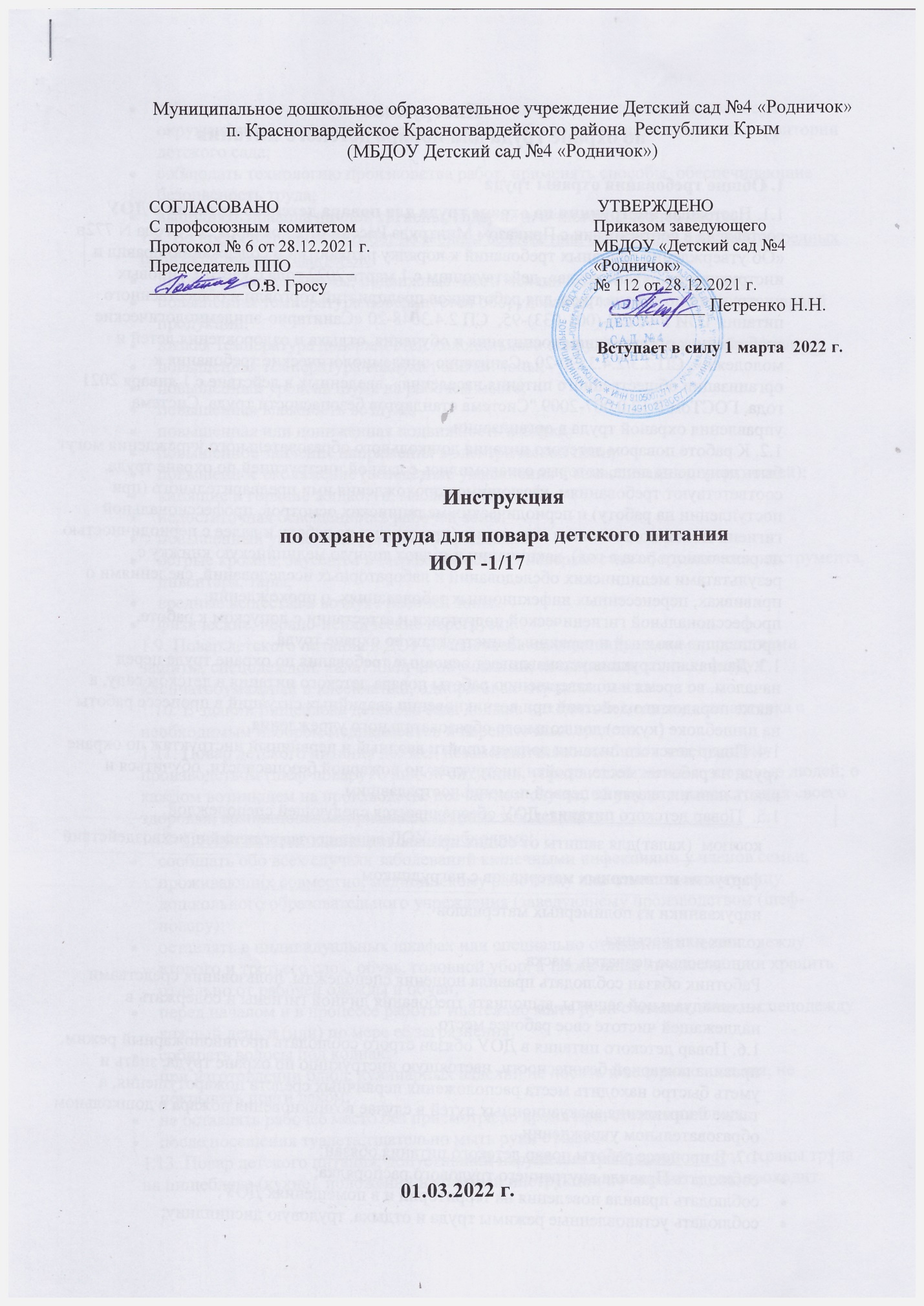
****

**Инструкция  
по охране труда для повара детского питания**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда для повара детского питания в ДОУ** составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года N 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», действующим с 1 марта 2022 года с учётом Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации.   
1.2. К работе поваром детского питания дошкольного образовательного учреждения могут быть допущены лица, которые ознакомились с данной инструкцией по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.  
1.3. Данная инструкция устанавливает основные требования по охране труда перед началом, во время и по завершению работы повара детского питания в детском саду, а также порядок его действий при возникновении аварийных ситуаций в процессе работы на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения.  
1.4. Повар детского питания должен пройти вводный и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, пройти инструктаж по пожарной безопасности, обучиться и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим.  
1.5.  Повар детского питания ДОУ обеспечивается следующей спецодеждой:

|  |
| --- |
| костюм (халат)для защиты от общих производственных загрязнений и мехвоздействий |
| фартук из полимерных материалов с нагрудником |
| нарукавники из полимерных материалов |

