

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ  
ПОВАРА**

**ИОТ № 58 – 2022**

2022 г

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель профсоюзной  
организации  
\_\_\_\_\_ Р.А.Скоглякова  
« 29 » августа 20 22 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГПОУ ТО «ДПК»  
\_\_\_\_\_ Т.А. Советова  
« 29 » августа 20 22 г.  
Приказ от 29.08.2022 № 374

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА ИОТ № 58 -2022**

Настоящая инструкция разработана с учетом Основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем (утв. Приказом Минтруда России от 29.10.2021 N 772н) и предназначена для повара при выполнении им работ согласно профессии и квалификации с учетом условий работы повара в ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» (далее - Организация).

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у горячей плиты не допускаются.

1.2. Во время работы работник должен проходить:

- периодические медицинские осмотры;
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию;
- проверку знаний в области безопасности труда 1 раз в три года;
- инструктажи по безопасности труда проводятся 1 раз в полгода.

1.3. Со дня установления беременности женщины, работающие на раздаче блюд и в горячем цехе, переводятся на другую работу.

1.4. На повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся механизмы, подвижные части механического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха;
- пониженная подвижность воздуха;

- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны; повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.

1.5. Для защиты от воздействия вредных и (или) опасных факторов производственной среды и (или) загрязнения повару выдаются средства индивидуальной защиты в соответствии с утвержденными нормами бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» в соответствии с типовыми нормами выдачи СИЗ на текущий год.

#### 1.6. Повар обязан:

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и отдыха, установленные в организации;
- соблюдать требования инструкций о мерах пожарной и электробезопасности;
- использовать по назначению выданные индивидуальные средства защиты;
- использовать рабочую одежду и СИЗ;
- соблюдать санитарные правила и правила личной гигиены;
- содержать рабочее место в чистоте и порядке.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний повар обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

1.8. О каждом случае травмирования работников, неисправности оборудования повар обязан немедленно поставить в известность непосредственного руководителя. В случае получения травмы (микротравмы) повар обязан обратиться за медицинской помощью.

## 2. Требования охраны труда перед началом работы

### 2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- перед включением электроплиты наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, состояние жарочной поверхности;

- убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;

- исправность другого применяемого оборудования;

- работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования.

2.2. Проверить целостность специальной одежды, исправность приборов и приспособлений.

### 3. Требования охраны труда во время работы

3.1. 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.

3.2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан:

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.

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

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

3.5. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.6. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

3.7. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.8. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

3.9. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

3.10. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность,

бортики и ограждающие поручни.

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

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

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

3.14. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

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

3.16. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

заполнять его более чем на 3/4 емкости;

прижимать котел к себе;

держат в руках нож или другой инструмент.

3.17. При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.18. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.19. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

3.20. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

3.21. При работе на раздаче необходимо:

производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;

следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;

производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;

включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;

сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

#### 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

4.2. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.

4.3. О каждой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, и о каждом произошедшем несчастном случае повар обязан немедленно известить своего непосредственного руководителя.

4.4. При несчастных случаях оказать пострадавшему первую помощь, помочь доставить его в медицинский пункт или ближайшее медицинское учреждение, при необходимости вызвать медицинских работников на место происшествия; немедленно сообщить своему непосредственному руководителю о произошедшем с работником несчастном случае; принять меры для сохранения обстановки несчастного случая, если это не сопряжено с опасностью для жизни и здоровья людей. При расследовании несчастного случая повар должен сообщить все известные ему обстоятельства произошедшего случая.

#### 5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

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

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

5.4. Сообщить непосредственному руководителю о неисправностях инструментов, инвентаря, приспособлений, иных недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы.

Заведующий столовой

Панкратова Т.В.

Заместитель директора по Б и ХР

Ломоносов Р.С.

Специалист по охране труда

Подлубошникова С.М.