

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение № 3
детский сад «Рябинка»**

Согласовано:

Председатель профсоюзного
комитета Е.А. Афанасьева

Афанасьева

Протокол от «28» 02 2022г. № 7



Утверждаю:

Заведующий МКДОУ №3

д/с «Рябинка»

С.И. Андреевских

Андреевских 2022г.

**Программа первичного инструктажа по охране труда на рабочем
месте работников пищеблока** (повар, повар-кондитер, помощник повара,
старший повар, пекарь, кухонный рабочий)

1. Общие положения

1.1. Настоящая **программа первичного инструктажа по охране труда на рабочем месте работников пищеблока (кухни)** разработана в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 24.12.2021 № 2464 "О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда", вступившем в силу с 1 сентября 2022 года; разделом X «Охрана труда» Трудового кодекса Российской Федерации от 30.12.2001г № 197-ФЗ с изменениями, вступившими в силу с 25 июля 2022 года; с учетом Постановлений Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и иными нормативными правовыми актами по охране труда, Правилами внутреннего трудового распорядка.

1.2. Данная программа составлена для проведения **первичного инструктажа по охране труда на рабочем месте повара** (повара-кондитера, помощника повара и старшего повара, пекаря), **кухонного рабочего** (далее – работников пищеблока, кухни) в целях предупреждения и профилактики опасностей, минимизации повреждения здоровья медицинского персонала и предотвращения аварийных ситуаций на рабочем месте.

1.3. Программа определяет содержание первичного инструктажа на рабочем месте работников пищеблока и кухни (повара, кухонного работника и повара-кондитера, помощника повара и старшего повара), который включает информирование об организации охраны труда на рабочем месте, общих сведениях об условиях труда, порядке подготовки к работе и её окончании, ознакомление с безопасными приемами (методами) работы и инструкциями по охране труда по должности и рабочему месту, порядком действий при возникновении аварийных ситуаций на рабочем месте.

1.4. Проведение первичного инструктажа на рабочем месте является профилактическим мероприятием по охране труда, направленным на предотвращение случаев производственного травматизма и профессиональных заболеваний, снижение их последствий и является специализированным процессом получения знаний, умений и навыков.

1.5. Первичный инструктаж по охране труда проводится до начала самостоятельной работы, а также для лиц, проходящих производственную практику.

1.6. Первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте повара (кондитера, старшего повара и помощника повара, пекаря), кухонного рабочего проводится

непосредственным руководителем – шеф-поваром (заведующим производством) и учитывает условия труда работников, воздействующие вредные и (или) опасные производственные факторы, источники опасности, установленные по результатам СОУТ и оценки профессиональных рисков.

1.7. Данный первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте работников пищеблока (кухни) заканчивается проверкой знания требований охраны труда. Результаты инструктажа оформляются в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте

2. Тематический план первичного инструктажа по охране труда на рабочем месте работника пищеблока (кухни)

№ п/п	Содержание программы	Объем, мин
1	Организация охраны труда на рабочем месте	10 мин
2	Общие сведения об условиях труда работника пищеблока (кухни)	10 мин
3	Порядок подготовки к работе	10 мин
4	Безопасные приемы и методы работы работника пищеблока (кухни)	20 мин
5	Порядок окончания работы	5 мин
6	Аварийные ситуации, которые могут возникнуть на рабочем месте	10 мин
7	Оказание первой помощи	15 мин
8	Ознакомление с инструкциями по охране труда по должности и рабочему месту	25 мин
Итого		1 час 45 мин

3. Организация охраны труда на рабочем месте

3.1. Помещения пищеблока (кухни) проверены администрацией, специалистом по охране труда, лицом, ответственным за обеспечение пожарной безопасности и соответствуют нормам и требованиям охраны труда и пожарной безопасности.

3.2. Мебель, технологическое оборудование, тепловое и иное электрооборудование проверено на безопасность.

3.3. Вытяжные системы (вытяжки) очищены и проверены. Находятся в рабочем и безопасном состоянии.

3.4. Пожарная сигнализация исправна и находится в рабочем состоянии. Помещения пищеблока, кладовых обеспечены необходимым количеством огнетушителей.

3.5. На пищеблоке (кухне) имеется медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.

3.6. В мучном цехе производственном помещении обеспечены условия для просеивания муки.

3.7. Имеются необходимые нормативные документы, инструкции по охране труда и пожарной безопасности, правила безопасности труда, инструкции по охране труда при эксплуатации технологического оборудования, инвентарная книга с перечислением в ней имеющегося технологического оборудования, мебели и кухонного инвентаря.

