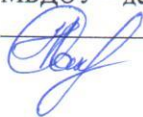


ПРИНЯТО
Общим собранием работников
МБДОУ – детский сад № 528
Протокол от «12» 01 2024г. № 1

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



УТВЕРЖДЕНО

приказом
МБДОУ – детский сад № 528
от «12» 01 2024г. № 1-од
детский сад
комбинированно
вида № 528
О.В. Сапожникова



ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для повара ИОТ – 013 – 2024

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для 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», 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.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы 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 повара при выполнении им своих трудовых обязанностей и функций на пищеблоке.

1.4. К выполнению обязанностей 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 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 и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением II квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.6. В процессе работы возможно воздействие на 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 поваром:

- 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;
- подкальзывание, 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 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;
- дегустация пищевых продуктов;
- тепловой удар от воздействия окружающих поверхностей оборудования, имеющих высокую температуру;
- перенапряжение зрительного анализатора.

1.8. Повар в целях соблюдения требований охраны труда должен:

- выполнять правила и требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при выполнении работ;
- выполнять требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- знать санитарно-гигиенические требования содержания помещений пищеблока, правил санитарии и гигиены;
- знать правила эксплуатации и требования безопасности при работе с технологическим тепловым оборудованием и кухонным инвентарем;
- иметь четкое представление об опасных и вредных факторах, связанных с выполнением работ на пищеблоке;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности коллег в процессе выполнения работ;
- пользоваться при выполнении работ средствами индивидуальной защиты, правильно применять их;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям повара поручена непосредственным руководителем – шеф-поваром, при создании условий безопасного выполнения;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета, перед началом работы, при переходе одной операции к другой, перед приемом пищи;
- выполнять работы с использованием спецодежды, санитарной одежды, индивидуальных средств защиты;
- менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения, собирать волосы под колпачок (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 рабочие помещения;

- соблюдать требования СанПиН 2.3 2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21.

1.12. Повар 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. 3593), 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;

- головной убор для защиты от общих производственных загрязнений – 1 штука в год.

Повар так же обеспечивается дополнительно санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты: фартук при приготовлении пищи, фартук во время раздачи пищи, одноразовые перчатки при порционировании блюд, перчатки для защиты рук при работе с дезинфекантами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

1.14. Повар, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда в МБДОУ, 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, а также оголенных контактов.

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 повару следует:

- проверить окна на наличие трещин и иное нарушение целостности стекол;

- проверить наличие медицинской аптечки для оказания первой помощи, а также средств пожаротушения;

- проверить состояние производственных помещений; при необходимости, следует принять меры по наведению порядка и обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;

- проверить наличие на местах диэлектрических ковров;

- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

- 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 технологического электрооборудования;

- проверить путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит, посторонних предметов;

- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);

- проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений 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.);

- сверить наличие и оценить исправность кухонных инструментов (ножи, доски разделочные и кухонного инвентаря, целостность используемой посуды;

- убедиться в наличии воды в водопроводной сети;

- проверить наличие четких надписей на щитках и рубильниках.

2.5. Убедиться в безопасности рабочего места. Проверить устойчивость установленного закрепленного передвижного (переносного) кухонного оборудования на производственном столе, подставке, на рабочем месте повара. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и продуктов.

2.6. Выполнить необходимую обработку оборудования, 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 тепло, оценить состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом состоянии.

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

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

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Во время работы повару следует соблюдать порядок и чистоту на рабочем месте, 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, излишними продуктами и запасами сырья.

3.2. Соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты.

3.3. Технологическое, тепловое оборудование, кухонный инвентарь и инструмент применять только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности, и использовать 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, электрических бытовых приборов стоять на диэлектрическом коврике (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

3.6. Повару 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) безопасность (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасно. Исключать встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой посуды, а также встречного движения работников пищеблока.

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

3.8. Оборудование, кухонные инструменты и инвентарь использовать только для тех работ, для которых они предназначены.

3.9. Не отвлекаться посторонними делами и разговорами. Выполнять только ту работу, по которой пройдено обучение (инструктаж, стажировка), не поручать выполнение своей работы необученным лицам.

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

3.11. В производственных помещениях не допускать хранение личных вещей и комнатных растений.

3.12. 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.