колпак или косынка

одноразовые перчатки, маска

Работник обязан соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, выполнять требования личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте свое рабочее место.  
1.6. Повар детского питания в ДОУ обязан строго соблюдать противопожарный режим, правила пожарной безопасности, настоящую инструкцию по охране труда, знать и уметь быстро находить места расположения первичных средств пожаротушения, а также направления эвакуационных путей в случае возникновения пожара в дошкольном образовательном учреждении.  
1.7. В процессе работы повар детского питания обязан:

* соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка;
* соблюдать правила поведения на территории и в помещениях ДОУ;
* соблюдать установленные режимы труда и отдыха, трудовую дисциплину;
* заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности окружающих в процессе выполнения работ либо во время нахождения на территории детского сада;
* соблюдать технологию производства работ, применять способы, обеспечивающие безопасность труда;
* выполнять правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.8. Во время выполнения работ возможны воздействия следующих опасных и вредных производственных факторов:

* движущиеся механизмы, подвижные части механического оборудования;
* повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
* низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
* повышенная температура воздуха рабочей зоны;
* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* повышенная влажность воздуха;
* повышенная или пониженная подвижность воздуха;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
* кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* повышенный уровень инфракрасной радиации;
* острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
* вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
* физические, нервно-психические перегрузки.

1.9. Повар детского питания в ДОУ обеспечивается индивидуальными средствами защиты, спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, одноразовые перчатки, маска.  
1.10. В здании пищеблока детского сада должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.  
1.11. Повар детского питания должен незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.  
1.12. Повару детского питания ДОУ необходимо:

* сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу дошкольного образовательного учреждения (заведующему производством (шеф-повару);
* 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;
* перед началом и в процессе работы тщательно мыть руки с мылом, менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения;
* собирать волосы под колпак;
* при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;
* не оставлять рабочее место без присмотра во время приготовления блюд;
* после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

1.13. Повар детского питания, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке (кухне), положений настоящей инструкции по охране труда, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

**2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Повар детского питания дошкольного образовательного учреждения должен приходить на работу в чистой, опрятной одежде, перед началом работы тщательно вымыть руки, сменить обувь, надеть чистую санитарную одежду.  
2.2. Необходимо надеть спецодежду, волосы убрать под головной убор. Обувь должна быть удобной, на нескользящей подошве, без каблука, с задниками, плотно сидящая на ноге.  
2.3. Удостовериться, что коммутационные коробки закрыты, электрические розетки и выключатели без повреждений (трещин и сколов), а также без оголенных контактов.  
2.4. Удостовериться в наличии первичных средств пожаротушения и срока их пригодности, в наличии аптечки первой помощи и укомплектованности всеми необходимыми медикаментами.  
2.5. При посещении санитарного узла необходимо снять санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения санитарного узла - тщательно вымыть руки с применением жидких моющих и антисептических средств. Не допускается пользоваться детским туалетом.  
2.6. На руках не должно быть ювелирных украшений (колец, браслетов). Ногти должны быть коротко острижены без покрытия лаком. Все поврежденные участки рук должны быть закрыты бактерицидным пластырем или напальчниками.  
2.7. Перед началом работ повар детского питания дошкольного образовательного учреждения должен проверить безопасность рабочего места на предмет стабильного положения и исправности кухонного оборудования.  
2.8. Проверить наличие диэлектрических ковриков в зоне последующей работы с электрооборудованием.  
2.9. При обнаружении недостатков в работе оборудования сообщить шеф-повару или заместителю директора по административно-хозяйственной работе (завхозу) и не использовать данное оборудование до полного устранения всех выявленных недостатков.

