**1 Общие требования охраны труда**

1.1 К самостоятельной работе поваром допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие профессиональное обучение, медицинское освидетельствование в установленном порядке и не имеющие противопоказаний, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте с обучением безопасным методам и приемам ведения работ и оказанию первой доврачебной помощи пострадавшим от несчастных случаев на производстве, технический минимум по правилам эксплуатации пищеварочного и другого оборудования. Имеющие первую группу по электробезопасности, прошедшие стажировку и получившие допуск к самостоятельной работе.

1.2. Повторный инструктаж по охране труда проводится не реже одного раза в 3 месяца. Инструктаж на первую группу по электробезопасности проводится не реже 1 раза в год. Обучение и проверка знаний на технический минимум не реже одного раза в 2 года.

1.3. На территории предприятия необходимо соблюдать правила внутреннего трудового распорядка предприятия, быть внимательным по отношению к движущемуся транспорту.

1.4. Соблюдать установленные на предприятии режим труда и отдыха. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать 40 часов в неделю. Время на отдых и личные надобности в течение смены 50 минут. Обеденный перерыв 30 мин.

1.5. При работе на повара возможно воздействие следующих вредных и опасных производственных факторов:

- подвижные части производственного оборудования воздействие которых может привести к травме,

- повышенная температура поверхностей оборудования может привести к ожогу,

- пониженная температура воздуха рабочей зоны – к простудным заболеваниям,

- повышенный уровень шума на рабочем месте отражается на органах слуха,

- повышенная подвижность и влажность воздуха – к простудным заболеваниям,

- недостаточная освещенность рабочей зоны – к заболеванию органов зрения,

- повышенный уровень инфракрасного излучения – к перегреву организма,

- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары и т.д. – к различным травмам,

- физические перегрузки – к заболеванию опорно-двигательной системы,

- нервно-психические перегрузки – к заболеванию нервной системы,

- повышенное значение напряжения электрической цепи – к электротравмам.

1.6. Для безопасного производства работ повару санитарными нормами предусмотрена следующая санитарная одежда:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №№ пп | Наименование | ГОСТ | Срок носки |
| 1. | халат х/б | 12.4.131 | 4 месяцев |
| 2. | фартук х/б | 12.4.029 | 4 месяцев |
| 3 | колпак, косынка | 12.4.131 | 4 месяцев |
| 4 | тапочки или ботинки на нескользкой подошве | ТУ 17-06-73 | 6 месяцев |
|  | Средства индивидуальной защиты |  |  |
| 5 | перчатки резиновые | 20010 | 6 месяцев |
| 6. | рукавицы | 12.4.010 | 4 месяцев |
| 7 | фартук прорезиненный | 12.4.029 | 4 месяцев |

1.7. Повар должен получить противопожарный инструктаж, знать правила использования горючих и легковоспламеняющихся веществ, правила поведения при пожаре и при обнаружении признаков горения. При работе на оборудовании должен пользоваться исправной электроарматурой.

1.8. Немедленно извещать непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания /отравления/.

1.9. Повару следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной,

- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос,

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения,

- после посещения туалета мыть руки с мылом,

- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком,

- не принимать пищу на рабочем месте.

1.10. Повар должен уведомить непосредственного руководителя о неисправностях оборудования, приспособлений и инструмента – до начала работы или во время рабочего дня после обнаружения неисправности.

1.11. Самостоятельно устранять какие-либо неисправности, если эта работа не входит в круг Ваших обязанностей – запрещается.

1.12. Работник должен оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим от несчастных случаев на производстве.

1.13. Лица, не выполняющие требования данной инструкции, привлекаются к ответственности в соответствии с действующим законодательством РФ.

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

2.1. Одеть чистую и исправную санитарную одежду, застегнуть на все пуговицы /завязать завязки/, не допуская свисающих концов. При необходимости подготовить средства индивидуальной защиты /рукавицы, прорезиненный фартук, резиновые перчатки/.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;

- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

- наличие и надежность заземляющих соединений /отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом/. Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента /поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин/.