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

3.14. При выполнении работ с ножом повару следует соблюдать осторожность, оберегая руки от порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место.

3.15. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными поварскими ножами.

3.16. Во время работы с ножом повару запрещается:

- применять ножи с непрочно закрепленными полотнами, 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, править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.17. Не работать на мясорубке без предохранительных приспособлений (кольца и деревянного пестика). Не допускать проталкивания застрявших кусков продукта в загрузочной воронке вручную, а также проверку качества заточки ножей руками.

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

3.19. 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.

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

3.21. При эксплуатации электромеханического оборудования повару следует:

- 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 кнопки «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;

- не допустимо прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенными и с поврежденной изоляцией проводам;

- соблюдать нормы загрузки оборудования;

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

3.22. При эксплуатации электромеханического оборудования запрещено:

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать уровень допустимых скоростей;
- извлекать или проталкивать рукой застрявший продукт;
- передвигать включенное в сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к работе на нем посторонних или необученных лиц;
- складировать на оборудовании кухонный инвентарь, продукцию, тару.

3.23. Для предупреждения ожогов использовать средства для защиты руле (прихватки).

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

3.25. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортировки. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

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

3.27. Перед установкой котлов, наплитной посуды с горячей пищей убедиться в наличии установочных подставок, поверхность которых больше дна устанавливаемой посуды. использовать для этой цели случайные предметы.

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

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

3.30. Не допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.31. Повару следует располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверей жарочного шкафа в целях предохранения от ожогов.

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

3.33. 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).

3.34. Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря: столовых приборов (вилки, ложки) алюминия.

3.35. При эксплуатации холодильного оборудования:

- загружать охлаждаемую емкость холодильного оборудования необходимо после запуска холодильной машины и достижения температуры, требуемой для хранения продуктов;
- объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как можно реже;
- если на охлаждаемых приборах (испарителях) образуется иней (снеговая шуба) толщиной больше 0,5 см следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры, чтобы иней растаял;
- обнаружив утечку хладагента холодильное оборудование необходимо незамедлительно выключить, помещение – проветрить;
- при нарушении температурного режима, частом включении-выключении компрессора холодильник выключить.

3.36. При эксплуатации холодильного оборудования недопустимо:

- включение, если отсутствует защитное заземление (зануление);

- загромождение пространства около холодильного оборудования, складирование продуктов, тары и иных ненужных предметов;

- удаление инея механическим способом при помощи скребков, ножей;

- передвижение холодильного агрегата с включенным питанием.

3.37. 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.

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

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

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

- не допускать резких перегибов и заземления 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.

3.39. Своевременно убирать с пола случайно рассыпанные продукты, разлитые жиры, воду и т.д.

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

3.41. Контролировать бесперебойную работу вентиляции, ее своевременное включение и отключение.

3.42. В процессе работы следует соблюдать требования инструкции по охране труда для повара, а также инструкций по охране труда при эксплуатации технологического оборудования и кухонного инструментария.

3.43. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не превышать их 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.

3.44. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты повара:

- костюм должен быть застегнут, полностью закрывать туловище и 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.

3.45. Во время работы избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций на пищеблоке, причины их вызывающие:

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

- загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами;

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

- аварийные ситуации в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования вследствие износа оборудования.

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 случае появления возгорания повар должен немедленно прекратить работу, вывести работников из опасной зоны (погасить пламя на работнике), вызвать пожарную охрану по номеру телефона 101,112. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. При использовании огнетушителей не направлять в сторону людей струю порошка. Сообщить о пожаре руководителю.

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

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

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

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Осуществить разборку, очистку и промывку оборудования: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов применять щетки, совки и другие приспособления.

5.2. Повару следует осуществить приведение в порядок рабочего места, проконтролировать вымывание и уборку кухонного инвентаря в места хранения.

5.3. Необходимо выключить и надежно обесточить электроплиту, другие бытовые электроприборы и электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего, и исключающего возможность его случайного пуска.

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

5.5. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки шкафа электроплиты.

5.6. Удостовериться в противопожарной безопасности помещений, в том, что противопожарные правила в помещениях 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 помещение пищеблока ключом.

Инструкцию разработал
Зам.зав. по АХЧ
Девятова О.В. 