3.8. На видном месте размещен уголок охраны труда, где находятся инструкции с правилами безопасной работы, требованиями охраны труда, пожарной и электробезопасности.

3.9. Требования к работникам пищеблока (кухни):

3.9.1. К выполнению трудовых функций допускаются работники пищеблока (кухни), которые:

- соответствуют требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медосмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации с допуском к работе;

- не имеют гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний при ежедневном осмотре (для занятых приготовлением пищи, контактирующих с пищей и продовольственным сырьем).

3.9.2. Повар (повар-кондитер, помощника повара, старший повар), кухонный рабочий должны иметь II квалификационную группу допуска по электробезопасности.

3.10. Безопасность технологических процессов на пищеблоке (кухне) обеспечивается:

- выбором технологических процессов, приемов и режимов работы технологического оборудования, не оказывающих вредных воздействий на работника;
- применением оборудования, не являющегося источником травматизма;
- правильным размещением технологического оборудования;
- рациональной организацией рабочих мест;
- проведением мероприятий по ограничению тяжести труда;
- обучением работников, проверкой их знаний и навыков безопасности труда;
- включением требований безопасности в локальные акты;
- применением средств индивидуальной защиты работников.

3.11. Выполняя должностные обязанности, работник пищеблока (кухни) должен соблюдать следующие требования охраны труда:

- строго выполнять требования охраны труда, пожарной и электробезопасности;
- соблюдать требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- содержать свое рабочее место в чистоте и порядке, бережно относиться к оборудованию и кухонному инвентарю;
- соблюдать требования по эксплуатации и безопасности при работе с технологическим, тепловым оборудованием и кухонным инструментом и инвентарем;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности окружающих в процессе выполнения работ;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям и поручена непосредственным руководителем, при создании условий безопасного ее выполнения;
- пользоваться средствами индивидуальной защиты, правильно применять их;
- сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников, о каждом произошедшем несчастном случае;
- принимать меры по оказанию первой помощи пострадавшим и вызову скорой медицинской помощи;
- извещать непосредственного руководителя об ухудшении состояния своего здоровья;
- проходить в установленном порядке обучение по охране труда и пожарной безопасности, обучение безопасным методам и приемам выполнения работ, инструктажи по охране труда, стажировку на рабочем месте и проверку знаний требований охраны труда;
- знать способы предотвращения аварийных ситуаций, 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;
- соблюдать установленные режимы труда и времени отдыха, трудовую дисциплину;
- соблюдать инструкции по охране труда при выполнении работ и работе с технологическим оборудованием и бытовыми электроприборами.

3.12. Общее руководство работой по охране труда осуществляет руководитель. Непосредственно руководство работой по охране труда осуществляет специалист по охране труда, работой по обеспечению пожарной безопасности – должностное лицо, на которое приказом возложены обязанности по обеспечению пожарной безопасности.

3.13. Шеф-повар (заведующий производством) осуществляют контроль соблюдения работниками пищеблока (кухни) требований охраны труда, пожарной безопасности, правил безопасности при работе с технологическим оборудованием и кухонным инструментарием.

4. Общие сведения об условиях труда работника пищеблока (кухни)

4.1. Рабочим местом повара (старшего повара, помощника повара), кухонного рабочего являются помещения пищеблока (кухни), расположенные на 1 этаже.

4.2. Пищеблок (кухня) – это комплекс помещений, где пищевые продукты проходят путь от их доставки с баз до приготовления блюд и раздачи (выдачи) готовой пищи.

4.3. Помещения пищеблока (кухни) имеют следующее назначение и оборудование:

- склад или кладовые (стеллажи подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, психрометр);
- овощной цех первичной обработки овощей - зона (производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина);
- овощной цех вторичной обработки овощей – зона (производственные столы, ванны, овощерезательная машина, среднетемпературные холодильные шкафы, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, раковина);
- мясорыбный цех (производственные столы, весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, электромясорубка, моечные ванны, фаршемешалка, котлетоформовочный автомат, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, раковина);
- помещение для обработки яиц или место в мясо-рыбном цехе (производственный стол, моечные ванны (емкости), емкость для обработанного яиц, раковина для мытья рук);
- мучной цех или место в горячем цехе (производственные столы, тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук);
- место в горячем цехе для нарезки хлеба (производственный стол, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук);
- горячий цех (производственные столы, электрические плиты, пароконвектомат, весы, раковина);
- моечная для мытья кухонной посуды (производственный стол, моечные ванны, оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом);
- моечная тары (моечные ванны);
- комната приема пищи.

