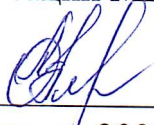


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 206»

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной
организации МБДОУ № 206



О.А. Платонова

«16» января 2023 года

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 206



В.А. Холодкова

«16» января 2023 года

Инструкция

по охране труда для шеф-повара

ИОТ – 011-23

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. Настоящая инструкция по охране труда для шеф-повара разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», Постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении 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.
- 1.2. К работе шеф-повара детского сада могут быть допущены лица не моложе 18 лет, которые ознакомились с инструкцией по охране труда для шеф-повара в ДОУ, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж по охране труда, проверку знаний по основной профессии, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.3. Шеф-повар ДОУ в своей работе должен:
 - знать и соблюдать свои должностные обязанности, требования, изложенные в инструкции по охране труда для шеф-повара детского сада, охране жизни и здоровья детей, технике безопасности, пожарной безопасности;
 - получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
 - соблюдать требования внутреннего трудового распорядка;
 - выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
 - выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.
- 1.4. Во время выполнения работы на шеф-повара детского сада могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:
 - подвижные части электромеханического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарных продуктов;
 - слишком низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
 - слишком высокая температура воздуха рабочей зоны;
 - влажность воздуха, превышающая нормы;
 - повышенное значение напряжения в электрической цепи;
 - низкий уровень освещенности в рабочей зоне;
 - завышенный уровень инфракрасной радиации;
 - острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
 - вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
 - физические, нервно-психические перегрузки.
- 1.5. Шеф-повар дошкольного образовательного учреждения обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый.
- 1.6. В здании пищеблока детского сада должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.
- 1.7. Шеф-повар детского сада должен незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.
- 1.8. Шеф-повару ДОУ необходимо:
 - сдавать верхнюю одежду, личные вещи в гардероб;

- перед началом и в процессе работы тщательно мыть руки с мылом, менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения;
- собирать волосы под колпак;
- после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- во время работы не надевать ювелирные украшения, часы;
- коротко обрезать ногти;
- не оставлять рабочее место без присмотра во время приготовления блюд.

1.9. Работник должен строго соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, инструкции по эксплуатации технологического оборудования, кухонного инвентаря, правила пожарной безопасности и электробезопасности.

2. Требования охраны труда перед началом работы шеф-повара детского сада

2.1. Перед началом работы шеф-повару ДОУ следует:

- одеться в спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свивающих концов одежды;
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
- сверить наличие и оценить исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
- визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
- проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;
- включить вытяжную вентиляцию;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
- проверить путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- не приступать к работе при отсутствии или сомнении в надежности выполненного 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 работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

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

- 2.4. Качественно 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. Выполнить необходимую обработку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
- 2.6. Перед включением электроплиты убедиться в наличии поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, защищающего тэны, оценить состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом состоянии.
- 2.7. 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 крану;
 - нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительного седла);
 - 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 следует 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 следует 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.
- 2.8. 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, 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.
- 2.9. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.
- 2.10. При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования охраны труда во время работы шеф-повара ДОУ

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.
- 3.2. Оборудование, инструменты, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.3. Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврике.
- 3.4. Соблюдать особую осторожность при работе с ножом. Пользоваться острыми ножами на маркировочных разделочных досках.

- 3.5. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.
- 3.6. Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.
- 3.7. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.
- 3.8. Быть осторожными при работе с горячей пищей, пользоваться прихватками, крышку открывать на себя. Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории пищеблока ДООУ, пользоваться только установленными проходами.
- 3.9. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола случайно рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т. д.
- 3.10. 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.
- 3.11. Использовать в работе средства для защиты рук (прихватки) для защиты от соприкосновения с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни).
- 3.12. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.
- 3.13. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.
- 3.14. Перемещать емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на $\frac{3}{4}$ его объема вдвоём с использованием сухих полотенец. Крышка ёмкости при этом должна быть снята.
- 3.15. Применять специальные инвентарные подставки при необходимости установки противней и других ёмкостей, не допускается применять случайные предметы и неисправные подставки.
- 3.16. Перемещать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.
- 3.17. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.
- 3.18. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов шеф-повару ДООУ:
 - применять строго только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
 - не допустимо превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);
 - не допускать произведения распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.
- 3.19. При выполнении работ с ножом шеф-повару детского сада необходимо соблюдать крайнюю осторожность, оберегая руки от возможных порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе. Во время работы с ножом шеф-повару ДООУ не разрешается:
 - применять ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
 - выполнять резкие движения;
 - нарезать сырьё и продукты на весу;
 - выполнять проверку остроты 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.
- 3.20. В целях недопущения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения пищеблока дошкольного образовательного учреждения необходимо соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально приспособленных местах.

