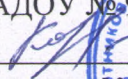


СОГЛАСОВАНО

Председатель ИПО
МАДОУ № 9

Н.В. Корьгова
Протокол № 9 от 15.07.24



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МАДОУ № 9

Коркина О.К.
«17» июля 2024 г.



**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для шеф-повара № 25**

г. Красноярск
2024

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция регламентирует основные требования охраны труда для шеф-повара и 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» и статьей 214 Трудового кодекса РФ.

1.2. К самостоятельной работе шеф-поваром допускаются лица, прошедшие вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности, инструктаж по электробезопасности, стажировку, обученные безопасным методам и приемам выполнения работы, оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве.

В течение 60 дней, со дня принятия на работу, работник должен пройти обучение и проверку знаний требований охраны труда.

1.3. Работник, не прошедший своевременно повторный инструктаж по охране труда (не реже одного раза в 6 месяца) не должен приступать к работе.

1.4. При изменении правил по охране труда, замене или модернизации оборудования, приспособлений, инструмента, нарушении действующих норм и правил по охране труда, которые привели или могут привести к травматизму, аварии, пожару, при перерывах в работе более 30 календарных дней, по требованию органов надзора проводится внеплановый инструктаж.

1.5. О проведении повторного и внепланового инструктажа производится соответствующая запись в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего. Работник, получивший инструктаж и показавший неудовлетворительные знания, к работе не допускается. Он обязан вновь пройти инструктаж.

1.6. При поступлении на работу работник должен проходить предварительный медицинский осмотр, а в дальнейшем – периодические медицинские осмотры в установленные сроки.

1.7. Работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка МАДОУ № 9

1.8. Шеф-повар должен быть ознакомлен с режимом труда и отдыха в учреждении и обязательно соблюдать его.

1.9. При работе на шеф-повара возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;
- подвижные части производственного оборудования;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструментов и оборудования.

1.10. Перечень профессиональных рисков и опасностей при исполнении должностных обязанностей шеф-повара:

- опасность пореза в результате воздействия движущихся режущих частей механизмов, машин;
- опасность удара из-за падения снега или сосулек с крыши;
- опасность пореза в результате воздействия острого режущего инструмента;
- опасность падения из-за потери равновесия при подскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании;
- опасность поражения током вследствие контакта с токопроводящими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенное прикосновение) до 1000 в.;
- опасность ожога из-за контакта с поверхностью, имеющей высокую температуру;
- опасность перегрева из-за воздействия повышенной температуры воздуха;
- опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе;
- опасность физических перегрузок при чрезмерных физических усилиях при перемещении предметов и деталей;
- опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре;
- опасность, связанная с дегустацией отравленной пищи.

Данный перечень является перечнем наиболее вероятных опасностей, но не является исчерпывающим, и может дополняться в процессе управления профессиональными рисками в учреждении.

1.11. Шеф-повар должен работать в специальной одежде, специальной обуви и в случае необходимости использовать другие средства индивидуальной защиты.

Шеф-повару положены следующие СИЗ:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий – 1 шт. на 1 год;
- фартук из полимерных материалов с нагрудником – 2 шт. на 1 год;
- нарукавники из полимерных материалов – до износа.

Неиспользование средств индивидуальной защиты влечет к отстранению от выполнения работы без сохранения заработной платы.

1.12. Шеф-повар должен извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников, о каждом несчастном случае, происшедшем в учреждении, об ухудшении состояния своего здоровья.

1.13. При обнаружении какой-либо неисправности оборудования, приспособлений и инструмента необходимо сообщить о выявленных недостатках заместителю заведующего по АХР. До устранения неисправностей к работе не приступать.

1.14. Работник должен соблюдать правила личной гигиены. По окончании работы, перед приемом пищи необходимо мыть руки с мылом.

1.15. При выполнении работ шеф-повар должен руководствоваться требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.16. Во избежание электротравм и поражений электрическим током шеф-повар не должен прикасаться к открытой электропроводке и кабелям.

1.17. Шеф-повар не должен приступать к выполнению разовых работ, не связанных с его прямыми обязанностями по специальности, без получения внепланового или целевого инструктажа.

1.18. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать места их расположение.

1.19. Курить разрешается только в специально отведенных и оборудованных местах.

1.20. Шеф-повар должен знать приемы оказания первой помощи пострадавшему.

1.21. Употребление алкогольных и слабоалкогольных напитков, наркотических веществ на работе, а также выход на работу в нетрезвом виде запрещается.

1.22. Не допускается хранить и принимать пищу и напитки на рабочих местах.

1.23. Работник должен соблюдать требования данной инструкции по охране труда. За невыполнение требований данной инструкции по охране труда, работник несет ответственность согласно действующему законодательству РФ: дисциплинарную, гражданскую, уголовную, административную, материальную.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Осмотреть и подготовить свое рабочее место, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы, проверить достаточность освещения рабочей поверхности (зоны), отсутствие слепящего действия света.

2.3. Проверить состояние пола на рабочем месте. Если пол скользкий или мокрый, потребовать, чтобы его вытерли, или сделать это самому.

2.4. Проверить и надеть специальную одежду, специальную обувь, приготовить другие средства индивидуальной защиты. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.5. Проверить оснащенность рабочего места необходимыми для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями. Проверить исправность оборудования и приспособлений. Запрещается работать неисправными приспособлениями или на неисправном оборудовании.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Работник должен выполнять только ту работу, для которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ. Запрещается перепоручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.2. При выполнении работ необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами, не отвлекать других от работы.

