


СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
Готыжева А.М./  
Протокол № 1 от 11.10 2023г.

СОГЛАСОВАНО  
Специалист по охране труда  
/Хажирокова Р.Х./

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий МКДОУ «Детский сад  
№71»

  
М. Куф /Кожокова М.Х./  
Приказ № 75 от 11 октября 2023г.

## Инструкция по охране труда для повара 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.

1.2. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы 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 повара при выполнении им своих трудовых обязанностей и функций на пищеблоке (кухне).

#### 1.4. К выполнению обязанностей 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 инструкцию по охране труда для 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 II квалификационной группы допуска по электробезопасности.

#### 1.6. В процессе работы возможно воздействие на 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 поваром:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности рабочего места;
- движущиеся механизмы, подвижные части технологического оборудования;

- повышенная температура поверхностей теплового оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции и как следствие термические ожоги;
- низкая температура холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха при работе вытяжной вентиляции;
- порезы рук во время использования острого кухонного инструмента;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях оборудования, кухонного инструмента и тары;
- травмирование при падении на влажном и скользком полу;
- поражение электрическим током при использовании неисправного технологического, теплового и иного электрооборудования, отсутствия заземления;
- физические перегрузки.

#### 1.8. Повар в целях соблюдения требований охраны труда должен:

- выполнять правила и требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при выполнении работ;
- выполнять требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- знать санитарно-гигиенические требования содержания помещений пищеблока (кухни), правила санитарии и гигиены;
- знать правила эксплуатации и требования безопасности при работе с технологическим, тепловым оборудованием и кухонным инвентарем;
- иметь четкое представление об опасных и вредных факторах, связанных с выполнением работ на пищеблоке (кухне);
- 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, правильно применять их;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям повара и поручена непосредственным руководителем – шеф-поваром (заведующим производством), 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, режимы труда и времени отдыха;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь пострадавшему;
- соблюдать должностную инструкцию повара.

#### 1.9. Повар 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.;
- нарукавники из полимерных материалов – до износа.

#### Обеспечивается и использует санитарную одежду:

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

#### 1.10. Повар должен сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом произошедшем несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания (отравления), а также о поломке оборудования и кухонного инвентаря.

#### 1.11. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм, предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний повар 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 халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук 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, индивидуальных средств защиты;
- 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 рабочие помещения;
- соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21.

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

1.13. Повар, 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, а также оголенных контактов.

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 повару следует:

- проверить окна на наличие трещин и иное нарушение целостности стекол;
- проверить наличие медицинской аптечки для оказания первой помощи, а также средств пожаротушения;
- проверить состояние производственных помещений; при необходимости, следует принять меры по наведению порядка и обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
- проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- 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 технологического электрооборудования;
- проверить путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит, посторонних предметов;
- 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 ит. д.);
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- сверить наличие и оценить исправность кухонных инструментов (ножи, доски разделочные) и кухонного инвентаря, целостность используемой посуды;
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети;
- проверить наличие четких надписей на щитках и рубильниках.

2.5. Убедиться в безопасности рабочего места. Проверить устойчивость установленного и закрепленного передвижного (переносного) кухонного оборудования на производственном столе, подставке, на рабочем месте повара. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и продуктов.

2.6. Выполнить необходимую обработку оборудования, 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, оценить состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом состоянии.

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

2.9. Перед включением пищеварочного электрического котла:

- открыть крышку котла и убедиться в чистоте варочного сосуда, наличии установленного фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;
- нажатием на рукоятку рычага произвести смещение предохранительного клапана;
- правильно выставить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;
- варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10-15 см ниже верхней кромки;
- после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд оценить исправную работу клапана на крышке, повернув его ручку два-три раза вокруг оси;
- открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии – кран наполнительной воронки, и держать открытым до момента появления пара;
- после разогрева рубашки котла воздушный клапан закрыть (кран воронки);
- закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.10. Перед началом эксплуатации электросковороды:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки, а также её фиксацию в любом положении;
- убедиться в том, что поверхность электрической сковороды чистая и не мокрая, в противном случае следует обязательно вытереть её насухо;
- масло на поверхности сковороды следует осторожно вливать при небольшой температуре разогрева – в противном случае, возможно, его возгорание;
- проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.11. Не допускается повару 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 повару 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, излишними продуктами и запасами сырья.

3.2. Соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты.

3.3. Технологическое, тепловое оборудование, кухонный инвентарь и инструментарий 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, электрических бытовых приборов стоять на диэлектрическом коврике (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

3.6. Повару 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 предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. Исключать встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения работников пищеблока (кухни).

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

3.8. Оборудование, кухонные инструменты и инвентарь использовать только для тех работ, для которых они предназначены.

3.9. Не отвлекаться посторонними делами и разговорами. Выполнять только ту работу, по которой пройдено обучение (инструктаж, стажировка), не поручать выполнение своей работы необученным лицам.

3.10. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.

3.11. В производственных помещениях не допускать хранение личных вещей и комнатных растений.

3.12. 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.

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

3.14. При выполнении работ с ножом повару следует соблюдать осторожность, оберегая руки от порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место.

3.15. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными поварскими ножами. Нарезку репчатого лука производить в вытяжном шкафу.

3.16. Во время работы с ножом повару запрещается:

- применять ножи с непечно закрепленными полотнами, 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, править нож о мусат следует в стороне от других работников;
- при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за сторону руками.

3.17. Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.

