


ГБУ СО ЯО Норский геронтопсихиатрический центр

«СОГЛАСОВАНО»

/ Председатель первичной
профсоюзной организации

 Т.Л. Кострова
«27» 05 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

 Н.К. Иванова
«27» 05 2016 г.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРА

(наименование)

ИОТ-14

(обозначение)

г. Ярославль
2016 г.

1. Общие требования по охране труда.

Настоящая инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения.

1.1. К работе в качестве шеф-повара допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр, инструктаж по охране труда, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Шеф-повар в своей работе должен:

- знать и выполнять свои должностные обязанности, инструкции по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности;
- пройти вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.3. В процессе выполнения должностных обязанностей шеф-повара возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- Подвижные части электромеханического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- Пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- Повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- Повышенная влажность воздуха;
- Повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- Недостаточная освещенность рабочей зоны;
- Повышенный уровень инфракрасной радиации;
- Острые кромки. Заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
- Вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- Физические, нервно-психические перегрузки.

1.4. Шеф-повару выдается спецодежда: куртка поварская 2 шт. в год, колпак поварской 1 шт. в год, обувь кожаная 1 пара в год, фартук прорезиненный 1 шт. в год.

1.5. В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой медицинской помощи.

1.6. Шеф-повар обязан сообщить своему непосредственному руководителю о любой ситуации угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об

ухудшении состоянии своего здоровья, проявлении признаков острого заболевания.

1.7. Шеф–повару следует:

- оставлять верхнюю одежду, личные вещи в гардеробной;
- перед началом и в процессе работы мыть руки с мылом, менять спецодежду ежедневно и (или) по мере её загрязнения;
- убирать волосы под колпак;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- во время исполнения должностных обязанностей не надевать ювелирные украшения, часы, а так же коротко стричь ногти;
- не оставлять рабочее место во время приготовления блюд.

2. Требования по охране труда перед началом работы.

2.1. Перед началом работы шеф–повар обязан:

- Надеть спецодежду, застегнуть её на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды;
- Проверить внешним осмотром исправность оборудования, средств защиты;
- Проверить наличие и исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
- Проверить отсутствие оголенных свисающих проводов;
- Проверить наличие диэлектрических ковриков;
- Включить вытяжную вентиляцию;
- Проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- Проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- Проверить достаточность освещения рабочей зоны;
- Проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;
- Проверить наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- Проверить наличие и надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов); не приступать к работе при отсутствии или ненадёжности заземления;
- 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 и т.д.);

- Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников штепсельных разъемов, концевых переключателей и т.д.);

- Проверить наличие воды в водопроводной сети.

2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей должны быть чистыми, гладкими без трещин и заусениц; рукоятки ножей – плотно насажены.

2.4. Надёжно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надёжно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тены, а так же состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Перед включением пищеварочного электрического котла:

- Открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;

- Нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительно седла);

- Правильно установить 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 проверить работу клапана на крышке, провернув его ручку два–три раза вокруг оси;

- Открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии – кран наполнительной воронки, и держать открытым до появления пара; после разогрева рубашки котла воздушный клапан закрыть (кран воронки);

- Закрыть крышку котла, затянуть в два приёма накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.8. 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, обязательно вытереть насухо;

- Масло на поверхность сковороды вливать при небольшой температуре нагрева – в противном случае возможно его возгорание.

- Проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.9. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе после их устранения.

2.10. В целях обеспечения безопасных условий труда работников пищеблока на шеф-повара возлагаются должностные обязанности по выполнению следующих требований охраны труда:

2.10.1. Ознакомить вновь принятого работника:

- с правилами внутреннего распорядка;
- с инструкциями по технике безопасности;
- с правильной организацией рабочего места;
- с устройством обслуживаемого оборудования,
- с предохранительными ограждениями и приспособлениями.

2.10.2. Не допускать работников до работы, пока не убедитесь в знании ими правил, инструкций по технике безопасности, а также правил эксплуатации обслуживаемого оборудования.

2.10.3. Правильно организовывать труд работников (использовать по специальности и квалификации, обеспечить необходимыми качественными инструментами и инвентарем, закрепить за ними рабочее место, машину, инвентарь и т.д.).

2.10.4. Систематически следить за выполнением работниками пищеблока правил техники безопасности, а также за организацией безопасных приемов работы.

2.10.5. Проводить инструктаж по технике безопасности с работниками в соответствии с утвержденным Положением, а также инструктировать работников при переводе их на другую работу, даже временного характера.

2.10.6. Следить за исправностью оборудования, ограждений, инструмента, инвентаря.

2.10.7. Обеспечить своевременную и качественную заточку режущего инструмента и правильное хранение его.

2.10.8. Следить за наличием у электроаппаратуры, приборов и оборудования защитного заземления и зануления. Проверка заземления должна производиться техническим персоналом не реже двух раз в год.

2.10.9. Следить за тем, чтобы токоведущие части пусковых приборов были защищены кожухами. Электропроводка находилась в исправности, электромоторы и рубильники в сырых и влажных помещениях устанавливались закрытого типа, осветительная арматура не реже одного раза в месяц подвергалась чистке.

