

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ХАБАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ»
(КГБ ПОУ ХКОТСО)**

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБ ПОУ ХКОТСО
И.В. Банкрашкова
«01» 09 2026 г.



ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для повара

ИОТ № 63-2026

г. Хабаровск
2026

Настоящая инструкция по охране труда разработана в соответствии с Приказами Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», от 07.12.2020 № 866н «Об утверждении правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции», от 15.12.2020 № 903н «Об утверждении правил по охране труда при эксплуатации электроустановок», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1. Общие требования охраны труда

1.1. Данная инструкция по охране труда для повара составлена в целях обеспечения безопасности его труда и сохранения жизни и здоровья при выполнении им трудовых обязанностей. Инструкция устанавливает требования охраны перед началом, во время и по окончании работы сотрудника, выполняющего обязанности повара в колледже, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ на рабочем месте, а также требования охраны труда в возможных аварийных ситуациях.

1.2. К выполнению обязанностей повара допускаются лица, которые достигли возраста 18 лет, имеющие образование, соответствующее требованиям к квалификации по своей должности, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, 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.

1.3. При приеме на работу повар проходит в установленном порядке вводный инструктаж, первичный инструктаж на рабочем месте до начала самостоятельной работы (если его профессия и должность не входит в утвержденный директором Перечень освобожденных от прохождения инструктажа профессий и должностей), повторные инструктажи не реже одного раза в шесть месяцев, а также внеплановые и целевые в случаях, установленных Порядком обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций.

1.4. Повар должен изучить инструкцию по охране труда для повара. Пройти обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, обучение методам и приемам оказания первой помощи пострадавшим, правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением I квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.5. Инструкция по охране труда разработана с целью обеспечения безопасной работы для повара на рабочем месте в помещениях столовой, в иных помещениях и при нахождении на территории колледжа, а также предотвращения фактов травмирования работника.

1.6. Повар в целях соблюдения требований охраны труда обязан:

- соблюдать требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при выполнении работ;
- соблюдать требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- соблюдать требования к ношению спецодежды и использованию других индивидуальных средств защиты;
- знать способы рациональной организации рабочего места;

- иметь четкое представление об опасных факторах, связанных с выполнением работ, знать основные способы защиты от их воздействия;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности окружающих в процессе выполнения работ либо во время нахождения на территории колледжа;
- пользоваться электроприборами согласно инструкциям по эксплуатации;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям и поручена непосредственным руководителем, 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;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь пострадавшему;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка и Устав колледжа;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха, трудовую дисциплину;
- соблюдать должностную инструкцию повара.

1.7. Опасные и (или) вредные производственные факторы, которые могут воздействовать в процессе работы на повара, отсутствуют (результат СОУТ).

Перечень профессиональных рисков при работе поварами:

Механические опасности:

- опасность пореза в результате воздействия движущихся режущих частей механизмов, машин;
- опасность удара из-за падения снега или сосулек;
- опасность падения на ноги тяжелого предмета;
- опасность пореза в результате воздействия острого режущего инструмента;
- опасность пореза в результате воздействия острых кромок и заусенцев;
- опасность удара из-за падения случайных предметов;
- опасность падения из-за потери равновесия при поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании;
- столкновение с неподвижным предметом или элементом конструкции оказавшейся на пути следования.

Электрические опасности:

- опасность поражения электрическим током вследствие контакта с токопроводящими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенное прикосновение) до 380 В.

Термические опасности:

- опасность ожога из-за контакта с поверхностью, имеющей высокую температуру.

Опасности, связанные с воздействием микроклимата и климатические опасности:

- опасности перегрева из-за воздействия повышенной температуры воздуха.

Опасности, связанные с воздействием тяжести и напряженности трудового процесса:

- опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе (статические нагрузки при незначительной общей мышечной двигательной нагрузке)
- опасность физических перегрузок при чрезмерных физических усилиях при перемещении предметов и деталей.

Опасности пожара:

- опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре.

Опасности насилия:

- опасность насилия от третьих лиц, от враждебно настроенных работников (психофизическое воздействие).

1.8. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм 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;
- не допускать приема пищи в рабочем месте;
- соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, СП 3.1/2.4.3598-20.

1.9. Запрещается 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.

1.10. Повар, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знаний 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

Повар колледжа должен:

- 2.1. Не приступать к работе при плохом самочувствии.
- 2.2. Прибыть на работу заблаговременно для исключения спешки и, как следствие, падения и получения травмы.
- 2.3. Проверить и надеть чистую форменную, санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения. Запрещается работать в личной одежде. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 2.4. Проверить окна в столовой, производственных и подсобных помещениях столовой (кладовых, загрузочных, помещений для хранения инвентаря и т.п.) на наличие трещин и иное нарушение целостности стекол.

2.5. Проверить наличие первичных средств пожаротушения, срока их пригодности и доступности.

2.6. Визуально оценить состояние выключателей, включить полностью освещение в рабочем кабинете, столовой, производственных и подсобных помещениях столовой (кладовых, загрузочных, помещений для хранения инвентаря и т.п.) и убедиться в исправности электрооборудования:

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную светорассеивающую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- уровень искусственной освещенности:
 - в рабочем кабинете должен составлять не менее 300 люкс;
 - в обеденном зале столовой – 200 люкс;
 - горячие, холодные и заготовительные цехи – 300 люкс;
 - доготовочные цехи, моечные (кухонной и столовой посуды), помещения для резки хлеба – 200 люкс;
 - раздаточные – 300 люкс;
 - кондитерские цехи, помещения для мучных изделий – 300 люкс;
 - помещения для подготовки продуктов, упаковки, комплектации заказов – 300 люкс;
 - в подсобных помещениях столовой (кладовых, загрузочных, помещений для хранения инвентаря и т.п.) – не менее 75 люкс;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.7. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты.

2.8. Провести осмотр санитарного состояния рабочего места. Рационально организовать свое рабочее место, привести его в порядок.

2.9. Произвести сквозное проветривание помещения, открыв окна или форточки и двери.

2.10. Удостовериться, что температура воздуха в помещениях, где производятся работы, соответствует требуемым санитарным нормам 18-24°C, в теплый период года не более 28°C.

2.11. Спланировать и равномерно распределить выполнение работы с обязательными перерывами на отдых и прием пищи.

2.12. Проверить наличие и исправность инвентаря, приспособлений, моющих и дезинфицирующих средств. В случае непригодности инвентаря и посуды требовать от непосредственного руководителя изъятия и замены.

2.13. Перед началом работы и после посещения туалета мыть руки с мылом.

2.14. Внимательно осмотреть рабочее место и подготовить его таким образом, чтобы исключить возможность прикосновения к горячим или переохлажденным частям оборудования и коммуникаций, а также нахождение в непосредственной близости от таких частей, для предотвращения ожогов, перегрева или переохлаждения, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы. Убедиться в том, что рабочее место достаточно освещено.

2.15. При осмотре повару необходимо:

- обратить внимание на исправность оборудования кухни (пищеблока), на наличие и исправность защитных ограждений и заземления у электрооборудования, проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов в соответствии с частотой их использования и расходования;

- проверить наличие и исправность деревянного решетчатого настила под ногами, диэлектрических ковриков возле электроустановок;
- проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования, убрать лишние и мешающие предметы;
- проверить работу вытяжной вентиляции на пищеблоке (кухне), воздушного душирования, достаточность освещения рабочей поверхности и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов (далее – КИП), а также приборов безопасности, регулирования и автоматики;
- проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых выключателей и т.п.);
- убедиться в состоянии полов (отсутствии выбоин, неровностей, скользкости и др.) пищеблока, а также в отсутствии выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности специальной тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц;
- рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды, полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.16. Перед включением электрического оборудования повару следует проверить:

- исправность приборов световой индикации;
- комплектность и правильность сборки;
- исправность ручек, фиксаторов, запирающих устройств, надежность крепления комплектующих и др.;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки, исправность розеток, кабелей (шнуров) электропитания, вилок используемого электрического оборудования;
- состояние защитного заземления (зануления) – наличие и надежность заземляющих соединений, отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом, отсутствие механических повреждений заземляющих проводников, не допускается приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей, нагревательных элементов оборудования.

2.17. При эксплуатации посудомоечной машины перед началом работы повару необходимо проверить:

- исправность вентиля на подводящих магистралях;
- отсутствие подтекания в местах соединений трубопроводов;
- наличие воды в моечных ваннах, водонагревателе;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений (щитков, облицовок, кожухов и т.п.), закрывающих подвижные узлы и нагреваемые поверхности машины;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг машины;
- исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
- исправность концевого выключателя, конечного микропереключателя;

- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы;
- сроки клеймения приборов;
- нахождение стрелки манометра на нулевой отметке;
- целостность стекла;
- отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов).

2.18. Подготовить посудомоечную машину к работе:

- перед подачей напряжения заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.

2.19. Перед началом эксплуатации оборудования необходимо:

- перед включением машин для измельчения пищевого сырья убедиться в правильности сборки исполнительных механизмов и надежности их крепления к приводу;
- перед включением электроплиты следует проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего нагревательные элементы;
- убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
- убедиться в том, что жарочная поверхность (конфорки) электрических плит ровная и гладкая, не имеет трещин и находится в одной плоскости с бортовой поверхностью;
- произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы;
- проверить также исправность другого применяемого оборудования;
- обеспечить свободные проходы для безопасного движения работников пищеблока и перемещения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и тары, а также техобслуживания, ремонта и уборки технологического оборудования.

2.20. 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.

2.21. 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 поверхность сковороды следует осторожно вливать при небольшой температуре разогрева – в противном случае, возможно, его возгорание;
- проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.22. Приступать к работе повару разрешается после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

2.23. При обнаружении поломок оборудования, инструментов и приспособлений сообщить заместителю директора по административно-хозяйственной работе (при отсутствии – иному должностному лицу), руководителю отделения ПКРС (при отсутствии – иному должностному лицу), заведующему отделению по административно-хозяйственной работе (при отсутствии – иному должностному лицу), заведующему производством и не использовать их до полного устранения всех выявленных недостатков и получения разрешения.

3. Требования охраны труда во время работы

Во время работы повару необходимо:

3.1. При выполнении работы необходимо строго соблюдать данную инструкцию по охране труда, содержать в чистоте и порядке рабочее место, не загромождать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами и к пультам управления и рубильникам, пути эвакуации и другие проходы посторонними предметами, порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, продукцией. Порожнюю тару необходимо своевременно убирать в отведенное для этого место.

Не загромождать подходы к первичным средствам пожаротушения посторонними предметами.

3.2. В процессе работы соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила личной гигиены.

3.3. Выполнять только ту работу, которая поручена администрацией колледжа. Не выполнять действий, которые потенциально способны привести к несчастному случаю.

3.4. Быть внимательным в работе, не отвлекаться посторонними делами и разговорами.

3.5. Не выполнять работу на машинах и агрегатах, устройство которых не знакомы работнику, к работе на которых работник не обучен, не разрешается допускать к выполнению своей работы необученных и посторонних лиц.

3.6. При выполнении работ необходимо придерживаться принятых технологий и правил. Не допускать применения способов, ускоряющих выполнение операций, но ведущих к нарушению требований безопасности труда.

3.7. Выполнять работы следует только исправным инвентарем, инструментом и приспособлениями, применять их строго по назначению.

3.8. Повару следует соблюдать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.9. Для исключения действия опасных и вредных факторов при выполнении работ соблюдать правила ношения спецодежды и использования иных средств индивидуальной защиты в соответствии с условиями и характером выполняемой работы, строго соблюдать требования по их применению.

3.10. Для снижения физической перегрузки и утомляемости повар не должен допускать подъем и перемещение вручную тяжестей, превышающих установленные предельно допустимые нормы. При проведении работ следует применять средства малой механизации, а также равномерно распределять физические нагрузки в течение рабочего дня.

3.11. При подъеме и перемещении предметов соблюдать предельно-допустимые нормы при подъеме и перемещении тяжестей:

- при разовом подъеме (без перемещения): мужчинами - не более 50 кг, женщинами – не более 15 кг;

- при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): мужчинами - до 30 кг, женщинами - до 10 кг;

- постоянно в течение рабочего дня: мужчинами - до 15 кг, женщинами - до 7 кг.

3.12. 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.

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

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

3.15. 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).

3.16. Снимать с рабочих поверхностей и перемещать кастрюли следует вдвоем. При этом кастрюля должна быть не закрыта крышкой и заполнена не более чем на 3/4 объема.

3.17. Передвигать посуду по поверхности осторожно, без рывков и больших усилий. Крышки посуды с горячей водой открывать осторожно, движением «на себя». Посуду с горячей водой ставить на специальные устойчивые подставки, поверхность которых должна быть больше площади дна устанавливаемой посуды.

3.18. Вентили, краны на трубопроводах необходимо открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не допускается применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.19. Не допускается использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.20. Санитарную обработку, чистку и мойку кухонного оборудования производить только после отключения его от электрической сети (автоматическим выключателем) и остывания теплового оборудования.

