



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «РЫБКА»  
отдел образования муниципального образования  
«Южно-Курильский городской округ»  
694500, Сахалинская область, п.г.т. Южно-Курильск, ул. Мира, 4,  
телефон/факс 8(42455) 2-12-42; E-mail: [Ribka\\_sad@mail.ru](mailto:Ribka_sad@mail.ru)

---

Принято:  
на Общем собрании трудового коллектива  
Муниципального бюджетного дошкольного  
учреждения детский сад «Рыбка»

Протокол № \_\_\_\_\_  
«03» сентября 2018г.

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ д/с «Рыбка»  
Н.К. Максимова



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА

*Пересмотр инструкций по охране труда для работников производится  
не реже одного раза в 5 лет и могут быть продлены не более чем на два срока.  
Проверку и пересмотр инструкций организует работодатель.*

(разработана с учетом требований ГОСТ 12.0. 004. – 90. и постановления Министерства  
труда и социального развития РФ от 17.02.2002 г. №80 «Об утверждении Методических  
рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда».)

**Срок действия установлен**  
с «3» сентября 2018 года.  
до «3» сентября 2023 года.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА

### 1. Общие требования безопасности.

1.1. К работе в качестве повара в детском саду допускается персонал, не моложе 18 лет и прошедший предварительный медицинский осмотр, не имеющий противопоказаний для работы в дошкольных учреждениях, инструктаж по технике безопасности.

1.2. ***На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по охране труда и проходит:***

- стажировку;
- обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования;
- курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета;
- проверку знаний в объеме 1-й группы по электробезопасности.

1.3. ***Во время работы повар должен проходить:***

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно перед началом работы;
- обучение охране труда по действующему оборудованию каждые 2-года;
- проверку знаний по электробезопасности – ежегодно;
- проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;
- периодический медицинский осмотр – ежегодно;
- повторный инструктаж по охране труда - один раз в три месяца.

1.4. До представления результатов медицинских обследований и сдачи зачета по санитарному минимуму повар к работе не допускается

1.5. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.

1.6. ***Повар должен знать:***

- устройства, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования;
- основные виды неполадок данного оборудования, способы их устранения;
- устройство и работа манометров;
- правила внутреннего трудового распорядка.

1.7. Повар должен соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять личную одежду, личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти, и не покрывать их лаком;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы.

1.8. На повара в процессе работы могут воздействовать следующие опасные производственные факторы:

- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- повышенное напряжение в электрической сети;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки.

1.10. Повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, санитарными принадлежностями и СИЗ.

1.11. Перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;

1.12. За невыполнение требований настоящей инструкции работник несет ответственность в соответствии с действующим законодательством.

## **2. Требования безопасности 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 переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
- исправность другого применяемого оборудования;
- проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т. п.)
- работу местной вытяжной вентиляции.

2.2. Правильно надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держи в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы.

2.3. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай проходы.

2.4. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности, требуй от администрации изъятия и замены непригодного инвентаря, посуды.

2.5. При обнаружении неисправностей в оборудовании немедленно поставь в известность своего непосредственного руководителя и до устранения их, к работе не приступай.

2.6. Не проводи самостоятельно ремонт оборудования.

### **3. Требования безопасности 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 производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар 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 работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.

3.4. Работай на мясорубке только со специальным приспособлением или кольцом у загрузочной воронки.

3.5. Для проталкивания мяса в машину, пользуйся деревянным пестиком. Не проталкивай мясо руками.

3.6. При использовании универсального привода насадку и крепления их производи при включении мотора.

3.7. При работе на шинкованных машинах не проталкивай овощи руками на ходу.

3.8. При работе на овощно-мясных и протирачных машинах пользуйся предохранительной крышкой.

3.9. Разделку замороженного мяса производи после его оттаивания.

3.10. Работая ножом, держи правильно руки и нож. Будь осторожен, ножи храни в специальных чехлах.

3.11. Выемку рыбы из ванн производи проволочными черпаками.

3.12. Посуду с жидкостью по плите передвигай осторожно.

3.13. Следи за тем, чтобы поставленные жиры для разогрева не вспыхнули.

- 3.14. При поджарке котлет, пирожков, клади их с наклоном от себя.
- 3.15. Клади в кипящий жир картофель, другие овощи, не допуская попадания воды.
- 3.16. Крышки варочных котлов открывай от себя осторожно.
- 3.17. При переноске горячей пищи ставь на устойчивые подставки.
- 3.18. Не берись голыми руками за горячую посуду, пользуйся для этого полотенцем.
- 3.19. Срочно убирай пролитый жир, уроненные продукты.
- 3.20. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.
- 3.21. Не пользоваться котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек.
- 3.22. Перед переноской котла с горячей пищей предварительно убедитесь в отсутствии посторонних предметов и скользких полов на всем пути передвижения.
- 3.23. Разделочные доски располагай на ровную поверхность.
- 3.24. Консервные банки открывай специальным ключом.
- 3.25. Для вскрытия тары пользуйся гвоздодером.
- 3.26. Сотрудникам столовой запрещается:
- при изготовлении блюд носить ювелирные украшения;
  - курить на рабочем месте;

#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

4.1. При обнаружении дефектов оборудования, представляющих опасность для жизни персонала и целостности оборудования, немедленно прекрати работу, по возможности отключи электрооборудование от электросети, прими меры по ликвидации аварии.

4.2. Немедленно выключить оборудование и отключить его от электрической сети в следующих случаях:

- появление дыма, запах горячей изоляции;
- внезапная остановка оборудования (прекращение подачи электроэнергии, перегрузка электродвигателей и т.п.);
- появление повышенного шума, стука при работе механического оборудования;
- ощущение действия электрического тока при прикосновении к металлическим частям оборудования;
- повреждение розетки, вилки, изоляции кабеля питания (шнура).

4.3. При возникновении пожара действовать в соответствии с инструкцией о мерах пожарной безопасности, немедленно вызови пожарную охрану, удали в безопасное место людей, поставь в известность руководство и организуй тушение огня подручными средствами.

4.4. Окажи первую помощь пострадавшим при травмировании, отравлении, внезапном заболевании. При необходимости организовать доставку пострадавшего в учреждение здравоохранения.

4.5. О несчастном случае доложи руководству.

## **5. Требования безопасности по окончании работы.**

5.1. Надежно обесточьте оборудование.

5.2. Произвести разработку, очистку, мойку оборудования.

5.3. Убрать инвентарь на специально отведенное место.

5.4. Закрыть вентили и (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.5. Привести в порядок рабочее место. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, используя для этих целей щетки, совки, и другие приспособления.

5.6. Сообщить непосредственному руководителю обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и мерах, принятых к их устранению.

5.7. Выполнить гигиенические процедуры.

С инструкцией ознакомлены:

Повар - \_\_\_\_\_ Буранова Л.С. «03» сентября 2018г.

Повар- \_\_\_\_\_ Мартиросян Е.А. «03» сентября 2018г.