4.4. Технологическое оборудование пищеблока (кухни) делится по видам:

- механическое оборудование - для первичной (холодной) обработки сырья (картофелечистки, овощерезки и соковыжималки, мясорубки, тестомешалки и хлеборезки, яйцерезки и машины для мытья посуды);
- тепловое оборудование - для тепловой обработки продуктов (варочное - варочные котлы и пароварочные шкафы, жарочное - электросковороды, электроплиты и печи СВЧ, жарочные шкафы и шкафы для выпечки);
- немеханизированное оборудование - разделочные столы и доски, стеллажи, тележки и весы, кухонная посуда (кастрюли, противни, сковороды), кухонный инвентарь (ножи, лопатки и т.д.);
- холодильное оборудование (холодильные камеры и холодильные шкафы).

4.5. Полы на пищеблоке (кухне), мясо – рыбных, овощных заготовочных, а также в моечных и санитарных узлах выстланы метлахской плиткой. Столы на пищеблоке изготовлены из антикоррозийного материала без швов на поверхности крышки.

4.6. На пищеблоке (кухне) технологическое электрооборудование и бытовые электроприборы представляют опасность для жизни и здоровья работников в плане поражения электрическим током при поломке или отсутствия заземления.

4.7. Опасным является использование на пищеблоке ножей, терок, устройств вскрытия жестяных банок, механических мясорубок и иного кухонного инвентаря.

4.8. Опасность представляют горячие поверхности плит, высокая температура в жарочных и пекарских шкафах, горячая вода и пища, пар, раскаленное масло или жир.

4.9. В процессе работы возможно воздействие на работников пищеблока (кухни) следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- физические факторы: микроклимат (температура воздуха, относительная влажность воздуха, тепловое излучение), виброакустические факторы (шум);
- тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка, рабочая поза.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

4.10. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе поваром (старшим поваром, помощником повара), кухонным рабочим:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещённости рабочего места;
- механические травмы кожи рук (порезы), полученные вследствие неосторожного обращения с ножом, стеклянной посудой;
- движущиеся механизмы, подвижные части механического оборудования;
- перемещаемые товары, сырье, тара;
- повышенная температура поверхностей теплового оборудования;
- тепловое излучение;
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- низкая температура внутри холодильного оборудования и замороженных продуктов;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- поражение электрическим током при использовании неисправных бытовых электрических приборов и технологического электрооборудования, кабелей питания с поврежденной изоляцией, при отсутствии заземления;
- статического электричества;
- повышенный уровень электромагнитных полей;
- падение на скользком полу при пролитии жира, воды;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические, нервно-психические перегрузки.

4.11. Режим работы работников пищеблока (кухни):

4.11.1. Повар (старший повар, помощник повара), кухонный рабочий обязаны соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматривается: время начала и окончания работы, перерыва для отдыха и питания, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

4.11.2. Продолжительность рабочего времени рассчитывается согласно графику работы из расчета 40 часов в неделю на ставку.

4.12. Повару (кондитеру, помощнику повара) требуется применение в работе следующих индивидуальных средств защиты:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий - 1 шт.;
 - фартук из полимерных материалов с нагрудником - 2 шт.;
 - нарукавники из полимерных материалов - до износа.
- Также работниками используется колпак или шапочка.

4.13. Кухонному рабочему требуется применение в работе следующих индивидуальных средств защиты:

- костюм (халат и брюки) для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий - 1 шт. (1 комплект);
- нарукавники из полимерных материалов - до износа;
- перчатки резиновые или из полимерных материалов - 6 пар;
- фартук из полимерных материалов с нагрудником - 2 шт.

4.14. В помещениях пищеблока (кухни) курение запрещено. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4.15. Работники пищеблока (кухни) подчиняются руководителю, выполняют трудовые функции под руководством заведующего производством (шеф-повара), выполняют указания медицинского работника (назначенного ответственного лица), а также приказы руководителя.

5. Порядок подготовки к работе

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

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную светорассеивающую пылевлагонепроницаемую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- уровень искусственной освещенности при общем освещении в горячем и холодном, заготовочном и кондитерском цехах, помещениях для мучных изделий и раздаточной должен составлять не менее 300 люкс; в доготовочном цехе и моечных посуды – не менее 200 люкс;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

5.2. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть полагающуюся по нормам чистую спецодежду, застегнуть на все пуговицы, убрать из карманов острые и режущие предметы. Не застёгивать одежду булавками и иголками. Надеть головной убор.

