

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
МБДОУ – детский сад № 528
Протокол от 29.08.2024г. № 9

СОГЛАСОВАНО
с представителем трудового
коллектива
МБДОУ – детский сад № 528
Н.К. Сажаева

УТВЕРЖДЕНО
приказом
МБДОУ – детский сад № 528
от 29.08.2024г. № 41-од
детский сад О.В. Сапожникова
комбинированного
вида № 528

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для помощника повара
ИОТ – 014 – 2024

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для помощника повара МБДОУ – детский сад № 528 (далее МБДОУ) составлена 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», действующим с 1 января 2023 года, Приказом Минтруда России от 07.12.2020 № 866н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции»; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда, технической документацией технологического, теплового электрооборудования завода-изготовителя.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы помощника повара, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ с технологическим, тепловым оборудованием и кухонным инвентарем, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях на пищеблоке.

1.3. Инструкция по охране труда составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья помощника повара при выполнении им своих трудовых обязанностей и функций на пищеблоке.

1.4. К выполнению обязанностей помощника повара допускаются лица:

- имеющие образование, соответствующие требованиям к квалификации (профстандарта) по своей должности;
- соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению руководителя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Работник должен изучить инструкцию по охране труда для помощника повара, пройти вводный инструктаж, инструктаж по охране труда на рабочем месте и стажировку до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, включая обучение по оказанию первой помощи пострадавшим, пройти обучение правилам пожарной безопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением I квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.6. В процессе работы возможно воздействие на помощника повара следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- физические – микроклимат: температура воздуха, относительная влажность воздуха;
- физические – виброакустические факторы: шум;
- тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе помощником повара:

- вдыхание дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре;

- снижение остроты слуха, тугоухость, глухота, повреждение мембранной перепонки уха связанные с воздействием повышенного уровня шума и других неблагоприятных характеристик шума;

- падение из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;

- удар из-за падения снега или сосулек с крыши;

- падение с высоты или из-за перепада высот на поверхности;

- удары, порезы, проколы, уколы, затягивание, наматывание, абразивные воздействия подвижных частей оборудования;

- физические перегрузки;

- удар работника или падение на работника предмета, тяжелого инструмента или груза упавшего при перемещении или подъеме;

- подскользывание, запинание, падение, наезд транспортных средств;

- поражение током вследствие контакта с токоведущими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенный контакт);

- поражение током вследствие контакта с токоведущими частями вследствие ошибочных действий;

- поражение током через поврежденный участок вследствие прямого контакта с токоведущими частями из-за касания незащищенными частями тела деталей, находящихся под напряжением;

- наезд на пешеходов (работников п/п);

- затор при эвакуации, гибель при пожаре, задымлении;

- травмы или заболевания вследствие отсутствия защиты от вредных (травмирующих) факторов, от которых защищают СИЗ;

- ожог от воздействия на незащищенные участки тела материалов, жидкостей или газов имеющих высокую температуру;

- ожог кожных покровов работника вследствие контакта с поверхностью, имеющую высокую температуру;

- заболевание кожи (дерматиты);

- отравление воздушными взвешями вредных химических веществ в воздухе рабочей зоны;

- тепловой удар от воздействия окружающих поверхностей оборудования, имеющих высокую температуру;

- перенапряжение зрительного анализатора.

1.8. Помощник повара в целях соблюдения требований охраны труда должен:

- выполнять правила и требования охраны труда, пожарной и электробезопасности;

- выполнять требования производственной санитарии, правила личной гигиены;

- знать санитарно-гигиенические требования содержания помещений и рабочих мест на пищеблоке, правила санитарии и гигиены;

- знать правила эксплуатации и требования безопасности при работе с технологическим, тепловым оборудованием и кухонным инструментарием;

- иметь четкое представление об опасных и вредных факторах, связанных с выполнением работ на пищеблоке;

- знать требования безопасности при работе с моющими и дезинфицирующими средствами;

- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности коллег по работе в процессе выполнения работ;

- пользоваться при выполнении работ средствами индивидуальной защиты;

- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям помощника повара и поручена непосредственным руководителем или поваром, при создании условий безопасного ее выполнения;

- знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, сигналы оповещения о пожаре;

- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;

- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, режим рабочего времени и времени отдыха, трудовую дисциплину;

- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь;

- соблюдать должностную инструкцию помощника повара.

