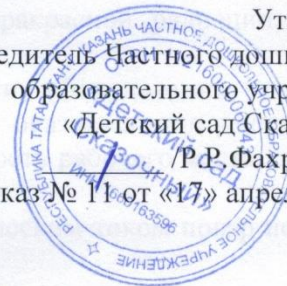


Утверждаю
Учредитель Частного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад Сказочный»
И.Р. Фахрутдинов
Приказ № 11 от «17» апреля 2015г.



Инструкция № 7 - ОТ
по охране труда для повара детского питания
Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный»

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации, Типовой инструкции по охране труда для кухонного рабочего ТИ РМ-041-2008 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36), Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 г. N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения.

1. Общие требования безопасности

1.1. Настоящая инструкция регламентирует основные требования охраны труда для повара.

1.2. К самостоятельной работе 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 месяца, со дня принятия на работу, работники должны пройти обучение и проверку знаний требований охраны труда.

1.3. При поступлении на работу повар должен проходить предварительный медосмотр, а в дальнейшем - периодические медосмотры в установленные сроки.

1.4. При работе на повара возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;

- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;

- физические перегрузки.

- травмы при падении на влажном и скользком полу;

- переноска тяжестей сверх предельно допустимых норм;

- порезы рук при мытье посуды, имеющей трещины и сколы;

- химические ожоги при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств без резиновых перчаток;

- травмы рук при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической или стеклянной тары.

- подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; недостаточная

освещенность рабочей зоны; повышенный уровень инфракрасной радиации; нервно-психические перегрузки;

- Не закрытые ограждениями вращающиеся части оборудования, отсутствие защитного заземления на оборудовании, которые могут оказаться под напряжением, вследствие нарушения изоляции. Недостаточная освещённость рабочего места, скользкие и не ровные полы, горячая вода, пар и др.

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

Соблюдать правила пожарной электробезопасности. Нельзя касаться находящихся в движении частей механизмов. Прикасаться к токоведущим частям, электрическим проводам (даже изолированным), кабелям, клеймам, патронам освещения. Наступать на лежащий, на полу переносные электропровода, так как при плохой их изоляции может произойти травма электрическим током.

Запрещается работать на неисправном оборудовании, пользоваться неисправными инструментами.

Обо всех неисправностях сообщать руководству.

1.6. Работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, утвержденные в Частном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад Сказочный». Повар должен быть ознакомлен с режимом труда и отдыха в учреждении и обязательно соблюдать его. Изменения режима труда и отдыха допускаются только в случае экстремальных ситуаций.

1.7. Повар не должен приступать к выполнению разовых работ, не связанных с его прямыми обязанностями по специальности, без получения внепланового, целевого инструктажа.

1.8. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать их расположение и уметь пользоваться им. Не разрешается использовать средства пожаротушения для других целей. При возникновении пожара немедленно поставить в известность администрацию и принять меры к тушению пожара. В случае необходимости вызвать пожарную команду по телефону. Не хранить на рабочем месте горюче-смазочные и лакокрасочные материалы.

На пищеблоке должен быть огнетушитель.

1.9. Повар обязан :

-знать и соблюдать свои должностные обязанности и инструкции по ОТ

-пройти вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте по ТБ

-выполнять санитарно-гигиенический режим

-руководствоваться в работе правилами внутреннего распорядка

-режим труда и отдыха определяется графиком его работы

-проходить медосмотр два раза в год

-соблюдать санитарно-эпидемиологический режим,

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

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

1.11. Повар должен знать приемы оказания первой помощи пострадавшему в соответствии с Инструкцией по оказанию первой помощи.

1.12. Заметив нарушение требований охраны труда другим работником, повар должен предупредить его о необходимости их соблюдения.

1.13. Работник должен соблюдать требования данной инструкции по охране труда, инструкций по охране труда по видам работ.

1.14. За невыполнение требований данной инструкции по охране труда, работник несет ответственность согласно действующему законодательству РФ.

1.15. 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.

1.16. При работе поваром должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный, рукавицы комбинированные, фартук клеенчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.17. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.18. Травмоопасность рабочего места:

- при включении электроосвещения
- при включении электроприборов (плита, титан, варочный котёл, жарочный шкаф, мармит, мясорубка, кухонный комбайн, холодильник)
- при работе с горячими жидкостями (вода, жир)
- при работе режущими инструментами
- при готовке мясного фарша
- при подготовке дез. раствора
- при мойке стеклянной и фаянсовой посуды

Не производить самостоятельный ремонт электрооборудования

1.19. 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;
- не принимать пищу в производственных и подсобных помещениях.
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

1.20. Ежедневно проводить влажную уборку пищеблока

1.21. Проводить один раз в месяц санитарный день

1.22. В подчинении Повара находится кухонный рабочий. Повар контролирует исполнение кухонным рабочим своих должностных обязанностей, инструкций по охране труда и др.