5.3. Проверить окна в помещениях пищеблока (кухни) на целостность, отсутствие трещин и иного нарушения целостности стекол.

5.4. Обеспечить наличие свободных проходов в помещениях пищеблока (кухни) и выходов из помещений.

5.5. Удостовериться в наличии первичных средств пожаротушения, срока их пригодности и доступности.

5.6. Убедиться в наличии аптечки первой помощи и ее укомплектованности.

5.7. Убедиться в наличии холодной и горячей воды. Тщательно вымыть руки с мылом, ногти должны быть коротко стрижены.

5.8. Произвести сквозное проветривание помещений. Окна в открытом положении фиксировать крючками или ограничителями. При необходимости задействовать общую приточно-вытяжную вентиляцию.

5.9. Осуществить проверку работы местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования.

5.10. Оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей и скользкости).

5.11. Проверить на устойчивость производственные столы, стеллажи, шкафы.

5.12. При подготовке технологического оборудования осуществить проверку:

- надежности крепления технологического оборудования к фундаментам и подставкам;
- наличия и надежности заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- отсутствия трещин на поверхности секций плит путем внешнего осмотра;
- наличия, исправности, правильной установки и надежности крепления ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.);
- наличия и исправности контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличия клейма или пломбы, сроков клеймения приборов, нахождения стрелки манометра на нулевой отметке, целостности стекла и т. д.);
- работоспособности пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- отсутствия посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе технологического электрооборудования;
- надежности закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;
- исправности применяемого технологического оборудования;

– наличия перед оборудованием диэлектрических ковриков.

5.13. Осуществить проверку исправности кухонных инструментов и кухонного инвентаря. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей должны быть чистыми, гладкими, без трещин и заусенец, рукоятки ножей – плотно насаженными.

5.14. Установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке. Правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

5.15. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.

5.16. Перед включением электроплиты 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.

5.17. Перед включением пищеварочного электрического котла:

– открыть крышку котла и убедиться в чистоте варочного сосуда, наличии установленного 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 относительного седла);

– правильно выставить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;

– варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10-15 см ниже верхней кромки;

– после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд следует оценить исправную работу клапана на крышке, повернув его ручку два-три раза вокруг оси;

– открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии – кран наполнительной воронки, и держать открытым до момента появления пара; после разогрева рубашки котла воздушный клапан следует закрыть (кран воронки);

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

5.18. Перед началом эксплуатации электросковороды:

– проверить удобство и легкость открывания откидной крышки, а также её фиксацию в любом положении;

– убедиться в том, что поверхность электрической сковороды чистая и не мокрая, в противном случае следует обязательно вытереть её насухо;

– масло на поверхность сковороды следует осторожно вливать при небольшой температуре разогрева – в противном случае, возможно, его возгорание;

– проверить исправность другого применяемого оборудования.

5.19. Приступать к работе разрешается после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

6. Безопасные приемы и методы работы работника пищеблока (кухни)

6.1. Во время работы повару (старшему повару, повару-кондитеру, помощнику повара), кухонному рабочему необходимо соблюдать порядок и чистоту в помещениях пищеблока (кухни), не загромождать свое рабочее место, а также проходы, выходы из помещений и подходы к рубильникам, пультам управления и первичным средствам пожаротушения.

6.2. В работе использовать только безопасные приемы и методы труда, не отвлекаться посторонними делами.

6.3. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и

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

6.4. Технологическое оборудование и кухонный инвентарь применять только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности.

6.5. Во время выполнения работ соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты.

6.6. Технологическое оборудование использовать в соответствии с инструкциями по эксплуатации и (или) техническим паспортом. Соблюдать соответствующие инструкции по охране труда при работе с конкретным технологическим оборудованием.

6.7. Перед включением технологического электрооборудования необходимо стоять на диэлектрическом коврике (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

6.8. При использовании технологического и иного электрооборудования запрещается:

- включать и выключать электрооборудование мокрыми руками;
- размещать на электроплите горючие предметы;
- перемещать включенное электрооборудование (бытовые электроприборы);
- разбирать включенное в электросеть технологическое оборудование;
- прикасаться к оголенным или с поврежденной изоляцией проводам и кабелям питания;
- сгибать и заземлять кабели питания, размещать на них предметы, грузы;
- выполнять выключения рывком за шнур питания;
- проливать на технологическое электрооборудование жидкость;
- оставлять без присмотра включенное электрооборудование.

6.9. При эксплуатации электромеханического оборудования необходимо:

- 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 кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;
- не допустимо прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- следует соблюдать нормы загрузки оборудования;
- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п.