**3. Требования охраны труда во время работы**

3.1. Повар детского питания в своей работе должен применять только исправное оборудование, инструмент, кухонный инвентарь и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. Не использовать деформированную, с дефектами и механическими повреждениями кухонную и столовую посуду, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.  
3.2. При выполнении работы необходимо содержать в чистоте и порядке рабочее место, не загромождать его и проходы к нему, пользоваться установленными проходами. Необходимо своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду.  
3.3. Во избежание травмирования повар детского питания должен:

* при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не допускается ходить и наклоняться с ножом в руках и переносить нож, не вложенный в футляр (пенал), использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, затупившимися лезвиями;
* для защиты рук от ожогов следует использовать средства индивидуальной защиты рук (прихватки) и не допускать касания незащищенными руками за пекарские и жарочные шкафы, горячую кухонную посуду и горячие поверхности инвентаря (ручки наплитных котлов, противни и др.);
* в целях предохранения от ожогов располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа.

3.4. Во избежание поражения электрическим током или выхода из строя электрооборудования необходимо соблюдать следующие меры электробезопасности:

* включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «Пуск» и «Стоп» и не прикасаться к включенному электрооборудованию мокрыми руками, не работать с электроустановками при отсутствии диэлектрических ковриков;
* не прикасаться к открытым и неогражденным (не защищенным) токоведущим частям оборудования, поврежденным или неисправным выключателям, штепсельным розеткам, вилкам, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
* не допускать резких сгибов и защемления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);
* не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электрического тока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрооборудования при их отсутствии;
* не оставлять без присмотра включенные электрооборудование и аппараты, отключать их от сети в перерывах в работе, по окончании работы;
* отсоединение электрооборудования от сети следует производить удалением вилки из розетки, держась за корпус вилки, а не за соединительный электрический кабель (шнур);
* при возникновении неисправностей во время работы электрооборудования необходимо обесточить его и сообщить об этом непосредственному руководителю.

3.5. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар детского питания 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 нагрузки;
* не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема;
* не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации к данному оборудованию.

3.6. В целях предохранения от получения ожогов необходимо располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры жарочного шкафа.  
3.7. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами необходимо в рукавицах или с помощью прихваток.  
3.8. Ставить емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.  
3.9. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности осторожно, без рывков, открывать крышки посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.  
3.10. Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной утварью, имеющей какую-либо деформацию, непрочно закрепленные ручки, трещины, сколы.  
3.11. Перед перемещением емкости с горячей пищей убедиться в отсутствии посторонних предметов на пути ее транспортирования.  
3.12. Снимать котел с плиты следует без рывков, вдвоем, используя сухое полотенце или рукавицы.  
3.13. Пользоваться специальными, устойчивыми и прочными подставками для противней и емкостей.  
3.14. Загружать продукт в рабочую камеру овощерезательной машины следует только после включения электродвигателя и набора полных оборотов, при этом нельзя опускать руки в рабочую камеру машины.  
3.15. Необходимо остерегаться попадания рук под ножи и другие вращающиеся части овощерезок, протирочных и других машин.  
3.16. Загружать продукт в загрузочную воронку следует небольшими порциями; для проталкивания продукта нужно пользоваться специальными приспособлениями (толкачами, пестиками), если это предусмотрено конструкцией машины.  
3.17. Нельзя проталкивать застрявшие куски продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверять качество заточки ножей руками. Определять качество заточки ножей нужно по нарезаемому продукту.  
3.18. Производить удаление заклинившего продукта следует только после выключения машины, при обесточенном электродвигателе.  
3.19. При эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов необходимо придерживаться следующих требований:

* работать следует при закрытом щитке режущего устройства;
* устанавливать продукт для нарезки необходимо при выключенной машине;
* устанавливать толщину реза при выключенной машине;
* необходимо надежно закреплять продукт в зажимном устройстве;
* во время работы машины нельзя направлять в нее продукт руками;
* остатки продукта необходимо удалять деревянной лопаткой после полной остановки и отключения машины от электросети;
* нельзя подхватывать нарезанный продукт руками из загрузочного устройства;
* приемный лоток нужно освобождать только после остановки машины;
* не следует очищать дисковый нож машины руками;
* при очистке дискового ножа необходимо пользоваться деревянным скребком и только после полной остановки дискового ножа.

3.20. При работе на фаршемешалке следует выполнять следующие меры предосторожности:

* не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки;
* не работать на фаршемешалке без предохранительного ограждения (крестовины) на загрузочной воронке;
* выгружать сырье из фаршемешалки следует вращающимися лопастями при закрытой решетчатой крышке;
* выгружать фарш из куттера нужно специальным ковшом.

3.21. При работе на тестораскаточной машине следует выполнять следующие меры предосторожности:

* не проталкивать тесто руками и не подсовывать руки под ограждение тестораскаточной машины;
* не протирать вальцы во время работы машины.