3.3. Небрежное отношение к работе может привести к травмированию себя или находящегося рядом работника.

3.4. Работник обязан применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.5. Не загромождать проходы и проезды, проходы между оборудованием, лестничные марши, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, грузами.

3.6. Соблюдать правила перемещения в помещениях и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.7. Во время работы соблюдать требования технологических инструкций и инструкций заводов-изготовителей оборудования.

3.8. Во время исполнения своих должностных обязанностей использовать полагающиеся средства индивидуальной защиты по назначению и бережно к ним относиться.

3.9. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения материалами, инвентарем, инструментом, приспособлениями, отходами, прочими предметами.

3.10. Запрещается использовать деформированную, с дефектами и механическими повреждениями кухонную и столовую посуду, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.

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

3.12. Максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.13. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.14. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы жарочного шкафа в целях предохранения от ожога.

3.15. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.16. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.17. Не пользоваться котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.

3.18. Перед переноской котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.

3.19. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

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

3.21. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на 3/4 емкости;

- прижимать котел к себе;

- держать в руках нож или другой инструмент.

3.22. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

- 3.23. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными поварскими ножами.
- 3.24. Соблюдать особую осторожность при работе с ножом.
- 3.25. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.
- 3.26. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками.
- 3.27. Быть осторожными при работе с горячей пищей, пользоваться прихватками, крышку открывать на себя.
- 3.28. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола случайно рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т. д.
- 3.29. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.
- 3.30. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.
- 3.31. Перемещать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.
- 3.32. При работе с ножом запрещается:
- 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;
 - при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за сторону руками.
- 3.33. При эксплуатации кухонного электрооборудования не допускается:
- извлекать руками застрявший продукт;
 - оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
 - отключать предусмотренные конструкцией оборудования блокировочные устройства и снимать блокировки механическим путем (замыкая контакты или воздействуя на них какими-либо предметами);
 - переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
 - поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
 - превышать допустимые скорости работы оборудования;
 - проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
 - работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
 - складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
 - эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств.

3.34. Во избежание поражения электрическим током или выхода из строя электрооборудования 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 допускать резких сгибов и заземления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);

- 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;

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

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

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

3.35. При прохождении по лестничному маршу держаться за перила и не допускать поспешности в передвижении.

3.36. При хождении по территории учреждения проявлять внимание, опасаясь падения о выступающую тротуарную плитку или другие неровности.

3.37. Прием пищи должен осуществляться только во время регламентированных перерывов в специально отведенных для этих целей помещениях с соблюдением правил личной гигиены.

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

3.39. Данная инструкция не может предугадать все опасные производственные факторы. Всегда будьте аккуратны во время производства работ.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. На рабочем месте шеф-повара основными причинами возможных аварий и аварийных ситуаций могут являться:

- нарушения правил эксплуатации, неисправности и несовершенство технологического оборудования;

- нарушения правил эксплуатации и неисправности электрооборудования;

- нарушения требований правил организации и ведения технологических процессов;

- нарушения общего противопожарного режима, курение в не предназначенных (не отведенных) для этого местах.

4.2. Шеф-повар обязан немедленно извещать заместителя заведующего по АХР о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников, о каждом несчастном случае, происшедшем на территории работодателя, или об ухудшении состояния своего

здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), о всех нарушениях, обнаруженных неисправностях.

4.3. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал шеф-повар, ему следует прекратить работу, немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны, оказать пострадавшему первую помощь, вызвать скорую медицинскую помощь, помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение и сообщить о случившемся заведующему МАДОУ № 9, а также сохранить обстановку и состояние оборудования таким, какими они были в момент происшествия (если это не угрожает жизни, здоровью окружающих работников и не приводит к аварии).

4.4. Если несчастный случай произошел с самим шеф-поваром, ему следует прекратить работу, по возможности обратиться в медицинское учреждение, сообщить о случившемся заведующему МАДОУ № 9 или попросить сделать это кого-либо из работников.

4.5. Шеф-повару необходимо уметь оказывать первую помощь пострадавшему.

4.6. При возникновении пожара:

- прекратить работу и по возможности отключить электрооборудование;
- нажать кнопку пожарной сигнализации и подать сигнал о пожаре;
- сообщить о случившемся работодателю;
- принять меры по эвакуации людей;
- принять меры по локализации пожара имеющимися средствами пожаротушения, руководствуясь инструкцией по пожарной безопасности;
- при необходимости вызвать пожарную охрану (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, тел.) и организовать встречу пожарных подразделений.

Вызов экстренных служб с сотовых телефонов МТС

010 — Вызов пожарной охраны

030 — Вызов скорой помощи

Вызов экстренных служб с сотовых телефонов МЕГАФОН

010 — Вызов пожарной охраны

030 — Вызов скорой помощи

Вызов экстренных служб с сотовых телефонов Билайн

001 — Вызов пожарной охраны

003 — Вызов скорой помощи

Службы городской экстренной помощи:

01 — Вызов пожарной охраны

03 — Вызов скорой помощи

Также для экстренного вызова специальных служб работает номер **112**.

Единый телефонный номер службы спасения **911**.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Привести в порядок рабочее место. Выключить применяемое оборудование, электроприборы, местное освещение, убрать инструмент, приспособления, инвентарь в отведенные места хранения.