6.10. При эксплуатации электромеханического оборудования запрещается:

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы механического оборудования;
- превышать уровень допустимых скоростей;
- извлекать или проталкивать с помощью рук застрявший продукт;
- передвигать включенное в сеть стационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование;
- складывать на оборудовании инструмент, продукцию, тару.

6.11. Не допускать к технологическому оборудованию не обученных, не прошедших инструктаж и стажировку, посторонних людей.

6.12. Не использовать деформированную, с дефектами и повреждениями кухонную и столовую посуду, кухонный инвентарь, столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.

6.13. Для предотвращения (уменьшения) неблагоприятного влияния теплового 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;
- применять местную вытяжную вентиляцию (вытяжные зонты);
- регламентировать внутрисменные режимы труда и отдыха работающих на пищеблоке.

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

6.15. В зонах с размещенным оборудованием, являющимся источником выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла применять локальные вытяжные системы.

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

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

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

6.19. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

6.20. 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".

6.21. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

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

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

6.24. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

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

6.26. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на 3/4 емкости;
- прижимать котел к себе;
- держать в руках нож или другой инструмент.

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

6.28. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

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

6.30. При выполнении работ с ножом необходимо соблюдать особую осторожность, оберегая руки от возможных порезов. Пользоваться острыми ножами на маркировочных разделочных досках.

6.31. Во время работы с ножом запрещено:

- 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;
- при перерывах в работе оставлять нож без внимания, следует убирать ножи в специально отведенное место;
- переносить нож острым концом к себе или иному работнику пищеблока (кухни);
- опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников.

6.32. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

6.33. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.

6.34. Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.

6.35. Быть осторожными при работе с горячей пищей, пользоваться прихватками, крышку открывать на себя.

6.36. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.

6.37. Перемещать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.

6.38. Своевременно удалять с пола разлитые, упавшие и рассыпанные продукты.

6.39. Не допускать скапливания в помещениях пищеблока упаковок от продуктов питания, пищевых отходов, систематически очищать помещения от них.

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

6.41. 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.

6.42. При работе с мармитом необходимо:

- 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.

6.43. При подъеме и перемещении продуктов, емкостей с пищей соблюдать предельно допустимые нормы при подъеме и перемещении тяжестей:

- при разовом подъеме (без перемещения): мужчинами - не более 50 кг, женщинами - не более 15 кг;

- при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): мужчинами - до 30 кг, женщинами - до 10 кг;

- постоянно в течение рабочего дня: мужчинами - до 15 кг, женщинами - до 7 кг.

6.44. Не выполнять действий, которые потенциально способны привести к несчастному случаю (использование острого кухонного инструмента и инвентаря, технологического оборудования не по назначению, хождение по мокрому (скользкому) полу, сидение на таре и т.п.).

6.45. Контролировать своевременную утилизацию отходов в соответствии с санитарными нормами.

6.46. Моющие и дезинфицирующие средства:

- использовать в соответствии с инструкциями по их применению;

- хранить в специально отведенных местах;

- исключать их попадание в пищевую продукцию;

- емкости с рабочими растворами должны быть промаркированы.

6.47. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

6.48. Запрещен ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

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

- костюм (халат) для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий должен быть застегнут на все пуговицы, полностью закрывать туловище и руки до запястья, не содержать в карманах острые и бьющиеся предметы;

- фартук из полимерных материалов с нагрудником должен прилегать;

- колпак или шапочка должны быть по размеру, не соскальзывать с головы;

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

- при неисправности средств индивидуальной защиты заменить на исправные.

6.50. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм, исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока (кухни) обязаны:

- 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;

- работу выполнять в чистой спецодежде;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после соприкосновения с загрязненными предметами, перед готовкой пищи, после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- 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.

6.51. Запрещается 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.

7. Порядок окончания работы

7.1. Выключить и надежно обесточить электроплиты и иное технологическое оборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.

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

7.3. Недопустимо охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплого оборудования водой.

7.4. Разобрать, очистить и промыть оборудование: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей.

7.5. Привести в порядок свое рабочее место. Для уборки мусора, отходов, просыпанных продуктов следует применять щетки, совки.

7.6. Тщательно очистить рабочий стол, вымыть кухонный инструмент и инвентарь, просушить и расположить в местах хранения.

7.7. Осуществить проветривание помещений. Выключить вытяжную вентиляцию.