1.9. Помощник повара согласно Типовым нормам бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 767н от 29.10.2021 (Приложение № 1 п. 1776, Приложение № 2 п.6.1), обеспечивается следующими СИЗ:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий (истирания) – 1 штука в год;
- обувь специальная для защиты от механических воздействий (истирания) – 1 пара в год;
- перчатки для защиты от механических воздействий (истирания) – 12 пар в год;
- головной убор для защиты от общих производственных загрязнений – 1 штука в год;
- фартук для защиты от воды и растворов – 1 штука в год;
- перчатки для защиты от воды и растворов – 12 пар в год.

1.10. Помощник повара должен незамедлительно сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников, о каждом произошедшем несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания (отравления), а также о поломке технологического и моечного оборудования, кухонного инструмента и инвентаря.

1.11. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм, предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний помощник повара должен:

- проходить ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета, либо надевать сверху халат;

- тщательно мыть руки с мылом после соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета, перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, перед приемом пищи;

- выполнять работы с использованием спецодежды (санитарной одежды);

- менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения, собирать волосы под колпак (шапочку);

- коротко стричь ногти;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

- проветривать помещения пищеблока;

- соблюдать требования СанПинН 2.3/2.4.3590-20, СанПинН 1.2.3685-21.

1.12. Запрещается помощнику повара выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения, либо в состоянии, вызванном потреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или в рабочее время.

1.13. Помощник повара, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знания требований охраны труда, а в зависимости от последствий – и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб – к материальной ответственности в установленном порядке.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение и убедиться в исправности электрооборудования:

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку;
- иметь целостную пылевлагонепроницаемую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток, не должны иметь трещин и сколов, оголенных контактов;
- убедиться в достаточности освещения рабочих зон.

2.2. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть полагающуюся по нормам чистую и проглаженную спецодежду застегнуть ее. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.

2.3. Проветрить рабочие помещения. Убедиться в работе приточно-вытяжной (вытяжной) вентиляции.

2.4. Перед началом работы помощнику повара следует:

- проверить окна на наличие трещин и иное нарушение целостности стекол;
- проверить наличие медицинской аптечки, средств пожаротушения;
- проверить состояние производственных помещений, принять меры по наведению порядка и обеспечению наличия свободных проходов;
- оценить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- проверить наличие на рабочих местах диэлектрических ковриков;
- проверить устойчивость производственных столов, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- оценить целостность и исправность оборудования, надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;
- проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого технологического электрооборудования;
- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей, нагревательных поверхностей оборудования;
- убедиться в отсутствии трещин на поверхности секций плит;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики;
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры;
- сверить наличие и оценить исправность кухонных инструментов (ножи, доски разделочные и кухонного инвентаря, целостность используемой посуды);
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети;
- убедиться в целостности и устойчивости моечных ванн, посудомоечной машины.

2.5. Убедиться в безопасности рабочего места. Проверить устойчивость установленного кухонного оборудования. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и продуктов.

2.6. Правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.7. Перед включением электроплиты и жарочного шкафа 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.

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

2.9. Не допускается помощнику повара приступать к работе в случае плохого самочувствия или внезапной болезни. Приступать к работе следует после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Во время работы помощнику повара следует соблюдать порядок и чистоту на рабочем месте, не загромождать его, а также проходы между оборудованием и столами, к пультам

управления, рубильникам и первичным средствам пожаротушения, выходы из помещений и пути эвакуации порожней тарой, инвентарем, излишками продуктов и запасами сырья.

3.2. Соблюдать требования по использованию средств индивидуальной защиты.

3.3. Технологическое, тепловое оборудование, кухонный инструмент и инвентарь применять только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности, и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Кухонную посуду, столы, кухонный инвентарь, оборудование использовать в соответствии с маркировкой.

