко к дисковым ножам.

- 3.19. Не допускать эксплуатацию стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки, пароварочных котлов - без предохранительной арматуры.
- 3.20. Для предупреждения ожогов использовать средства для защиты рук (прихватки).
- 3.21. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.
- 3.22. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.
- 3.23. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
- 3.24. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
- 3.25. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.
- 3.26. Передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением "на себя".
- 3.27. Располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры пароварочного аппарата, жарочного или пекарного шкафа для предохранения от ожогов.
- 3.28. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя". Ставить и снимать противни с полуфабрикатами в рукавицах или с помощью прихваток. Пользоваться инвентарными подставками при установке противней.
- 3.29. Для предотвращения неблагоприятного влияния теплового (инфракрасного) излучения на организм следует:
- 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.
- 3.30. Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, столовых приборов из алюминия.
- 3.31. При эксплуатации холодильного оборудования:
- загружать охлаждаемую емкость после запуска холодильника и достижения температуры, требуемой для хранения продуктов;
 - объем продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана камера;
 - обнаружив утечку хладона, холодильник выключить, помещение – проветрить;
 - соблюдать инструкцию по охране труда при работе с холодильником.
- 3.32. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- 3.33. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.
- 3.34. Мыть посуду производить щетками или мочалками.
- 3.35. При мытье посуды ручным способом использовать резиновые перчатки, соблюдать инструкцию по охране труда при мытье посуды, не нажимать сильно на стенки посуды.
- 3.36. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не превышать их установленную концентрацию и температуру, применять только разрешенные органами здравоохранения, избегать попадания на кожу и в глаза.
- 3.37. С целью избегания поражения электротоком соблюдать меры электробезопасности:
- включение и выключение оборудования выполнять сухими руками, стоять на диэлектрических ковриках;
 - не касаться открытых и не огражденных (не защищенных) токоведущих частей оборудования, с поврежденной изоляцией проводов;
 - не допускать резких перегибов и заземления кабелей питания;
 - не снимать предохраняющие от электротока защитные кожухи;
 - выключать кухонные электроприборы и аппараты от сети во время санитарной обработки и чистки.
- 3.38. Своевременно убирать с пола случайно рассыпанные продукты, разлитые жиры, воду.

3.39. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.40. В процессе работы соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, а также требования инструкций по охране труда при эксплуатации различного технологического оборудования, кухонных электроприборов и инструментария.

3.41. Требования, предъявляемые к правильному применению средств индивидуальной защиты помощника повара:

- костюм, халат хлопчатобумажный должны быть застегнуты, полностью закрывать туловище и руки до запястья;
- фартук завязан;
- колпак или шапочка должны быть по размеру, не соскальзывать с головы;
- при неисправности средств индивидуальной защиты заменить на исправные.

3.42. Не поручать выполнение своей работы посторонним и необученным лицам.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при работе помощником повара, причины их вызывающие:

- неполадки в работе технологического, теплового электрооборудования, бытовых кухонных электроприборов, посудомоечной машины;
- неполадки в работе оборудования, работающего под давлением;
- загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами;
- поломка сантехнического оборудования (смесителя);
- попадание в глаза моющих и дезинфицирующих средств, раздражение кожи рук;
- возгорание, пожар вследствие воспламенения жира (масла), прикосновения горючих предметов к плитам, неисправности электрооборудования.

4.2. При возникновении неполадок в работе технологического, теплового электрооборудования, бытовых кухонных электроприборов, посудомоечной машины (посторонний шум, ощущение действия тока, искрение, дым, запах тлеющей изоляции электропроводки) прекратить их использование, а также подачу к ним электроэнергии, воды и сырья (продукта), ограничить доступ и сообщить непосредственному руководителю.

4.3. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

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

4.5. В случаях поломки сантехнического оборудования (смесителя) перекрыть подачу на него воды на трубопроводе, сообщить непосредственному руководителю.

4.6. При попадании в глаза моющих или дезинфицирующих средств помощнику повара следует обильно промыть глаза проточной водой и обратиться к медицинскому работнику. При раздражении кожи рук вымыть руки с мылом и смазать питательным кремом.

4.7. При возгорании помощник повара должен прекратить работу, вывести работников из опасной зоны (погасить пламя на работнике), немедленно вызвать пожарную охрану по номеру телефона 101 (112), сообщить непосредственному руководителю и принять участие в эвакуации. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения.

4.8. В случае получения травмы помощник повара должен прекратить работу, позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность непосредственного руководителя.

4.9. При получении травмы иным работником оказать ему первую помощь: устранить воздействие на него повреждающих факторов (освободить от действия электрического тока, погасить горящую одежду, убрать травмирующий предмет, подставить под холодную струю воды при ожоге и др.), воспользоваться аптечкой первой помощи. При необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103, сообщить непосредственному руководителю. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия в случае, если отсутствует угроза жизни и здоровью окружающих.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить технологическое электрооборудование и бытовые кухонные электроприборы с помощью рубильников в распределительном щитке. Перед отключением электроплиты выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.3. Осуществить внешний осмотр, разборку, очистку и санитарную обработку оборудования: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей.

5.4. Не производить чистку (мойку) кухонного электрооборудования:

- погружая в воду или с помощью струи воды;
- металлическими предметами, проволочными губками, проволочными щетками или другими жесткими абразивными приспособлениями.

5.5. Помощнику повара следует привести в порядок рабочие места, вымыть и убрать кухонный инвентарь. Для уборки мусора, отходов применять щетки и совки.

5.6. Удостовериться в противопожарной безопасности помещений, в том, что противопожарные правила соблюдены, огнетушители находятся в установленных местах.

5.7. Перекрыть воду. Осуществить проветривание помещений.

5.8. Выключить вытяжную вентиляцию, закрыть окна.

5.9. Снять спецодежду (санитарную одежду) и убрать ее в установленное место.

5.10. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

5.11. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы.

5.12. Выключить освещение. При отсутствии недостатков закрыть помещения на ключ.

Инструкцию разработала:

_____ /Хажирокова Р.Х./

С инструкцией ознакомлена

«__» _____ 2023г.

_____ / _____ /