7.8. Удостовериться, что противопожарные правила в помещениях пищеблока (кухни) соблюдены, огнетушители находятся в установленных местах. При окончании срока эксплуатации огнетушителя сообщить лицу, ответственному за пожарную безопасность. Убедиться в установке перезаряженного огнетушителя.

7.9. Проконтролировать проведение влажной уборки.

7.10. Снять спецодежду, осмотреть и убрать в установленное для хранения место.

7.11. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом или аналогичными по действию моющими средствами, перекрыть вентили. Закрыть окна.

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

7.13. При отсутствии недостатков выключить свет, закрыть пищеблок (кухню) на ключ.

8. Аварийные ситуации, которые могут возникнуть на рабочем месте

8.1. Перечень основных возможных аварийных ситуаций, которые могут возникнуть на рабочем месте работников пищеблока (кухни):

- повреждение столовой посуды при падении;

- загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами;
- неисправность технологического оборудования;
- временное прекращение подачи электроэнергии;
- срабатывание предохранительного клапана, парение и подтекание воды у оборудования, работающего под давлением;
- появление запаха газа в помещении (при использовании оборудования на газу);
- прорыв системы отопления, водоснабжения, канализации из-за износа труб;
- попадания в глаза моющих и дезинфицирующих средств;
- возникновение задымления или возгорания.

8.2. Работники пищеблока обязаны известить непосредственного руководителя:

- о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников;
- о каждом произошедшем несчастном случае;
- об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления).

8.3. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

8.4. При загрязнении рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

8.5. При обнаружении неисправности технологического оборудования (короткое замыкание, ощущение действия тока, запаха тлеющей изоляции электропроводки, посторонний шум, самопроизвольная остановка, неправильная работа механизмов и элементов) немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом непосредственному руководителю, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

8.6. При временном прекращении подачи электроэнергии отключить от электросети технологическое электрооборудование.

8.7. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды, сообщить непосредственному руководителю.

8.8. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующим оборудованием, перекрыть краны к оборудованию и на оборудовании, осуществить проветривание, открыв окна, сообщить непосредственному руководителю.

8.9. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока (кухни) из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем непосредственному руководителю, при отсутствии — заместителю руководителя по административно-хозяйственной части (завхозу).

8.10. В случае попадания в глаза моющих и дезинфицирующих средств, следует тщательно промыть глаза проточной водой, обратиться к медицинскому работнику.

8.11. В случае возникновения задымления или возгорания необходимо вывести работников из помещения — опасной зоны, отключить с помощью рубильника подачу электроэнергии на электрооборудование, вызвать пожарную охрану по телефону 01 (101 — с мобильного), оповестить голосом о пожаре и вручную задействовать АПС, сообщить непосредственному руководителю, при отсутствии — прямому руководителю. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. Не тушить горящее масло водой.

8.12. Огнетушители, как правило, расположены на видных местах вблизи от выхода из помещений, на высоте не более 1,5 метра до верха корпуса огнетушителя либо в специальных подставках из негорючих материалов, исключающих падение или опрокидывание.

8.13. Правила применения огнетушителей:

- поднести огнетушитель к очагу пожара (возгорания);
- сорвать пломбу;
- выдернуть чеку за кольцо;
- путем нажатия рычага огнетушитель приводится в действие, при этом следует струю огнетушащего вещества направить на очаг возгорания.

8.14. Общие рекомендации по тушению огнетушителями:

- при тушении пролитых легковоспламеняющихся и горючих жидкостей тушение необходимо начинать с передней кромки, направляя струю порошка на горящую поверхность, а не на пламя;
- горящую вертикальную поверхность следует тушить снизу вверх;
- наиболее эффективно тушить несколькими огнетушителями группой лиц;
- после использования огнетушителя необходимо заменить его годным к применению.

9. Оказание первой помощи

9.1. В случае получения травмы повар (повар-кондитер, старший повар, помощника повара, пекарь), кухонный рабочий должны прекратить работу, позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой помощи и обратиться в медицинский пункт, поставить в известность непосредственного руководителя.

9.2. При получении травмы, включая поражение электротоком, иным работником оказать ему первую помощь. Вызвать медицинского работника или, если это допустимо, транспортировать пострадавшего в медицинский кабинет, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 03 (103 – с мобильного), сообщить непосредственному руководителю.

9.3. Использовать инструкцию по оказанию первой помощи пострадавшим

9.4. Первая помощь оказывается при следующих состояниях пострадавших:

- отсутствие сознания;
- остановка дыхания и кровообращения;
- наружные кровотечения;
- наличие инородных тел в верхних дыхательных путях;
- травмы различных областей тела;
- ожоги, эффекты воздействия высоких температур, теплового излучения;
- отморожение и другие эффекты воздействия низких температур;
- отравления.