- 3.21. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения шеф-повару ДОУ следует:
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, вовремя выключать секции или переключать их на меньшую мощность;
 - не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность нагрузки.
- 3.22. Избегать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду следует заполнять не более чем на 80% объема.
- 3.23. Недопустимо превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
- 3.24. Располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.
- 3.25. Ставить и снимать противни с полуфабрикатами строго в рукавицах или с помощью прихваток.
- 3.26. Устанавливать емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждение поручни.
- 3.27. Выкладывать полуфабрикаты на горячие сковороды и противни движением от себя, выполнять передвижение посуды по поверхности плиты осторожно, без резких движений, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.
- 3.28. Шеф-повару ДОУ не допускается применение кастрюль и другой кухонной утвари, имеющей какую-либо деформацию, непрочные закрепленные ручки, трещины, сколы.
- 3.29. Перед началом перемещения емкости с горячей пищей следует убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути её транспортирования; при необходимости необходимо потребовать уборку пола. Сообщать о начале перемещения емкости всех окружающих. Недопустимо заполнять тару более чем на $\frac{3}{4}$ объема, прижимать емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент.
- 3.30. Снимать котел с плиты следует без рывков, вдвоем, применяя сухое полотенце или рукавицы.
- 3.31. Шеф-повару ДОУ применять в работе специальные устойчивые и прочные подставки для противней и ёмкостей.
- 3.32. Выполнять нарезку репчатого лука при включенной вентиляции.
- 3.33. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.
- 3.34. При эксплуатации электромеханического оборудования шеф-повару ДОУ необходимо:
- использовать его только для выполнения тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
 - перед началом загрузки следует убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
 - включать с помощью нажатия кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;
 - не допустимо прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенными и с поврежденной изоляцией проводам;
 - следует соблюдать нормы загрузки оборудования;
 - удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п.;
 - осматривать и устранять обнаруженную неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»), вывешивания плаката «Не включать! Работают люди!».
- 3.35. Категорически не допускается:
- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
 - превышать уровень допустимых скоростей;
 - извлекать или проталкивать с помощью рук застрявший продукт;

- передвигать включенное в сеть нестандартное оборудование;
 - оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к работе на нем посторонних или необученных лиц;
 - складировать на оборудовании инструмент, продукцию, тару.
- 3.36. Строго контролировать на пищеблоке ДОО соблюдение и выполнение кухонным работником инструкции по охране труда кухонного рабочего детского сада.
- 3.37. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности при работе с оборудованием пищеблока согласно инструкции по охране труда повара детского сада.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При обнаружении неисправности электроприборов следует их незамедлительно отключить.
- 4.2. В случае возникновения пожара, необходимо начать эвакуацию воспитанников из здания, сообщить об этом заведующему и в ближайшую пожарную часть по телефону 101. После завершения успешной эвакуации воспитанников ДОО следует приступить к устранению очага возгорания с помощью средств пожаротушения.
- 4.3. При получении травмы следует безотлагательно начать оказывать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему дошкольным образовательным учреждением, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
- 4.4. При наличии напряжения на контуре оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запахе горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом непосредственного руководителя и не включать до устранения неполадок.
- 4.5. При обнаружении поломок оборудования: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т. д. Сообщить об этом непосредственному заведующему пищеблоком или заведующему детским садом и до устранения неисправности не допускать его включения.
- 4.6. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.
- 4.7. Если во время проведения работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.8. Пролитый на пол жир необходимо удалять, применяя ветошь, промыть место теплой водой с мыльно-содовым раствором и вытереть насухо.
- 4.9. Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щеткой-сметкой.

5. Требования безопасности по окончании работы шеф-повара ДОО

- 5.1. Выключить и надежно обесточить электроплиту и другие электроприборы, оборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска. Недопустимо шеф-повару детского сада охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.
- 5.2. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов следует применять щетки, совки и другие приспособления.
- 5.3. Шеф-повару ДОО необходимо выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.4. Тщательно очистить рабочий стол, вымыть кухонный инвентарь.
- 5.5. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.
- 5.6. Выключить освещение, закрыть помещение на ключ.

6. Заключительные положения

- 6.1. Проверка и пересмотр настоящей инструкции осуществляются не реже одного раза в 5 лет.
- 6.2. Инструкция должна быть досрочно пересмотрена в следующих случаях: при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда; при изменении условий труда на конкретном рабочем месте; при внедрении новой техники и (или) технологий; по результатам анализа материалов расследования аварий, несчастных случаев и профессиональных заболеваний; по требованию представителей органов по труду субъектов Российской Федерации или органов федеральной инспекции труда.
- 6.3. Если в течение 5 лет со дня утверждения (введения в действие) настоящей инструкции условия труда не изменяются, то ее действие продлевается на следующие 5 лет.
- 6.4. Ответственность за своевременное внесение изменений и дополнений, а также пересмотр настоящей инструкции возлагается на специалиста в области охраны труда.

Ознакомлен:

подпись

Ф.И.О.