3.21. Не допускается пользоваться посудой, имеющей сколы, трещины. Следует немедленно убирать осколки случайно разбитой посуды, пользоваться при этом совком, веником (или щеткой). Собирать осколки незащищенными руками не допускается.

3.22. При работе с ножом работнику кухни необходимо соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Хранить ножи следует в специальных кассетах, при перерывах в работе вкладывать нож в кассету, пенал (футляр).

3.23. Во время работы повара с ножом не допускается:

- ходить и наклоняться с ножом в руках и переносить нож, не вложенный в футляр (пенал);

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, затупившимися лезвиями;

- проверять пальцами остроту лезвий ножей и режущих кромок инструмента;

- производить резкие движения;

- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

- переносить и передавать острые и режущие инструменты острием вперед;

- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.24. Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.

3.25. 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.

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

3.27. 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.

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

3.29. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием машин для резки овощей (овощерезок):

- при работе на овощечистке и протирочных машинах повару необходимо использовать предохранительную крышку или решётку в загрузочной воронке;
- запрещается на шинковальных машинах проталкивать овощи руками на ходу;
- перед установкой сменных дисков овощерезательной машины необходимо проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок, не допускается снимать диск с овощерезательной машины до полной остановки привода, ножи овощерезательной машины должны быть надежно прикреплены к диску, выступающие винты должны быть подвернуты;
- овощерезательные машины должны иметь направляющие воронки такой длины, чтобы предотвратить попадание рук в зону действия ножей;
- подачу овощей в машину необходимо производить только при включенном двигателе и установленном загрузочном бункере;
- во время работы овощерезательной машины не допускается открывать предохранительные крышки, снимать диски;
- менять ножи и гребенки можно только после полной остановки машины и при выключенном двигателе;
- при заклинивании вращающегося диска овощерезательную машину следует остановить и только после этого извлечь продукт.

3.30. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием водонагревателя:

- при эксплуатации водонагревателя повару необходимо регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
- сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);
- немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекания из водоразборного крана;
- в процессе работы электрокипятильника не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

3.31. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием посудомоечных машин:

- во время работы с использованием посудомоечной машины повару необходимо соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода изготовителя, постоянно следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины, проверять наличие моющего раствора в баке (3-4 раза в смену), пополнять машину моющим средством по мере необходимости;

- для пополнения машины моющим средством отключить ее кнопкой "стоп", открыть правую дверцу, снять крышку с бачка и залить моющее средство;

- замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения, для этого машину остановить, нажав на кнопку "стоп", вынуть перфорированные сетки и сливные пробки;

- после слива воды из ванн сливные пробки установить на место и повторить операцию "Подготовка к работе";

- предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работников, находящихся рядом;

- включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, извлекать застрявшие предметы, остатки пищи, очищать души и сетки у посудомоечной машины можно только после того, как она остановлена с помощью кнопки "стоп";

- удалять остатки пищевых продуктов, очищать моечную камеру машины при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.32. Во время работы посудомоечной машины не допускается:

- снимать предохранительные щитки и кожухи;

- открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;

- вынимать для очистки лотки-фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей;

- сливать загрязненную воду из ванны.

3.33. Необходимо прекратить эксплуатацию посудомоечной машины в случаях:

- прекращена подача воды, электроэнергии;

- при включении автоматического выключателя лампочка "сеть" не загорается;

- при нажатии на кнопку "пуск" машина (программный механизм) не включается;

- не подается ополаскивающая вода;

- затруднен подъем кожуха;

- уменьшилось поступление воды через форсунки;

- моющие души при мытье посуды не вращаются;

- не работает вентиляция.

3.34. При эксплуатации электромеханического оборудования повару необходимо соблюдать общие требования безопасности:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены руководством (инструкцией) по его эксплуатации;

- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;

- предупреждать о предстоящем пуске оборудования находящихся рядом работников;

- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации организации изготовителя;

- соблюдать нормы загрузки оборудования;

- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать

используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «Стоп» и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.35. При эксплуатации поваром электромеханического оборудования не допускается:

- работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать допустимые скорости работы оборудования;
- извлекать руками застрявший продукт;
- эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- отключать предусмотренные конструкцией оборудования блокировочные устройства и снимать блокировки механическим путем (закрывая контакты или воздействуя на них какими-либо предметами);
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.36. 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.

3.37. 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.

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

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

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

3.41. 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.