9.5. Оказывать первую помощь следует в соответствии с универсальным алгоритмом:

1. Оценка обстановки и устранение угрожающих факторов.
2. Определение наличия сознания у пострадавшего. Если сознания нет, то переходим к пункту 3, если есть – к пункту 7.
3. Восстановление проходимости дыхательных путей и определение наличия дыхания. Если дыхания нет, то переходим к пункту 4, если есть – к пункту 6.
4. Вызов скорой медицинской помощи по номеру 03 (103 или 112).
5. Проведение сердечно-легочной реанимации. Если появились признаки жизни, то переходим к пункту 6.
6. Поддержание проходимости дыхательных путей.
7. Обзорный осмотр пострадавшего и временная остановка наружного кровотечения.
8. Подробный осмотр на предмет травм и других состояний, вызов скорой медицинской помощи (если она не была вызвана ранее), выполнение необходимых мероприятий первой помощи.
9. Придание пострадавшему оптимального положения тела
10. Контроль состояния пострадавшего, оказание психологической поддержки.
11. Передача пострадавшего бригаде скорой медицинской помощи.

9.6. Первая помощь при термическом ожоге:

- на пострадавшего накинуть ткань или сбить пламя водой;
- при небольших ожогах (1-2 степени) поместить обожженное место под проточную холодную воду на 10-20 минут, наложить стерильную повязку, доставить к врачу;
- потерпевшего с тяжелым ожогом не раздевать, завернуть в чистую ткань, тепло укрыть, вызвать скорую помощь и не беспокоить до прибытия врача.

9.7. Первая помощь при ожогах верхних дыхательных путей: вынос пострадавшего на свежий воздух, придание оптимального положения (полусидя) и вызов скорой медицинской помощи.

9.8. Первая помощь при перегревании (тепловой удар): пострадавшего переместить в прохладное место, при наличии сознания дать выпить охлажденной воды, расстегнуть одежду. Пострадавшему без сознания придать устойчивое боковое положение. До приезда скорой помощи контролировать состояние, быть готовым к сердечно-легочной реанимации.

9.9. Первая помощь при отравлении через рот:

- удалить ядовитое вещество, для этого рекомендовать пострадавшему вызвать рвоту, выпив большое количество воды (5-6 стаканов) и надавив двумя пальцами на корень языка (не вызывать рвоту, если пострадавший находится без сознания);
- до прибытия скорой медицинской помощи контролировать состояние.

9.10. Первая помощь при отравлении через дыхательные пути:

- убедиться, что место происшествия не представляет опасности, при необходимости использовать средства индивидуальной защиты;
- изолировать пострадавшего от воздействия газа или паров, для этого вынести (вывести) пострадавшего на свежий воздух;
- при отсутствии сознания придать устойчивое боковое положение, а при отсутствии дыхания приступить к сердечно-легочной реанимации.

9.11. Первая помощь при поражении электрическим током:

- освободить пострадавшего от действия электрического тока, отключив сеть и т.д.
- при отсутствии дыхания, пульса осуществить реанимационные мероприятия;
- наложить на пораженную область стерильную повязку;
- вызвать медицинского работника школы и скорую помощь.

9.12. Первая помощь при нарушении проходимости верхних дыхательных путей При

- частичном нарушении проходимости предложить пострадавшему покашлять. При полном нарушении проходимости предпринять меры по удалению инородного тела:
- встать сбоку и немного сзади пострадавшего ребенка (работника);
 - придерживая пострадавшего одной рукой, другой наклонить его вперед;
 - нанести 5 резких ударов основанием своей ладони между лопатками пострадавшего;
 - проверять после каждого удара, не удалось ли устранить нарушение проходимости;
 - если после 5 ударов инородное тело не удалено, следует: встать позади и обхватить пострадавшего обеими руками на уровне верхней части живота; сжать кулак и поместить над пупком большим пальцем к себе; обхватить кулак другой рукой и, слегка наклонив пострадавшего вперед, резко надавить на его живот в направлении внутрь и вверх; при необходимости надавливания повторить до 5 раз.

9.13. Первая помощь при ушибе:

- приложить к ушибу пузырь со льдом или холодной водой;
- если есть ссадина, следует перевязать ее, сверху наложить пузырь со льдом;
- обеспечить больному полный покой;
- ушибленным частям тела придать немного приподнятое положение;
- при ушибе головы, грудной клетки, живота могут быть повреждены и внутренние органы, поэтому следует срочно вызвать скорую помощь.