3.18. Не работать на мясорубке без предохранительных приспособлений (кольца и деревянного пестика). Не допускать проталкивания застрявших кусков продукта в загрузочной воронке вручную, а также проверку качества заточки ножей руками.

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

3.20. 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.

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

3.22. При эксплуатации электромеханического оборудования повару следует:

- использовать его только для выполнения тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед началом загрузки следует убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- включать с помощью нажатия кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;
- не допустимо прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенными и с поврежденной изоляцией проводам;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п. при полной остановке и отключенном питании.

3.23. При эксплуатации электромеханического оборудования запрещено:

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать уровень допустимых скоростей;
- извлекать или проталкивать рукой застрявший продукт;
- передвигать включенное в сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к работе на нем посторонних или необученных лиц;
- складировать на оборудовании кухонный инвентарь, продукцию, тару.

3.24. Во время работы с машиной для нарезки гастрономических продуктов соблюдать меры безопасности:

- не пользоваться машиной для нарезки замороженных продуктов, мяса или рыбы с неотделенными костями;
- не опускать машину в воду при ее чистке или санитарной обработке;
- соблюдать осторожность, не подносить руки близко к дисковому ножу.

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

3.26. Для предупреждения ожогов использовать средства для защиты рук (прихватки).

3.27. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.

3.28. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.29. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.30. Перед установкой котлов, надплитной посуды с горячей пищей убедиться в наличии установочных подставок, поверхность которых больше дна устанавливаемой посуды. Не использовать для этой цели случайные предметы.

3.31. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.32. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.33. Передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением "на себя".

- 3.34. Не допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- 3.35. Повару следует располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры пароварочного аппарата, жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.
- 3.36. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя". Ставить и снимать противни с полуфабрикатами в рукавицах или с помощью прихваток. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней.
- 3.37. 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.
- 3.38. Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- 3.39. При эксплуатации холодильного оборудования:
- загружать охлаждаемую емкость холодильного оборудования необходимо после запуска холодильной машины и достижения температуры, требуемой для хранения продуктов;
  - объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
  - двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как возможно реже;
  - если на охлаждаемых приборах (испарителях) образуется иней (снеговой шубы) толщиной больше 0,5 см следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры чтобы иней растаял;
  - обнаружив утечку хладона холодильное оборудование необходимо незамедлительно выключить, помещение – проветрить;
  - при нарушении температурного режима, частом включении-выключении компрессора холодильник выключить.
- 3.40. При эксплуатации холодильного оборудования недопустимо:
- включение, если отсутствует защитное заземление (зануление);
  - загорание пространства около холодильного оборудования, складирование продуктов, тары и иных ненужных предметов;
  - удаление инея механическим способом при помощи скребков, ножей;
  - передвижение холодильного агрегата с включенным питанием.
- 3.41. При использовании электромармита следует:
- следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд;
  - производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;
  - включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне.
- 3.42. 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.
- 3.43. С целью избегания поражения электротоком или выхода из строя электрических установок следует соблюдать следующие 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 защемления кабелей питания;
  - не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные кожухи;
  - не оставлять без контроля включенные электроприборы и аппараты, выключать их от сети при перерывах в работе, при завершении работы, во время проведения санитарной обработки, чистки.
- 3.44. Своевременно убирать с пола случайно рассыпанные продукты, разлитые жиры, воду и т. д.
- 3.45. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.46. Контролировать бесперебойную работу вентиляции, ее своевременное включение и отключение.

3.47. В процессе работы следует соблюдать требования инструкций по охране труда при эксплуатации технологического оборудования и кухонного инструментария.

3.48. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не превышать их установленную концентрацию и температуру, применять только разрешенные органами здравоохранения. Использовать перчатки и избегать попадания на кожу и в глаза.

3.49. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты повара:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений, 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.

3.50. Во время работы избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций на пищеблоке (кухне), причины их вызывающие:

- неполадки в работе технологического, теплового электрооборудования, бытовых электроприборов;
- неполадки в работе оборудования, работающего под давлением;
- загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами;
- возгорание, пожар вследствие воспламенения жира (масла), прикосновения горючих предметов к плитам, неисправности электрооборудования;
- аварийные ситуации в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования вследствие износа оборудования.

4.2. При возникновении неполадок в работе технологического, теплового электрооборудования, бытовых электроприборов (посторонний шум, ощущение действия тока, искрение, дым, запах тлеющей электропроводки) прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды и сырья (продукта), ограничить к нему 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, растительным маслом или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. В случае появления возгорания повар должен немедленно прекратить работу, вывести работников из опасной зоны (погасить пламя на работнике), вызвать пожарную охрану по номеру телефона 101. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. При использовании огнетушителей не направлять в сторону людей струю углекислоты или порошка. Сообщить о пожаре непосредственному руководителю.

4.6. В случае получения травмы повар 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.

4.7. При получении травмы иным работником следует 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. О факте травмирования сообщить непосредственному руководителю. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия в случае, если отсутствует угроза жизни и здоровью окружающих.

4.8. В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения,



водоотведения, технологического и холодильного оборудования известить непосредственного руководителя.

## **5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Осуществить 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. Повару следует осуществить приведение в порядок рабочего места, проконтролировать вымывание и уборку кухонного инвентаря в места хранения.

5.3. Необходимо выключить и надежно обесточить электроплиту, другие бытовые электроприборы и электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.

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

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

5.6. Удостовериться в противопожарной безопасности помещений, в том, что противопожарные правила в помещениях 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 помещение пищеблока (кухни) на ключ.

*С инструкцией ознакомлен (а)*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /