**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗАКУЛЕЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА № ИОТ-10

ДЛЯ ПОВАРА

с. Закулей, 2022

**Инструкция по охране труда № ИОТ-10**

**для повара**

**1. Общие требования охраны труда**

1. Настоящая Инструкция предусматривает основные требования по охране труда для повара организации. Повару необходимо выполнять свои обязанности в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.
2. Повар должен выполнять только ту работу, которая входит в его должностные обязанности, поручена ему непосредственным руководителем, а также применять безопасные методы и приемы выполнения работ.
3. Повар обязан соблюдать действующие в организации Правила внутреннего трудового распорядка, установленные работодателем режимы труда и отдыха.
4. Во время работы повару необходимо выполнять требования настоящей инструкции, правила пожарной и электробезопасности, а также выполнять требования по эксплуатации оборудования и бережно относится к полученным средствам индивидуальной защиты.
5. Повар должен уметь оказывать первую помощь пострадавшим при несчастном случае, а также знать местоположение средств оказания первой помощи, первичных средств пожаротушения, главных и запасных выходов, путей эвакуации в случае аварии или пожара.
6. Повар должен знать и соблюдать правила личной гигиены: принимать пищу, курить, отдыхать только в специально отведенных для этих целей помещениях и местах; пить воду только из специально предназначенных для этого установок (кулеров, диспенсеров, фильтров); при работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, пользоваться защитными средствами, в том числе смывающими и (или) обезвреживающими средствами.
7. Основные вредные и опасные производственные факторы на рабочем месте повара:
* электрический ток;
* повышенная температура поверхностей оборудования;
* пониженная температура поверхностей холодильного оборудования;
* повышенная температура жидкостей и паров;
* острые края инструментов (ножей, ножниц, вил);
* вращающиеся механизмы оборудования (мясорубка, миксер, блендер);
* физические перегрузки.
1. Основные профессиональные риски и опасности на рабочем месте повара:
* опасность поражения электрическим током вследствие контакта с токоведущими частями электрооборудования и приборов, которые находятся под напряжением;
* опасность получения термического ожога при контакте с поверхностями оборудования, жидкостями и парами, имеющими высокую температуру;
* опасность травмирования острыми краями режущих и колющих инструментов, а также при затягивании во вращающиеся части производственного оборудования;
* опасность падения, в том числе из-за поскальзывания;
* опасность физических перегрузок, связанная с выполнением работы стоя.
1. Повар обеспечивается спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими правилами и нормами обеспечения работников СИЗ и на основании локальных актов работодателя:
* выдаваемые специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия;
* средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, к применению не допускаются;
* выдача специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты регистрируется в карточке учета выдачи СИЗ за подписью работника;
* личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках или гардеробной. Уносить спецодежду за пределы предприятия не допускается.
1. Повар обязан извещать непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом происшедшем несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья или о проявлении признаков отравления.
2. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, могут быть привлечены к дисциплинарной ответственности в соответствии законодательством РФ и с правилами внутреннего трудового распорядка.

**2. Требования охраны труда перед началом работы**

Перед началом работы повар должен:

1. Надеть специальную одежду и застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская наличия свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иглами, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
2. Проверить наличие и исправность необходимых для работы инвентаря, приспособлений и инструментов; освободить подходы и проходы к рабочему месту и оборудованию.
3. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:
* достаточность освещения рабочей зоны;
* наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, состояние жарочной (варочной) поверхности перед включением электроплиты;
* срабатывание нулевого положения переключателя конфорок и духового шкафа;
* отсутствие трещин на поверхности секций плит;
* исправность другого применяемого оборудования и инструментов (целостность проводов и элементов электроинструментов, остроту ножей и ножниц);
* отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
* надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;
* сроки прохождения поверки манометров, предохранительных клапанов;
* работу местной вытяжной вентиляции;
* состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).
1. Проверить наличие воды в водопроводной сети.
2. Проветрить газовые горелки, камеры сгорания и помещение кухни для безопасного включения газоиспользующих установок.
3. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке; устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов.
4. Осмотреть инвентарь и инструменты, убедиться в их исправности, принять меры для замены непригодного инвентаря, посуды.
5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