9.14. Остановка кровотечения: Если кровь вытекает из раны наружу, - это внешнее кровотечение. Если же поверхность кожи не нарушена, что бывает при ушибах, а кровь вытекает под кожу в средину полости сустава, черепа, грудную клетку и брюшную полость, то это - внутреннее кровотечение. Сила кровотечения зависит от степени повреждения и размера кровеносного сосуда. По виду поврежденных сосудов кровотечения бывают:

- **артериальные** (наиболее опасные) - пульсирующая алая струя крови, быстро пропитывающаяся кровью одежда пострадавшего.
- **венозные** (меньшая скорость кровопотери) - кровь темно-вишневая, вытекает «ручьем».
- **капиллярные** - при ссадинах, порезах, царапинах.
- **смешанные** - кровотечения, при которых имеются одновременно артериальное, венозное и капиллярное кровотечение.

Способы временной остановки наружного кровотечения:

- **прямое давление на рану.** Рана закрывается стерильным бинтом, после чего на область раны осуществляется давление рукой с силой, достаточной для остановки кровотечения. Допустимо давить на рану рукой в медицинских перчатках.
 - **наложение давящей повязки.** Осуществляется для более продолжительной остановки кровотечения. На рану кладутся стерильные салфетки из аптечки, бинт должен раскатываться по ходу движения, по окончании наложения повязку закрепить, завязав свободный конец бинта вокруг конечности. Повязка накладывается с усилием.
 - **пальцевое прижатие артерии.** Давление осуществляется в определенных точках между раной и сердцем. Выбор точек обусловлен возможностью прижатия артерии к кости. Прижатие артерии предшествует наложению кровоостанавливающего жгута и используется в первые секунды после обнаружения кровотечения.
 - **максимальное сгибание конечности в суставе.** Приводит к перегибу и сдавливанию кровеносного сосуда. Для повышения эффективности в область сустава вкладывают 1-2 бинта или свернутую валиком одежду. После сгибания конечность фиксируют руками, несколькими турами бинта или подручными средствами.
 - **наложение кровоостанавливающего жгута.** Применяется для более продолжительной временной остановки сильного артериального кровотечения.
- Оказание первой помощи при носовом кровотечении.** Если пострадавший находится в сознании, усадить его со слегка наклоненной вперед головой и зажать ему нос в районе крыльев носа на 15-20 минут, при этом положить холод на переносицу. Если спустя указанное время кровотечение не остановилось, вызвать скорую медицинскую помощь, до приезда которой продолжать выполнять те же мероприятия.

9.15. Первая помощь при обмороке (потери сознания): Признаки обморока: резкая бледность кожи лица и слизистых оболочек, слабый пульс, слабое дыхание, появление пота на лице. Необходимо расстегнуть одежду, которая препятствует дыханию, открыть окна или вынести потерпевшего на свежий воздух и положить его, слегка приподняв ноги, дать стакан крепкого чая. Лицо и грудь можно смочить холодной водой, но прикладывать к голове холодные примочки не следует.

10. Ознакомление с инструкциями по охране труда по должности и рабочему месту

1. Инструкция по охране труда для повара Инструкция по охране труда для старшего повара Инструкция по охране труда для повара-кондитера Инструкция по охране труда для повара-пекаря Инструкция по охране труда для кухонного рабочего
2. Инструкция по охране труда при нарезке хлеба
3. Инструкция по охране труда при работе с ножом
4. Инструкция по охране труда при очистке корнеплодов и овощей
5. Инструкция по охране труда при изготовлении пищевых полуфабрикатов
6. Инструкция по охране труда при приготовлении теста
7. Инструкция по охране труда при рубке мяса вручную
8. Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы
9. Инструкция по охране труда при работе с пищеварочными котлами
10. Инструкция по охране труда при работе с водонагревателем
11. Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом
12. Инструкция по охране труда при работе с электроплитой
13. Инструкция по охране труда при работе с мармитом
14. Инструкция по охране труда при работе с пароконвектоматом
15. Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой
16. Инструкция по охране труда при работе с овощерезкой

17. Инструкция по охране труда при работе с тестомесом
18. Инструкция по охране труда при работе с расстоечным шкафом
19. Инструкция по охране труда при работе с электросковородой
20. Инструкция по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования
21. Инструкция по охране труда при эксплуатации микроволновой печи
22. Инструкция по охране труда при работе с фаршемешалкой
23. Инструкция по охране труда при работе на слайсере (ломтерезке)

Программу инструктажа разработал: _____ / _____ /