2.10.10. Немедленно принимать меры к устранению неровностей, скользкости пола, щелей и выбоин в полу, а также к содержанию его в чистоте.

2.10.11. Обеспечить наличие деревянных решеток на рабочих местах с каменными, цементными полами.

- 2.10.12. Не допускать загромождения рабочих мест и проходов, требовать содержания их в чистоте и порядке.
2. 10.13. Требовать от руководства учреждения обеспечения прочными стремянками и приставными лестницами с приспособлениями от скольжения. Запрещается пользоваться вместо лестниц случайными подставками, ящиками и другими предметами.
- 2.10.14. Не допускать переноски работниками грузов весом выше установленной нормы (для женщин не более 10 кг.).
- 2.10.15. Руководство погрузочно-разгрузочными работами поручать лицам, которые могут обеспечить безопасные приемы при выполнении этих работ.
- 2.10.16. Принимать меры к механизации трудоемких и тяжелых работ.
- 2.10.17. Следить за правильной и бесперебойной работой вентиляции, использовать естественное проветривание, не допуская сквозняков.
- 2.10.18. Следить за своевременным обеспечением работников сан спецодеждой, положенной по нормам, требовать правильного использования и хранения ее.
- 2.10.19. Немедленно принимать меры к устранению обнаруженных нарушений правил охраны труда и техники безопасности.
- 2.10.20. При несчастном случае необходимо оказать первую доврачебной помощь пострадавшему и сообщить о случившемся администрации.

3. Требования по охране труда во время работы.

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошёл обучение, не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
- 3.2. Оборудование, инструменты, приспособления применять только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.3. Перед включением электрических приборов встать на диэлектрический коврик.
- 3.4. Соблюдать осторожность при работе с ножом. Пользоваться хорошо наточенными ножами на маркированных разделочных досках.
- 3.5. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку специальными толкателями.
- 3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками.
- 3.7. Соблюдать осторожность при работе с горячей пищей (пользоваться прихватками, крышку открывать на себя). Выполнять требования перемещения в помещении и на территории пищеблока, пользоваться только установленными проходами.
- 3.8. Содержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные сыпучие продукты, жиры, воду и т.д.
- 3.9. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам,

пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т.д.

3.10. Использовать средства для защиты рук (прихватки) при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни).

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

3.12. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.

3.13. Не перемещать продукты, наплитные котлы и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.

3.14. Переносить емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на 3/4 его объема, вдвоем с использованием сухих полотенец. Крышка емкости при этом должна быть снята.

3.15. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней и других емкостей, не применять случайные предметы и неисправные подставки.

3.16. Переносить продукты, сырье только в исправной таре, не загружать ее более положенной массы брутто.

3.17. Не использовать для сиденья случайные предметы и оборудование.

3.18. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

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

3.19. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов, при перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе. Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- делать резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;
- 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 струну руками.

3.20. Для предотвращения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения соблюдать технологические процессы

приготовления кулинарной продукции: операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных местах.

3.21. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар обязан:

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

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

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

3.24. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.25. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами в рукавицах или с помощью прихваток.

3.26. Ставить емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.27. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением от себя.

3.28. Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной утварью, имеющей какую-либо деформацию, непрочные закрепленные ручки, трещины, сколы.

3.29. Перед переноской емкости с горячей пищей убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути ее транспортирования; при необходимости потребовать уборки пола.

Предупредить о перемещении емкости всех окружающих. Нельзя заполнять тару более чем на 3/4 объема, прижимать емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент.

3.30. Снимать котел с плиты без рывков, вдвоем, используя сухое полотенце или рукавицы.

3.31. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными подставками для противней и емкостей.

3.32. Нарезать репчатый при включенной вентиляции.

3.33. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.

3.34. При эксплуатации электромеханического оборудования:

- использовать его только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед загрузкой убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;

- включать с помощью кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;
- не прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать и устранять возникшую неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»), вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

3.35. Не допускается:

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать допустимые скорости;
- извлекать или проталкивать руками застрявший продукт;
- переносить включенное в сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации посторонних или необученных лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1. При неисправности электроприборов следует их немедленно отключить.

4.2. При возникновении пожара приступить к эвакуации воспитанников из здания, сообщить о пожаре администрации и в ближайшую пожарную часть. После эвакуации приступить к тушению очага возгорания с помощью средств пожаротушения.

4.3. При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему. Сообщить об этом администрации, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.4. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запахе горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов у элементов оборудования его следует остановить кнопкой выключателя «Стоп» у отключить от электросети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и не включать до устранения неисправности.

4.5. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4.6. В аварийной обстановке оповестить всех окружающих. Сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.7. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.8. Пролитый на пол жир удалить с помощью ветоши, промыть место теплой водой с мыльно-содовым раствором и вытереть насухо.

4.9. Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щёткой-сметкой.

5. Требования безопасности по окончании работы.

5.1. Выключить и надежно обесточить электроплиту и другие электроприборы и оборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

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

5.3. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое – после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – после полного остывания нагретых поверхностей. Не убирать мусор, отходы непосредственно руками, а пользоваться щётками, совками и другими приспособлениями.

Разработал:

Ответственный по охране труда
Заместитель директора



М.А. Клюкин