3.22. При эксплуатации холодильного оборудования следует придерживаться следующих правил безопасности:

* загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;
* количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
* двери холодильного оборудования открывать на короткое время и только по необходимости;
* при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;
* при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение проветрить;
* холодильное оборудование обязательно должно иметь защитное заземление или зануление электродвигателей;
* запрещается работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;
* запрещается удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей.

3.23. Запрещается использование холодильных камер при нарушении температурного режима, искрении контактов, частом включении и выключении компрессора.  
3.24. Во время работы с ножом не допускается:

* использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
* производить резкие движения;
* нарезать сырье и продукты на весу;
* проверять остроту лезвия рукой;
* оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
* опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.25. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.  
3.26. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.  
3.27. 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.  
3.28. Соблюдать правила перемещения в помещении пищеблока и на территории детского сада, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.  
3.29. Не использовать для сидения и (или) в виде подставки случайные предметы и оборудование.  
3.30. При запуске в работу любого кухонного оборудования, убедиться, что пуск его в работу не угрожает жизни и здоровью окружающих.  
3.31. Не допускается во время работы пользоваться мобильным телефоном.  
3.32. При возникновении неисправностей в работе оборудования, опасной или аварийной ситуации повар детского питания должен остановить работу и сообщить об этом шеф-повару или заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозу) ДОУ.  
3.33. В процессе выполнения работы повару детского питания необходимо соблюдать правила по охране труда и пожарной безопасности, быть внимательным при работе с оборудованием и кухонным инвентарем, не отвлекаться, строго следить за соблюдением санитарно-гигиенических требований на пищеблоке детского сада.

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

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – заведующего дошкольным образовательным учреждением или иное должностное лицо.  
4.2. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.  
4.3. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.  
4.4. В случае возникновения аварийных ситуаций, которые угрожают жизни и здоровью воспитанников, необходимо срочно принять меры по эвакуации детей и, при необходимости, оказать первую помощь пострадавшему, поставить в известность заведующего ДОУ.  
4.5. Не приступать к выполнению работы на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения при плохом самочувствии или внезапной болезни.  
4.6. В случае возникновения неисправности в работе электрооборудования, кухонных приспособлений (посторонний шум, искрение, запах гари) немедленно отключить их от электросети и сообщить об этом шеф-повару или заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозу). Работу продолжать исключительно после устранения возникшей неисправности.  
4.7. При возникновении пожара повар детского питания обязан:

* отключить вентиляцию и используемое электрооборудование, эвакуировать людей из помещения пищеблока (кухни);
* сообщить голосом о пожаре и задействовать вручную АПС;
* сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону 101, заведующему детским садом, при отсутствии - иному должностному лицу (дежурному администратору);
* приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения при отсутствии явной угрозы здоровью и жизни.

4.8. При несчастном случае с работниками или детьми необходимо:

* оказать первую помощь пострадавшему, вызвать медицинского работника ДОУ, при необходимости, «скорую помощь» по телефону 103;
* сообщить заведующему детским садом, при его отсутствии - иному должностному лицу;
* сберечь до служебного расследования обстановку на рабочем месте такой, какой она была в момент происшествия (если это не угрожает жизни и здоровью других детей и сотрудников детского сада).

4.9. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии дыхания и пульса, сделать искусственное дыхание и непрямой массаж сердца до восстановления дыхания, пульса и вызвать «скорую помощь».  
4.10. Обо всех нарушениях и неисправностях, угрожающих жизни и здоровью воспитанников и работников дошкольного образовательного учреждения, незамедлительно сообщить заведующему ДОУ (при отсутствии - иному должностному лицу).

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

5.1. Выключить и надежно обесточить электроплиту и другие электроприборы и электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.  
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. Недопустимо повару детского питания пищеблока (кухни) детского сада охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплого оборудования водой.  
5.5. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей.  
5.6. Привести в порядок свое рабочее место, убрать в отведенные места хранения кухонный инвентарь и приспособления.  
5.7. Выключить вытяжную вентиляцию.  
5.8. Снять с себя спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом. Спецодежду сдать в стирку.  
5.9. Удостовериться в противопожарной безопасности помещений кухни дошкольного образовательного учреждения.  
5.10. Обо всех недостатках, неисправностях, выявленных во время работы, повар детского питания обязан доложить шеф-повару или заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозу) дошкольного образовательного учреждения.

*Инструкцию разработал специалист по ОТ : . \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Вербицкая В.И./*

*С инструкцией ознакомлен(а):  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*