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования /пускателей, пакетных переключателей и т.п./

2.5. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

2.6. При эксплуатации электрических жарочных и пекарных шкафов, весов и мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих инструкциях по эксплуатации данного оборудования.

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

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и получил допуск к работе.

3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

Во время работы будьте внимательны и не отвлекайтесь посторонними делами и разговорами, не вмешивайтесь в работу других рабочих, если Вам это не поручено. Не допускайте присутствия на рабочем месте лиц, не имеющих отношения к Вашей работе.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные /разлитые/ продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды /ручки наплитных котлов, противни и др./

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

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.

3.10. Не использовать для сидения случайные предметы /ящики, бочки и т.п./, оборудование.

Применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

Не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов /выше 50° С/;

Не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.11. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя оборудования.

3.12. При эксплуатации холодильного оборудования:

- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитан холодильник;

- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;

- 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 /фреона/ холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить;

не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

- работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;

- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата, независимо от того находится ли он в работе или в режиме автоматической остановки;

- самовольно передвигать холодильный агрегат.

Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

- токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;

- холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления

металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;

- истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;

- обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

3.13. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм 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.

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

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

3.16. Не превышать температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.17. 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».

3.18. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербины.

3.19. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.

3.20. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

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

3.22. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на три четверти емкости; прижимать котел к себе

- держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

3.23. Соблюдать установленные нормы перемещения тяжестей вручную, постоянно в течение смены: для женщин до 7 кг, для мужчин до 15 кг. При перемещении грузов до 2 раз в час: для женщин до 10 кг, для мужчин до 30 кг.

3.24. При работе на раздаче необходимо:

- культурно и вежливо обслуживать посетителей;

- производить выемку рабочих емкостей /мармитниц/ из гнезд осторожно, без рывков и больших усилий.

3.25. При эксплуатации электромеханического оборудования:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;

- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

- не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство /бункер, загрузочную чашу/ равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя;

- соблюдать нормы загрузки оборудования;

- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением /толкателем, пестиком и т.п./;

- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

не допускается:

- работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

- превышать допустимые скорости работы оборудования;

- извлекать руками застрявший продукт;

- эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;

- проталкивать /удерживать/ продукт руками или посторонними предметами;

- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;

3.26. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами /мукой, крахмалом и т.п./, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

3.27. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглащающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

3.28. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом /плотной тканью/, препятствующим доступу воздуха в зону горения.

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

1. При возникновении неисправностей оборудования (отказ в работе, постороннем шуме и стуке, возникновении поломок, угрожающих аварией, прекращение подачи электроэнергии, появлении постороннего запаха) необходимо прекратить эксплуатацию оборудования, выключить его. Необходимо оповестить об опасности окружающих людей и непосредственного руководителя работ и до устранения неисправностей к работе не приступать. Запрещается самостоятельно устранять неисправности.

4.2. При пожаре или обнаружении признаков горения немедленно сообщить в пожарную команду по телефону …, сообщить мастеру или вышестоящему руководителю и приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения. При необходимости вызвать городскую пожарную службу по телефону 112, организовать встречу пожарной команды.

4.3. При несчастном случае с Вами или другим работником прекратить работу, поставить в известность мастера оказать первую доврачебную помощь пострадавшим и обратиться в здравпункт лично или позвонить по телефону ….

4.4 Обеспечить сохранность обстановки аварии или несчастного случая, если это не представляет опасности для жизни и здоровья людей и не приведет к осложнению аварийной обстановки. При необходимости вызовите скорую медицинскую помощь по телефону 112.

4.5 При аварии систем водоснабжения, отопления и т.д. препятствующих выполнению технологических операций, прекратить работу до ликвидации аварии и её последствий.

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

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

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

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

5.4. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования; механического – после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового – после полного остывания нагретых поверхностей.

5.5 Привести в порядок рабочее место, убрать инструмент и приспособления в отведенное место, убрать отходы производства в установленную тару согласно маркировки

5.6. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.7. Сообщить руководителю обо всех неисправностях оборудования, которые были во время работы.

5.8. Убрать специальную и санитарную одежду в специально отведенное место. Вымыть руки и лицо с мылом или принять душ.