1.23. Несёт ответственность (административную, материальную, уголовную) за нарушение требований инструкций по охране труда.

1. Требования безопасности перед началом работы

Перед началом работы повар должен:

2.1. 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.

2.2. Включить освещение и убедиться в исправной работе светильников.

2.3. Убедиться в исправности электрооборудования помещения, в котором будут проводиться работы: светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру; коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, а электророзетки-фальшвилками; корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

При любых нарушениях правил электробезопасности, выявленных перед работой, повар должен немедленно заявить заведующей и до их устранения к работе не приступать.

2.4. О любых выявленных недостатках, которые могут негативно повлиять на здоровье повара и детей, следует незамедлительно сообщить руководителю учреждения.

2.5. Проверить наличие воды в водопроводной сети.

2.6. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, передвижной тележке на рабочих местах поваров, кондитеров и других работников; удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов.

2.7. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.8. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов; Осмотреть и подготовить свое рабочее место, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы. Убедиться в том, что рабочее место достаточно освещено.

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;

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); если пол скользкий или мокрый, потребовать, чтобы его вытерли, или сделать это самому.

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).

2.9. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.10. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.11. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.

2.12. Подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.

2.13. 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.

При наличии газовой плиты проветрить газовые горелки, камеры сгорания и помещение цеха для безопасного включения газоиспользующих установок. Произвести безопасный розжиг горелок.

2.14. 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 опрокидывающегося 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 2-3 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 (кран воронки) закрыть;

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

2.15. Перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы 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°C для удаления влаги.

2.16. Проверить работу реле давления мармита для вторых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа "нет воды". Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы.

2.17. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

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

2.19. При эксплуатации газоиспользующего оборудования, электрических жарочных и пекарных шкафов, весов и электрогриля, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

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

2.21. При эксплуатации конвейера и при выполнении погрузочно-разгрузочных работ, при розжиге газовых горелок, при выполнении работ на высоте соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

2. Требования безопасности во время работы

3.1. Содержать рабочее место следует в чистоте, своевременно удалять с пола рассыпанные (разлитые) предметы, материалы, вещества.

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

3.3. Наплитные котлы, кастрюли и другую посуду можно применять только с прочно прикреплёнными ручками, ровным дном, крышки наплитной посуды открывать осторожно, на себя, опасаясь ожога паром. Посуду с жидкостью передвигать по поверхности плиты осторожно, без рывков.

3.4. Опасаясь ожога, при переноске горячих баков, противней и др. для защиты рук применять прихватки, полотенце; не прижимать горячую посуду к себе. Закладку продуктов в кипящую воду производить осторожно, не бросая.

3.5. При раздаче пищи бачки с готовой продукцией, кипятком располагать в удобном для работы месте, на устойчивые подставки. Поверхность подставки должна быть больше дна устанавливаемой ёмкости.

3.6. Не производить разделку замороженного мяса – это травмоопасно. Необходимо дожидаться его оттаивания.

3.7. При работе с ножом, топориком проявлять осторожность, правильно держать руки и режущий инструмент при обработке и нарезке продуктов: пальцы рук должны находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа, топорика и в согнутом состоянии. Нарезание продуктов производить на разделочных досках.

3.8. Вскрывать консервные банки только предназначенными для этой цели приспособлениями, которые должны быть в исправном состоянии.

3.9. При пользовании скалкой после выполнения работ класть её в положение, не дающее возможность скатиться со стола.

3.10. При переноске стеклянной посуды поддерживать её обеими руками.

При работе на котлах пищеварочных электрических:

3.11. Не оставлять котёл без присмотра во время работы.

3.12. Быть осторожным при открывании крышки варочного сосуда котла. Опасаясь ожога, крышку котла открывать на себя. Перед отворачиванием накидных рычагов и открыванием крышки котла, необходимо выпустить пар из варочного сосуда.

3.13. Опрокидывание котла производить плавно, без рывков и при отключённом нагреве.

При работе на электроплите:

3.14. Электроплита должна быть заземлена.

3.15. Настил конфорок электроплиты должен быть ровным, без трещин, не деформирован.

3.16. Во избежание ожогов, а также порчи конфорок не допускать искусственного охлаждения разогретых конфорок.