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

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

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

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

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

3.47. Не допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.48. Повару следует располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры пароварочного аппарата, жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.49. 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.

3.50. 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.

3.51. 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.

3.52. При эксплуатации холодильного оборудования недопустимо:

- включение, если отсутствует защитное заземление (зануление);

- загромождение 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.

3.53. 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.

3.54. 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.

3.55. Во избежание поражения электрическим током или выхода из строя электроустановок повару необходимо соблюдать следующие меры электробезопасности:

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «Пуск» и «Стоп» и не прикасаться к включенному электрооборудованию мокрыми руками, не работать с электроустановками при отсутствии диэлектрических ковриков;

- не прикасаться к открытым и незащищенным токоведущим частям оборудования, поврежденным или неисправным выключателям, штепсельным розеткам, вилкам, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

- не допускать резких сгибов и заземления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);

- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электрического тока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрооборудования при их отсутствии;

- не оставлять без присмотра включенные электроприборы и аппараты, отключать их от сети в перерывах в работе, по окончании работы, при проведении санитарной обработки, чистки или ремонта;

- отсоединение электрооборудования от сети следует производить удалением вилки из розетки, держась за корпус вилки, а не за соединительный электрический кабель (шнур).

3.56. Для разбора мяса необходимо применять колоду с ровной поверхностью. Разделку замороженного мяса производить только после его полного размораживания. Разделочные доски класть только на ровную поверхность стола.

3.57. Посуду с пищей после её тепловой обработки нужно ставить на устойчивую подставку. Поверхность подставки в размере должна быть больше поверхности для устанавливаемой посуды.

3.58. Запрещено повару братья голыми руками за нагретую кухонную посуду, используйте при этом полотенце.

3.59. Обязательно принимать меры для уборки жидкости, пролитой на пол, а также жира, уроненных на пол продуктов или отходов.

3.60. Открывать банки с консервами с применением предназначенного для этого ключа. Запрещается вскрывать банки ножами и другим кухонным инвентарём.

3.61. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), повару необходимо прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

3.62. При приготовлении и использовании в работе моющих и дезинфицирующих растворов повару следует:

- использовать для защиты рук надевать резиновые перчатки;
- пользоваться специальными щетками, мочалками, ершами;
- следует применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- не допускается превышать установленную концентрацию и температуру (выше 50°C) моющих растворов.

3.63. Пролитый на пол жир необходимо удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым (не более 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованная ветошь должна быть убрана в металлический ящик с плотной крышкой.

3.64. При возгорании жира нельзя заливать его водой. Следует прекратить его нагревание и накрыть крышкой или иным предметом (плотной тканью), препятствующим проникновению воздуха в область горения.

3.65. Просыпанные порошкообразные вещества необходимо осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

3.66. При попадании в глаза соды, моющих средств (или их растворов) следует немедленно промыть глаза большим количеством проточной воды и обратиться за медицинской помощью.

3.67. Не выходить из пищеблока (кухни) вспотевшим на улицу, к открытому окну или в прохладное помещение.

3.68. Выполнять правила в помещениях и на территории колледжа:

- во время ходьбы быть внимательным и контролировать изменение окружающей обстановки;

- ходить по коридорам и лестничным маршам, придерживаясь правой стороны, осторожно и не спеша;

- не ходить по мокрому полу;

- при передвижении по лестничным пролетам соблюдать осторожность и внимательность, не наклоняться за перила, не перешагивать и не перепрыгивать через ступеньки;

- обращать внимание на неровности и скользкие места в помещениях и на территории колледжа, обходить их и остерегаться падения;

- не проходить ближе 1,5 метра от стен зданий колледжа;

- в зимний период на территории колледжа перемещаться осторожно и только по установленным дорожкам, посыпанным безопасной противогололедной смесью (песком), при спуске и подъеме по ступенькам держаться за перила.

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

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

3.71. 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.

3.72. 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.

3.73. Запрещается принимать пищу и курить во время проведения работ.

3.74. Соблюдать в работе инструкцию по охране труда для повара, санитарно-гигиенические нормы и правила личной гигиены, установленный режим рабочего времени (труда) и времени отдыха, инструкции по охране труда при эксплуатации технологического оборудования и кухонного инструментария, инструкцию о мерах пожарной безопасности на кухне.

3.75. Данная инструкция не может предугадать все опасные производственные факторы. Всегда необходимо быть аккуратными во время производства работ.

