

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК
ПРО Ф.И. Иванчикова/
протокол № 8 от «06» 12 2024г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Гимназия №6»
/ О.Н. Киселева/
Приказ № 68/5-ОД от «06» 12.2024 г.

Инструкция

по охране труда для заведующего производством (шеф-повара)

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом 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 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе заведующего производством (шеф-поваром) общеобразовательной организации могут быть допущены лица, которые 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, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работника, выполняющего обязанности заведующего производством (шеф-повара) на пищеблоке столовой школы, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4. Заведующий производством (шеф-повар) в своей работе должен:

- знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции заведующего производством (шеф-повара) в общеобразовательной организации, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школы;
- получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать требования внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на пищеблоке.

1.5. Во время выполнения работы на работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- 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 замазывания 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.

1.6. Заведующий производством (шеф-повар) обеспечивается индивидуальными средствами защиты, спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, одноразовые перчатки, маска.

1.7. На пищеблоке школы должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.

1.8. Заведующий производством (шеф-повар) должен незамедлительно сообщать директору общеобразовательной организации о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

1.9. Зав. производством (шеф-повару) пищеблока гимназии необходимо:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу общеобразовательной организации (директору школы);
- 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;
- 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 пищеблок без присмотра во время приготовления блюд.

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний заведующий производством (шеф-повар) обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

Также, сотрудник должен строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда заведующего производством (шеф-повара) школьной столовой, инструкции по пожарной безопасности и электробезопасности.

1.10. Заведующий производством (шеф-повар) пищеблока должен владеть приемами и способами оказания первой помощи в объеме инструкции по оказанию первой помощи пострадавшему, действующей в общеобразовательной организации.

1.11. Заведующий производством (шеф-повар), допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечен к дисциплинарной ответственности, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение связано с причинением материального ущерба, то виновный может привлекаться к материальной ответственности в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы заведующему производством (шеф-повару) следует:

2.7. Обеспечить наличие плакатов по технике безопасности, своевременное обеспечение работников спецодеждой и средствами индивидуальной защиты.

2.8. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать заместителю директора по административно-хозяйственной работе общеобразовательной организации.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Во время работы заведующий производством (шеф-повар) на пищеблоке гимназии должен быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

3.2. Следует быть внимательным и не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

3.3. Заведующий производством (шеф-повар) организует и контролирует правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.4. Систематически следит за выполнением работниками пищеблока общеобразовательной организации безопасных приемов труда, исправностью оборудования, ограждений, инструмента, инвентаря и посуды.

3.5. Во время ходьбы по пищеблоку гимназии шеф-повару необходимо постоянно обращать внимание на состояние пола в помещениях. Во избежание поскользывания и падения полы должны быть сухими и чистыми.

3.6. Для предупреждения случаев травматизма не позволять работникам выполнять работу при недостаточном освещении.

3.7. Не допускать переноски работниками грузов выше установленной нормы.

3.8. Для предупреждения случаев электротравматизма не включать в электрическую сеть электрические приборы и оборудование с поврежденной изоляцией шнура питания или корпуса штепсельной вилки.

3.9. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
- операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

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

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.11. Заведующему производством (шеф-повару) пищеблока общеобразовательной организации нужно следить за тем, чтобы на рабочих местах не накапливались излишки продуктов, проходы между оборудованием, столами, стеллажами и штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам и пути эвакуации не загромождались порожней тарой инвентарем и излишними запасами сырья.

3.12. Распределять и давать выполнять работникам пищеблока в школе только ту работу, по которой они успешно прошли обучение, не поручать выполнение своей работы необученным лицам.

3.13. Контролировать соблюдение требований безопасности при эксплуатации жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3.14. Оборудование, инструменты, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены.

3.15. Перед включением электрооборудования, электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврик.

- надеть спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свисающих концов одежды;
- проверить наличие медицинской аптечки для оказания первой помощи, а также средств пожаротушения;
- проверить состояние производственных и складских помещений; при необходимости, следует принять меры по наведению чистоты, порядка и обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
- визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
- проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;
- включить вытяжную вентиляцию, воздушное душирование;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
- проверить путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла ит. д.);
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- целостность употребляемой посуды и инвентаря;
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети;
- проверить наличие четких надписей на щитках и рубильниках.

2.2. Шеф-повар пищеблока гимназии должен лично убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности работников выполнены.

2.3. Проверить устойчивость установленного и закрепленного передвижного (переносного) оборудования на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников, удобство и устойчивость размещения запасов сырья и продуктов.

2.4. Проконтролировать выполнение необходимой обработки оборудования, правильную установку и надежность крепления съемных деталей и механизмов.

2.5. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.6. Правильно организовать труд работников (использовать по специальности и квалификации, обеспечить необходимыми и качественными инструментами и инвентарем, закрепить за ними рабочие места, машины, инвентарь и т.д.).