3.17. Санитарную обработку электроплиты, чистку поддона производить при полном снятии напряжения с электроплиты в электрощите механиком.

3.18. Не допускать выплеска жидкости из налитых котлов при варке пищи.

При работе на универсальном приводе, мясорубке, овощенарезной машинке:

3.19. Во избежание травмирования включать электродвигатель привода, мясорубки или овощенарезной машины только убедившись в надёжном креплении сменного механизма.

3.20. Сменный механизм запрещается снимать до полной остановки электродвигателя.

3.21. При работе на любом сменном механизме запрещается проталкивать продукт в рабочую камеру или выталкивать нарезанные продукты из желоба питания руками; для этого необходимо пользоваться специальными толкателями.

3.22. Не включать мясорубку без загрузочной чаши.

3.23. Во избежание разбрасывания продукта не допускать эксплуатацию овощерезательного протирочного механизма без съёмного щитка.

При работе на кипятильнике:

3.24. Перед началом работы убедиться:

- в надёжности крепления заземляющего провода корпуса кипятильника и станции управления;

- в наличии воды в кипятильнике;

- в исправности пускорегулирующего устройства и световой сигнализации.

3.25. Бак для сбора кипятка должен быть не менее 30-40 литров и установлен на устойчивую подставку.

3.26. При появлении ударов, парения и сильного шума кипятильник следует отключить.

При работе на хлеборезной машине:

3.27. Проверить исправность заземления и электроблокировки.

3.28. При включённой машине не разрешается:

- производить укладку хлеба;

- удалять застрявшие куски хлеба;

- брать хлеб с выходного лотка;

- проводить санитарную уборку машины.

3.29. Санитарную уборку машины проводить, когда дисковый нож опущен в крайнее нижнее положение.

При работе на картофелечистке:

3.30. Запрещается включение в сеть:

- не заземлённой машины;

- при загрузочной воронке.

3.31. Перед началом работы:

- закрыть дверцу загрузочного люка;

- проверить правильность установки конуса рабочей камеры и фиксацию его зажимами;

- проверить правильность установки воронки и её фиксацию.

3.32. Не опускать руки в рабочую камеру картофелечистки во время её работы.

3.33. Застрявшие клубни овощей извлекать только после отключения машины.

3.34. Санитарную обработку производить при выключенном автоматическом выключателе.

При работе со шкафом пекарным электрическим:

3.35. Шкаф пекарный должен быть заземлён.

3.36. Помните, что внутренние поверхности камеры нагреваются до 300 . Во избежание ожогов запрещается работать у шкафа с оголёнными руками. Дверки шкафа должны плотно прилегать.

3.37. Не допускать проливания жидкости на пол камеры.

3.38. Перед санитарной обработкой пекарный шкаф отключить от сети и дождаться его остывания.

При работе на электросковороде:

3.39. Электрическая сковорода должна быть заземлена.

3.40. Во избежание ожогов быть осторожным при загрузке чаши продуктами и её разгрузке, а также при открывании во время работы сковороды; жир лить в холодную сковороду, слив жира производить охлаждённым и при отключённом оборудовании.

3.41. Опрокидывание чаши производить плавно, без рывков и только после отключения сковороды от сети.

Перед санитарной обработкой отключить сковороду от сети дождаться её остывания.

При эксплуатации холодильного оборудования:

3.42 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.

Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;

холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;

истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;

сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;

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

3.43. Для выполнения работ, связанных с подъёмом на высоту не более 1,2-х метров пользоваться исправной лестницей-стремянкой. Не допускается применение случайных предметов, во избежание падения.

3.44. Проветривание производить через фрамуги и форточки.

3.45. Открывая фрамугу, следует стоять на полу, не допускать резких движений при пользовании фрамужными устройствами, во избежание отрыва фрамуг и выпадения её.

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

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

3.48. При работе с электроприборами и электроустановками, оборудованием и инструментами:

- не работать с неисправными электроприборами, электроустановками;
- не производить ремонт неисправных приборов и оборудования самостоятельно;
- не включать и не выключать электроприборы и электроустановка влажными руками;
- отключать все приборы и при прекращении подачи электроэнергии.
- не ремонтировать самостоятельно электрооборудование и приборы
- соблюдать осторожность при работе с оборудованием и инструментами
- не работать на машинах и агрегатах, устройства которых не знакомы и работа на которых, не поручена.
- при использовании машин универсального привода насадки и крепления менять только при выключенном моторе.
- при использовании машин универсального привода насадки и крепления менять только при выключенном моторе.
- при работе на овощечистке и протирочных машинах пользоваться предохранительной крышкой или решёткой в загрузочной воронке.
- при работе на шинковальных машинах не проталкивать овощи руками на ходу.