**3. Требования охраны труда во время работы**

1. При работе на кухне необходимо выполнять только ту работу, которая входит в должностные обязанности работника, по которой пройдено обучение и которая поручена непосредственным руководителем.
2. Не поручать и не передавать свою работу необученным и посторонним лицам.
3. Во время работы необходимо правильно применять выданные в установленном порядке средства индивидуальной защиты.
4. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только по прямому назначению.
5. Содержать помещение кухни в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и другие продукты во избежание поскальзывания.
6. Выполнять работы только с исправно работающей приточно-вытяжной вентиляцией.
7. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, запасами сырья и полуфабрикатов.
8. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (прихватки, подкладки, рукавицы).
9. Не использовать для обогрева помещения кухонное нагревательное оборудование, непредназначенное для этих целей.
10. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения следует рационально использовать рабочую поверхность плит: своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность, не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
11. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие случайные предметы.
12. Не производить работы по перемещению предметов (сырья, посуды, полуфабрикатов) с ножом и другим режущим или колющим инструментом в руках.
13. Работать на мясорубке следует только со специальным приспособлением или ограничительным кольцом у загрузочной воронки. Использовать для проталкивания продуктов в аппарат специальный пестик, делать это непосредственно руками запрещено.
14. При работе на шинкованных машинах не разрешается проталкивать овощи руками.
15. При работе на овощно-мясных и протирочных машинах необходимо использовать предохранительную крышку.
16. Разделку замороженных продуктов производить только после их оттаивания.
17. Для опалки дичи (птицы) должна использоваться паяльная лампа, при работе с которой необходимо соблюдать требования эксплуатационной документации и правила охраны труда.
18. Работая ножом, необходимо крепко держать рукоятку, соблюдать осторожность, после использования убирать ножи в специальные чехлы или подставки.
19. Разделочные доски необходимо располагать только на ровной поверхности для создания устойчивой опоры при нарезке продуктов. Нарезка продуктов на весу запрещена.
20. При работе с маслами и жирами необходимо соблюдать требования безопасности во избежание их воспламенения.
21. При поджарке полуфабрикатов следует их перекладывать с наклоном от себя; крышки варочных котлов также следует открывать в сторону от себя.
22. При заточке ножей соблюдать особую осторожность:
* подавать шлифовальный круг на нож плавно, без рывков, перемещая каретку вдоль лезвия ножа, постепенно прижимая круг к поверхности ножа;
* не наклоняться близко к вращающемуся абразивному кругу и обрабатываемой детали при установке шлифовальной головки и наблюдении за ходом работы;
* следить за тем, чтобы шлифовальный круг изнашивался равномерно по всей ширине рабочей поверхности;
* для удаления абразивной пыли пользоваться специальной щеткой и совком, не выполнять эти работы непосредственно руками.
1. При переноске емкостей с горячей пищей не наполнять их более чем на три четверти его объема, работы по их переноске выполнять вдвоем, используя прихватки или сухие полотенца. Крышка емкости должна быть снята.
2. Пользоваться специальными прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других нагретых емкостей. Не использовать для этой цели неисправные (неустойчивые) подставки и случайные предметы.
3. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты допускается только в исправной таре, не загружая ее более номинальной массы.
4. Не допускаются к использованию емкости, имеющие деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или не имеющие ручек.
5. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
6. При наличии напряжения на корпусе оборудования, возникновении постороннего шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.
7. Кухонную посуду с пригоревшей пищей необходимо отмачивать теплой водой с добавлением специальных средств. Не следует очищать ее ножами или другими металлическими или острыми предметами.
8. Не перемещать посуду мокрыми руками во избежание ее падения и травмирования работников осколками. Переносите посуду, не торопясь и смотря под ноги.
9. Не переносить посуду большими, неустойчивыми стопами.
10. При укладывании посуды стопами необходимо контролировать их устойчивость. Не ставить стаканы один в другой.
11. Если в процессе работы посуда разбилась, собирать осколки следует с помощью специального инвентаря (совок, веник), собирать осколки непосредственно руками запрещено.
12. При обнаружении на посуде сколов и трещин должны быть приняты меры к ее замене. Применение поврежденной посуды для организации питания не допускается.
13. Меры личной предосторожности при перемещении в рабочей зоне:
* не прикасаться к токоведущим частям электрооборудования под напряжением;
* не допускать попадания рук, других частей тела и одежды в рабочую зону оборудования;
* контролировать чистоту поверхности пола во избежание поскальзывания;
* во избежание травмирования головы соблюдать осторожность при перемещении в зоне низкорасположенных конструктивных элементов рабочих помещений или оборудования.

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

1. При выполнении работ поваром возможно возникновение аварийных ситуаций:
* технические проблемы с оборудованием и приборами по причине их высокого износа;
* возникновение короткого замыкания в электроприборах по причине нарушения изоляции проводов, неисправности в токоведущих частях техники, а также при нарушении требований безопасности при работе с ними;
* травмирование работника вследствие воздействия жидкостей, паров, поверхностей, имеющих высокую температуру или пореза острыми частями инструментов;
* возникновение очагов пожара из-за нарушения требований пожарной безопасности.
1. При возникновении любой аварийной обстановки необходимо известить своего непосредственного руководителя любым доступным способом лично или через коллег, принять меры к оповещению об опасности окружающих людей и их эвакуации в безопасное место, по возможности принять меры по ликвидации или локализации аварийной ситуации.
2. В случае возгорания или появлении признаков возгорания следует отключить электроэнергию, сообщить непосредственному руководителю, вызвать пожарную охрану по телефону 101, 01, по возможности принять меры к спасению людей и тушению пожара.
3. При поражении электрическим током пострадавшего необходимо освободить от действия поражающего фактора, оказать ему первую помощь в зависимости от полученных повреждений, сообщить непосредственному руководителю и вызвать скорую помощь по телефону 103, 03.
4. При несчастном случае, микротравме необходимо оказать пострадавшему первую помощь в зависимости от его состояния (остановить кровотечения, наложить повязки и шины и т.д.), оповестить своего непосредственного руководителя, вызвать скорую помощь и принять меры к сохранению до начала расследования обстановки на рабочем месте на момент возникновения аварии без изменений, если это не создаст угрозу для работающих и не приведет к распространению аварии.
5. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим функционирования организации, все работы необходимо остановить. Сообщить об этом непосредственному руководителю, не приступать к работе до устранения неисправностей.

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

1. Выключить и обесточить применяемое в работе электрооборудование и приборы.
2. Очистить и убрать кухонные инструменты и инвентарь в отведенное место хранения.
3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.
4. Произвести разборку, очистку и мытье оборудования: механического – после остановки движущихся частей, теплового – после полного остывания нагретых поверхностей.
5. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.
6. Снять спецодежду и обувь, осмотреть, убедиться в их исправности, при необходимости сдать в починку или стирку, убрать в отведенное для хранения место. Не хранить СИЗ непосредственно на рабочем месте.
7. Обо всех выявленных в процессе работы недостатках и принятых мерах по их устранению оповестить непосредственного руководителя.