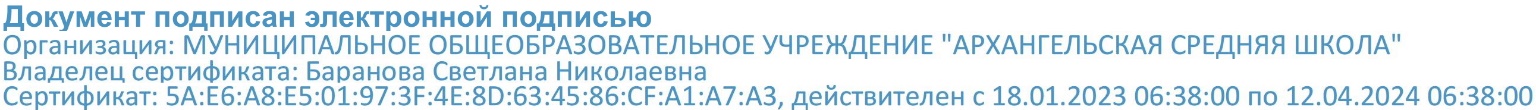
**Муниципальное общеобразовательное учреждение «Архангельская средняя школа»**

|  |  |
| --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО Протокол заседания общего собрания трудового коллектива МОУ «Архангельская СШ»**  **от 03.03.2022г. № 2** | **УТВЕРЖДЕНО**  **Приказом директора от 03.03.2022г. № 91** |

**ИОТ – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА**

**ДЛЯ ПОВАРА**

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1. К самостоятельной работе в качестве повара допускаются лица, прошедшие специальную подготовку, предварительный при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным методам и приемам работы, а также прошедшие стажировку на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда и имеющие 1 группу по электробезопасности.
2. Не реже одного раза в год повар должен проходить периодический медицинский осмотр и очередную проверку знаний требований охраны труда.
3. В процессе работы на повара могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

* подвижные части электромеханического оборудования;
* повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
* пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
* повышенная температура воздуха рабочей зоны;
* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* повышенная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
* вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
* физические перегрузки;
* нервно-психические перегрузки.

1. Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.
2. Повару следует:

* оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
* перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
* работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
* после посещения туалета мыть руки с мылом;
* при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
* не принимать пищу на рабочем месте.

1. Повар обязан знать и соблюдать правила внутреннего трудового распорядка учреждения, инструкции по охране труда, правила пожарной безопасности
2. Курение на рабочих местах запрещается, а разрешается только в специально обозначенных и оборудованных местах для курения.
3. Повар обязан соблюдать правила личной гигиены и санитарии.
4. В помещениях пищеблока должны соблюдаться правила пожарной безопасности. Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается.
5. Полы должны быть гладкими, нескользкими, удовлетворять гигиеническим и эксплуатационным требованиям данного помещения.
6. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, подвергаются дисциплинарному воздействию в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости внеочередной проверке знаний вопросов охраны труда.

**2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

* обеспечить наличие свободных проходов; 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, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
* проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами.

1. Проверить внешним осмотром:

* достаточность освещения рабочей поверхности;
* отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
* исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
* наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
* наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;
* отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
* наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);
* отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
* состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
* отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
* исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, 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).

1. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).
2. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
3. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.
4. Перед включением пищеварочного электрического котла:
5. Перед началом эксплуатации электросковороды и др.:

* проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды — механизм опрокидывания;
* убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы и др.) соответствует типу, указанному в паспорте;
* при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 минут при температуре 250° С для удаления влаги.

1. Проверить исправность другого применяемого оборудования.
2. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

**3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.
3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.
5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.
10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
11. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).
12. Во время работы с ножом не допускается:

* использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
* производить резкие движения;
* нарезать сырье и продукты на весу;
* проверять остроту лезвия рукой;
* оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

1. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
2. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
3. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

* применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
* не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°С);
* не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

1. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя оборудования.
2. При эксплуатации электрофритюрницы, электросковороды, электрожаровни:

* заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170-180°С до прекращения выделения из него пузырьков пара;
* загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150—180°С; после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;
* при работе сковороды следить за тем, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения;
* во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;
* своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность. Немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира;
* не допускается:
* включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды), при неисправном датчике реле температуры и др.;
* опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;
* оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;
* сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии; охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

1. При эксплуатации холодильного оборудования:

* загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;
* количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
* двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;
* при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;
* при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;
* не допускается:
* включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
* работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;
* загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
* прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата, независимо от того находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
* хранить продукты на испарителях;
* удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
* размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;
* загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
* самовольно передвигать холодильный агрегат.

1. Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

* обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

1. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.
2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

* максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
* не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

1. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.
2. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.
3. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.
4. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.
5. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».
6. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербины.
7. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.
8. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.
9. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
10. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

* заполнять его более чем на три четверти емкости;
* прижимать котел к себе;
* держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

1. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.
2. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.
3. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.
4. При эксплуатации электромеханического оборудования:

* использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены 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 работников, находящихся рядом;
* включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
* не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
* 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 завода-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», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;

1. 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;
* оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
* складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
* при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

**4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
2. В аварийной обстановке, оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
5. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.
6. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.
7. При возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся руководителю.
8. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.
9. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить руководителю о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

**5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск
2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.
3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.
4. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования, механического — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового — после полного остывания нагретых поверхностей.
5. По окончании работы электросковороды:

* выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;
* после остывания сковороды слить жир;
* пригоревшие к поду частички продуктов соскоблить деревянным скребком;
* вымыть чашу горячей (не выше 50°С) водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;
* стол и эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо протереть ветошью.

1. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.
2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
3. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных во время работы, персонал обязан сообщить руководителю пищеблока.
4. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.

**С инструкцией ознакомлены**

**­--\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**