3.49. Запрещается:

- прикасаться к неизолированным токоведущим частям электрических устройств, электробытовых приборов, электроустановок и др.;
- допускать к своему рабочему месту лиц, не имеющих отношения к вашей работе;
- оставлять работающее оборудование без надзора.

3.50. Не работать на мясомешалке без специального приспособления, не допускающего её пуск при открытой крышке загрузочного ковша.

Разделку замороженного мяса производить после его размораживания

1. Для разбора мяса используйте колоду с ровной поверхностью
2. Для опалки птицы, дичи или голов не пользоваться паяльными лампами
3. При работе с ножами, будьте осторожны, правильно держите руки и нож при обработке продуктов. Ножи хранятся в специальных чехлах.
4. Выемку рыбы из ванны производить проволочными черпаками
5. Требовать от администрации, чтобы поверхность кухонной плиты была ровной, без выступов, а топочные очаги и дверцы их исправлены. Следить за тем, чтобы топочные дверцы во время топки были постоянно закрыты.
6. Передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков
7. Следить за тем, чтобы поставленные на плиту жиры для разогрева не вспыхнули от высокой температуры.
8. При поджарке котлет, пирожков и других полуфабрикатов, кладите их с наклоном от себя
9. Кладите в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды

10. Пользоваться противнями, которые свободно, без наклона входят в духовку.

3.51. Обо всех выявленных и возникших во время работы неисправностях необходимо своевременно сообщить своему непосредственному руководителю.

3.52. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.53. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам. При выполнении работы быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами, не отвлекать других от работы.

3.54. Применять необходимые для безопасной работы исправное подъемно-транспортное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.55. Данная инструкция не может предугадать все несчастные случаи. Всегда быть аккуратным, осмотрительным во время работы.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих работников, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

открыть окна и двери, проветрить помещение;

перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Обязательно останавливать машину (оборудование), выключив рубильник в следующих случаях:

- при перерыве в подаче электроэнергии;
- в случае воспламенения обшивки электродвигателя и наличия запаха горелой резины;
- если обнаружилось неисправности в машине (оборудовании), пробивание током корпуса;
- при появлении постороннего шума, вибрации;
- в случае неисправности манометра, варочного котла;
- если манометр показывает давление более 0,4 кг/с и предохранительный клапан не работает;

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

4.6. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо

4.7. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.8. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения. Незамедлительно сообщить о несчастном

случае администрации Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный», при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.9. Повар обязан немедленно извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников и детей, 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.

4.10. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал 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 руководителю Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный», 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).

4.11. Если несчастный случай произошел с самим поваром, ему следует прекратить работу, по возможности обратиться в медицинское учреждение, сообщить о случившемся руководителю Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный» или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

4.12. При возникновении пожара:

- прекратить работу;
- немедленно оказать помощь в эвакуации воспитанников (согласно плану эвакуации) из помещения, закрыв все форточки, окна (с целью нераспространения быстрого огня);
- по возможности отключить электрооборудование;
- нажать кнопку пожарной сигнализации и подать сигнал о пожаре;
- сообщить о случившемся работодателю;
- принять меры по эвакуации детей и работников;
- принять меры по локализации пожара имеющимися средствами пожаротушения, руководствуясь инструкцией по пожарной безопасности;
- при необходимости вызвать пожарную охрану по телефону (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, тел.) и организовать встречу пожарных подразделений.

4.13. При аварии (прорыве) системы отопления необходимо немедленно удалить воспитанников из помещения, сообщить о происшедшем администрации.

4.14. Необходимо помнить об уголовной ответственности за несвоевременное сообщение о несчастном случае с воспитанником детского сада или за промедление в оказании помощи, эвакуации детей, вызове скорой помощи.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Снять спецодежду, спецобувь, убрать в отведенное место, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

5.2. Выключить используемое электрооборудование.

- Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.3. Проследить за выполнением кухонным рабочим выполнение всех необходимых действий при окончании работы. В случае отсутствия кухонного рабочего самому произвести все необходимые действия.

5.4. Проветрить помещение.

5.5. Закрыть окна, фрамуги, проверить закрыты ли запасные выходы, выключить свет.

5.6. При обнаружении замечаний по охране труда поставить в известность заведующего.

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

5.8. Произвести разборку, очистку и мытье оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.

5.9. Закрыть загрузочные люки, проемы и запереть их на замок изнутри помещения.

5.10. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками; использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.11. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.12. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.