3.76. Во время работы поваром в колледже быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервноэмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

3.77. При возникновении неисправностей во время работы электрооборудования необходимо обесточить его и сообщить об этом заведующему производством.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Повар обязан немедленно известить директора колледжа, руководителя отделением ПКРС, заведующего производством:

- о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью обучающихся и работников колледжа;

– о факте возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений;

– о каждом несчастном случае, произошедшем в колледже.

4.2. Основные возможные аварии и аварийные ситуации, причины их вызывающие:

- пожар, возгорание, задымление, поражение электрическим током вследствие неисправности электроприборов, шнуров питания;

- прорыв системы отопления, водоснабжения, канализации из-за износа труб;

- выполнение работ с нарушением требований настоящей инструкции по охране труда;

- неисправность используемых в работе оборудования, инструмента, приспособлений и инвентаря;

- эксплуатация оборудования, не соответствующего требованиям по охране труда;

- террористический акт или угроза его совершения.

4.3. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений оперативно сообщать о происшествии заместителю директора по административно-хозяйственной части, руководителю отделения ПКРС (при отсутствии – иному должностному лицу), заведующему отделением по административно-хозяйственной работе (при отсутствии – иному должностному лицу), заведующему производством принять необходимые меры для обеспечения безопасности проходящих людей и оградить аварийные места.

4.4. Обязательно останавливать работу любого кухонного электрооборудования, выключив рубильник в следующих ситуациях:

- при прерывании подачи электроэнергии;

- при возгорании обшивки электродвигателя и наличия запаха горелой резины;

- при неисправности в электрооборудовании (пробивание током корпуса);

- при появлении нестандартного шума, вибрации;

- при неисправности манометра, варочного котла;

- при показаниях манометра давления больше 0,4 кг/с и не срабатывании предохранительного клапана.

4.5. В случае получения травмы повар должен прекратить работу, позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой помощи, поставить в известность директора колледжа (при отсутствии иное должностное лицо), руководителя отделения ПКРС (при отсутствии иное должностное лицо) и обратиться в медицинский пункт. При получении травмы иным работником или обучающимся оказать ему первую помощь. При необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 03 (103, 112 - с мобильного телефона) и сообщить о происшествии директору колледжа (при отсутствии – иному должностному лицу), руководителю отделения ПКРС (при отсутствии – иному должностному лицу). Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих) – фиксирование обстановки путем фотографирования или иным методом. Оказать содействие при проведении расследования несчастного случая.

4.6. В случае возникновения задымления или возгорания немедленно прекратить работу, принять меры к эвакуации сотрудников, посетителей и обучающихся из опасной зоны в безопасное место, оповестить голосом о пожаре и вручную задействовать АПС, вызвать пожарную охрану по телефону 01 (101, 112 - с мобильного телефона) сообщить директору колледжа (при отсутствии – иному должностному лицу), руководителю отделения ПКРС (при отсутствии – иному должностному лицу). При условии отсутствия угрозы жизни

и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения.

4.7. В случае угрозы или возникновения очага опасного воздействия техногенного характера, угрозы или приведения в исполнение террористического акта следует руководствоваться Планом эвакуации, инструкцией о порядке действий в случае угрозы и возникновении ЧС террористического характера.

5. Требования охраны труда по окончании работы

По окончании работы повару необходимо:

5.1. Выключить и надежно обесточить электроплиту, другие бытовые электроприборы и электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска, а также вытяжную вентиляцию.

Холодильные установки при этом не отключаются от электросети.

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

5.3. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.4. Навести порядок на рабочем месте, инструменты, приспособления, инвентарь убрать в специально предназначенные места. Не убирать мусор, отходы руками, пользоваться для этого щетками, совками и иными приспособлениями.

5.5. Проветрить помещение кухни (пищеблока), а затем проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол, закрыть окна..

5.6. Снять спецодежду и иные средства индивидуальной защиты, очистить, проверить на целостность и разместить в места хранения. При необходимости сдать специальную одежду в стирку и ремонт.

5.7. Тщательно вымыть руки с мылом, принять душ (при наличии возможности).

5.8. Удостовериться, что помещения кухни приведены в пожароопасное состояние. Отключить освещение.

5.9. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда и пожарную безопасность, обнаруженных во время трудовой деятельности.

5.10. При отсутствии недостатков закрыть помещение на ключ.

Исполнитель:
Специалист по охране труда

И.В. Удимец

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

с инструкцией по охране труда для повара

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				