3.5. Перед включением технологического, теплового электрооборудования, бытовых электроприборов стоять на диэлектрическом коврике (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

3.6. Помощнику повара следует соблюдать последовательность и поточность технологических процессов при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. Исключать встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения работников пищеблока.

3.7. Применять в работе безопасные приемы труда, следить за исправностью оборудования, кухонного инструмента и инвентаря.

3.8. В производственных помещениях не хранить личные вещи и комнатные растения.

3.9. Не допускать переноски (поднятия) грузов выше установленной нормы:

- при разовом подъеме (без перемещения): женщинами – не более 15 кг, мужчинами – не более 50 кг;
- при разовом подъеме (без перемещения): женщинами – не более 15 кг, мужчинами – не более 50 кг;
- при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): женщинами – до 10 кг, мужчинами – до 30 кг.

3.10. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправным инструментом.

3.11. При работе с ножом помощнику повара следует соблюдать осторожность, оберегая руки от порезов. Соблюдать инструкцию по охране труда при работе с ножом.

3.12. Во время работы с ножом помощнику повара запрещается:

- применять ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- выполнять резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- выполнять проверку остроты лезвия рукой;
- переносить нож острым концом к себе или к иному работнику;
- опираться на мусат при правке ножа.

3.13. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, при обработке корнеплодов соблюдать инструкцию по охране труда при очистке картофеля.

3.14. Не работать на мясорубке без предохранительных приспособлений. Не допускать проталкивания застрявших кусков продукта вручную, проверку заточки ножей руками.

3.15. Соблюдать требования безопасности при эксплуатации жарочных шкафов, весов, мясорубки, изложенные в инструкциях по охране труда и технической документации.

3.16. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
- операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.17. Не использовать открытый огонь в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.

3.18. При эксплуатации электромеханического оборудования:

- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- не превышать уровень допустимых скоростей;
- не извлекать или не проталкивать рукой застрявший продукт;

- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п. при полной остановке и отключенном питании;

- соблюдать осторожность, не подносить руки близко к дисковым ножам.

3.19. Для предупреждения ожогов использовать средства для защиты рук (прихватки).

3.20. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.

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

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

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

3.24. Передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.

3.25. Располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного шкафа для предохранения от ожогов.

3.26. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя. Ставить и снимать противни с полуфабрикатами в рукавицах или с помощью прихваток. Пользоваться инвентарными подставками при установке противней.

3.27. Для предотвращения неблагоприятного влияния теплового (инфракрасного) излучения на организм следует:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.28. Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, столовых приборов из алюминия.

3.29. При эксплуатации холодильного оборудования:

- загружать охлаждаемую емкость после запуска холодильника и достижения температуры, требуемой для хранения продуктов;

- объем продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана камера;

- обнаружив утечку хладона, холодильник выключить, помещение проветрить;

- соблюдать инструкцию по охране труда при работе с холодильником.

3.30. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.31. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.

3.32. Мытье посуды производить щетками или мочалками.

3.33. При мытье посуды ручным способом использовать резиновые перчатки, соблюдать инструкцию по охране труда при мытье посуды, не нажимать сильно на стенки посуды.

3.34. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не превышать установленную концентрацию и температуру. Применять только разрешенные к использованию органами здравоохранения, а также в дошкольных организациях моющие средства и дезинфицирующие растворы. При работе с моющими и дезинфицирующими растворами использовать перчатки и избегать попадания средств на кожу и в глаза.

3.35. С целью избегания поражения электрическим током или выхода из строя электрических установок следует соблюдать следующие меры электробезопасности:

- включение и выключение оборудования выполнять сухими руками, стоя на диэлектрических ковриках;

- не касаться открытых и не огражденных (не защищенных) токоведущих частей оборудования, с поврежденной изоляцией проводов;

- не допускать резких перегибов и защемления кабелей питания;

- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные кожухи;

- не оставлять без контроля включенные электроприборы и аппараты, выключать их от сети при перерывах в работе, при завершении работы, во время проведения санитарной обработки, чистки.

3.36. Своевременно убирать с пола случайно рассыпанные продукты, разлитые жиры, воду.