- 3.16. Не допускать эксплуатацию стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки, пароварочных котлов - без предохранительной арматуры.
- 3.17. Для предупреждения ожогов паром не допускать проведение сотрудниками пищеблока гимназии работ оголенными руками, использовать средства для защиты рук (прихватки).
- 3.18. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.
- 3.19. Запрещается использование включенной плиты для обогрева помещения пищеблока школьной столовой, сушить над плитой одежду, тряпки и т.п., нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости.
- 3.20. При установке котлов и других емкостей необходимо использовать специальные подставки, не следует использовать для этой цели случайные предметы.
- 3.21. Не допускать перемещение котлов с горячей жидкостью, наполненных более чем на 2/3 объема, а также использовать посуду с выпуклым дном.
- 3.22. Не допускать транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках, или прижимая котел с горячей пищей к себе.
- 3.23. Не допускать открытие крана уровня воды и заполнение водой пароводяной рубашки нагретого пищеварочного котла.
- 3.24. Запрещать работать на мясорубке без предохранительных приспособлений (кольца и деревянного пестика).
- 3.25. Не допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- 3.26. Не допускать нарезку продуктов вручную навесу, контролировать уборку пролитого жира или сыпучих продуктов.
- 3.27. Не допускать использование на пищеблоке деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- 3.28. Обеспечить своевременную и качественную точку режущего инструмента и правильное его хранение. Не допускать использование ножей, имеющих качающиеся, непрочие закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.
- 3.29. Не допускать использование и применение кастрюль с непрочие закрепленными ручками.
- 3.30. Для установки надплитной посуды с горячей пищей обеспечить наличие установочных подставок, поверхность которых должна быть больше дна устанавливаемой посуды.
- 3.31. Не допускать проталкивания застрявших кусков продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверку качества заточки ножей руками.
- 3.32. Не использовать открытый огонь в помещении пищеблока общеобразовательной организации, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.
- 3.33. Применять для вскрытия тары только специально предназначенный инструмент, не допускать производство эти работ случайными предметами или неисправными инструментами.
- 3.34. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.
- 3.35. Осуществлять контроль изготовления моющих и дезинфицирующих растворов - применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы.
- 3.36. Снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.
- 3.37. При работе на раздаче необходимо:
- производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;

- следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;
- производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;
- включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;
- сливать воду из кипяtilьника только в посуду, установленную на подставке у крана.

3.38. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушениях их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.39. Контролировать заполнение налитой посуды не более чем на 80% объема для избегания попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит.

3.40. Не допускать превышение давления и температуры в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.41. Заведующему производством пищеблока гимназии следует располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.42. Контролировать бесперебойную работу вентиляции, ее своевременное включение и отключение.

3.43. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности согласно инструкции по охране труда шеф-повара пищеблока столовой школы, а также инструкций по охране труда при эксплуатации технологического оборудования.

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 директора гимназии (при отсутствии – 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 газопользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.

4.4. При обнаружении неисправности технологического оборудования на пищеблоке гимназии: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом заместителю директора по административно-хозяйственной работе, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.5. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом заместителя директора по административно-хозяйственной работе, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.6. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить директору гимназии (при отсутствии – иному должностному лицу) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.7. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.8. При получении травмы следует безотлагательно оказывать первую помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника гимназии или

транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь», сообщить о случившемся директору общеобразовательной организации (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.9. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока школьной столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, вызвать пожарную службу по телефону 101, сообщить директору гимназии (при отсутствии – иному должностному лицу) и, при отсутствии явной угрозы жизни, организовать тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.10. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заместителю директора по административно-хозяйственной работе общеобразовательной организации.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Проконтролировать разборку, очистку и промывку оборудования: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов применять щетки, совки и другие приспособления.

5.2. Заведующему производством (шеф-повару) следует проконтролировать приведение в порядок рабочих мест, вымывание и уборку кухонного инвентаря в места хранения.

5.3. Необходимо выключить и надежно обесточить электроплиту, другие электроприборы и электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.

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

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

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

5.7. По окончании работы шеф-повару следует проверить состояние пожарной безопасности на пищеблоке гимназии и в подсобных помещениях, проконтролировать, чтобы были освобождены все проходы.

5.8. Перекрыть воду, проветрить помещение пищеблока общеобразовательной организации.

5.9. Выключить вытяжную вентиляцию; проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол; закрыть окна.

5.10. Снять санитарную одежду и убрать ее в установленное место хранения.

5.11. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

5.12. Выключить освещение, закрыть помещение пищеблока общеобразовательной организации на ключ.

Инструкцию разработал:

 | Красовская Е.В.

С инструкцией ознакомлен (а)

«06» 12 2024 г.

 | Людскова Р.М.