3.37. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.38. В процессе работы соблюдать настоящую инструкцию по охране труда для помощника повара, а также требования инструкций по охране труда при эксплуатации различного технологического оборудования, кухонных электроприборов и инструментария.

3.39. Требования, предъявляемые к правильному применению средств индивидуальной защиты помощника повара:

- Костюм застегивается на все пуговицы и должен полностью закрывать туловище, руки до запястья;

- фартук завязан;

- головной убор должен быть по размеру, не соскальзывать с головы;

- волосы должны быть заправлены под головной убор;

- перчатки должны соответствовать размеру рук и не соскальзывать с них;

- обувь применять без повреждений, по размеру.

3.40. Не поручать выполнение своей работы посторонним и необученным лицам.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при работе помощником повара, причины их вызывающие:

- неполадки в работе технологического, теплового электрооборудования, бытовых кухонных электроприборов;

- загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами;

- поломка сантехнического оборудования (смесителя);

- попадание в глаза моющих и дезинфицирующих средств, раздражение кожи рук;

- возгорание, пожар вследствие воспламенения жира (масла), прикосновения горячих предметов к плитам, неисправности электрооборудования.

4.2 При возникновении неполадок в работе технологического, теплового электрооборудования, бытовых электроприборов (посторонний шум, ощущение действия тока, искрение, дым, запах тлеющей электропроводки) прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды и сырья (продукта), ограничить к нему доступ и сообщить непосредственному руководителю.

4.3. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами, растительным маслом или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. В случаях поломки сантехнического оборудования (смесителя) перекрыть подачу на него воды на трубопроводе, сообщить непосредственному руководителю.

4.5. При попадании в глаза моющих или дезинфицирующих средств помощнику повара следует обильно промыть глаза проточной водой и обратиться к медицинскому работнику. При раздражении кожи рук вымыть руки с мылом и смазать питательным кремом.

4.6. При возгорании помощник повара должен прекратить работу, вывести работников из опасной зоны (погасить пламя на работнике), немедленно вызвать пожарную охрану по номеру телефона 101 (112), сообщить непосредственному руководителю и принять участие в эвакуации. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения.

4.7. В случае получения травмы повар должен прекратить работу; позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность непосредственного руководителя.

4.8. При получении травмы иным работником следует оказать ему первую помощь, устранить воздействие на него повреждающих факторов (освободить от действия электрического тока, погасить горящую одежду, убрать травмирующий предмет, подставить под холодную струю воды при ожоге и др.), воспользоваться аптечкой первой помощи. При необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103. О факте травмирования сообщить непосредственному

руководителю. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия в случае, если отсутствует угроза жизни и здоровью окружающих.

4.9. В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования известить непосредственного руководителя.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить технологическое электрооборудование и бытовые кухонные электроприборы с помощью рубильников в распределительном щитке. Перед отключением электроплиты выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

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

5.3. Осуществить внешний осмотр, разборку, очистку и санитарную обработку оборудования: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей.

5.4. Не производить чистку (мойку) кухонного электрооборудования:

- погружая в воду или с помощью струи воды;
- металлическими предметами, проволочными губками, проволочными щетками или другими жесткими абразивными приспособлениями.

5.5. Помощнику повара следует привести в порядок рабочие места, вымыть и убрать кухонный инвентарь. Для уборки мусора, отходов применять щетки и совки.

5.6. Удостовериться в противопожарной безопасности помещений, в том, что противопожарные правила соблюдены, огнетушители находятся в установленных местах.

5.7. Перекрыть воду. Осуществить проветривание помещений.

5.8. Выключить вытяжную вентиляцию, закрыть окна.

5.9. Снять спецодежду (санитарную одежду) и убрать ее в установленное место.

5.10. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

5.11. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы.

5.12. Выключить освещение. При отсутствии недостатков закрыть помещения на ключ.

Инструкцию разработал

Зам.зав. по АХЧ

Девятова О.В. 

С инструкцией по охране труда
для помощника повара ИОТ – 014 – 2024 ознакомлены: