ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 75 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА

(Руководствоваться с учетом требований Инструкции по охране труда для работников всех профессий)

I. Общие требования безопасности

1. К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, прошедшие специальное обучение, предварительный медицинский осмотр и проверку знаний в объеме группы по электробезопасности I. При последующей работе – периодические медицинские осмотры не реже одного раза в 12 месяцев, проверка знаний по электробезопасности – ежегодно.

2. Повар должен помнить, что вследствие невыполнения требований, изложенных в инструкции по охране труда, Правилах внутреннего трудового распорядка, ПЭЭП и ПТБ, при работе может возникнуть опасность поражения электрическим током, ожога, травмирования.

3. Повар обязан применять специальную одежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные Перечнем производств, профессий и должностей, работа в которых без средств индивидуальной защиты запрещается. Ему бесплатно выдается следующее санитарно-гигиеническое снаряжение:

– куртка хлопчатобумажная на 4 месяца;

– брюки хлопчатобумажные (для женщин – юбка хлопчатобумажная) на 4 месяца;

– обувь профилактическая на 12 месяцев;

– фартук хлопчатобумажный на 4 месяца;

– колпак или косынка хлопчатобумажные на 4 месяца, полотенце на 4 месяца.

4. За работу в неблагоприятных условиях труда повару могут предоставляться:

а) доплаты в размере до 12 процентов тарифной ставки при выполнении работ по разделу А28 приложения № 12 к приказу министра обороны Российской Федерации 1993 года № 130;

б) дополнительный отпуск продолжительностью 6 рабочих дней в год за работу у плиты.

II. Требования безопасности перед началом работы

5. ***Повар обязан:***

а) надеть санитарно-гигиеническую одежду;

б) проверить внешним осмотром:

– крепление оборудования к фундаментам, подставкам;

gost.e-ecolog.ru

– исправность предохранительных клапанов, контрольно-измерительных приборов, защитных средств, а также правильность установки и надежность крепления ограждений движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.);

– отсутствие посторонних предметов на рабочем месте;

– исправность необходимых для работы инструмента и приспособлений (деревянные ручки инвентаря должны быть чисто обработаны и не иметь сколов, трещин);

– отсутствие свисающих и оголенных электропроводов;

– работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры и приборов (на холостом ходу);

– наличие тяги в топках и дымоходах (тяга проверяется по тягометру или отклонению полоски тонкой бумаги, поднесенной к смотровому окну газового котла, плиты, кипятильника и др.);

– уровень воды по контрольному кранику в пароводяной рубашке пищеварительных котлов;

– правильность установки пределов регулирования давления в пароводяной рубашке котлов по электроконтактному манометру.

III. Требования безопасности во время работы

6. *Повар обязан:*

а) немедленно удалять с пола рассыпанные (разлитые) продукты и не допускать излишних запасов продуктов на рабочем месте;

б) заливать в пароводяную рубашку электротепловых аппаратов с косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы) только то масло, тип которого указан в паспортах аппаратов;

в) снимать и устанавливать сменные части машин осторожно, без больших усилий и рывков и только при отключенном от сети электродвигателе;

г) надежно закреплять сменные механизмы на электроприводе;

д) включать (отключать) оборудование в сеть с помощью кнопки **"Пуск" ("Стоп")** сухими руками;

е) предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

ж) не оставлять без надзора работающее оборудование;

з) соблюдать требования безопасности, изложенные в технической документации по эксплуатации оборудования;

и) перед загрузкой механического оборудования убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусах электродвигателей;

к) открывать вентили, краны на трубопроводах медленно, без рывков и больших усилий, не применять при этом молотки, гаечные ключи и другие предметы;

л) следить, чтобы ножи имели гладкие, удобные, прочно насаженные ручки, при перерывах в работе вкладывать ножи и вилки острием вперед (в стеллаж, ящик и др.);

м) при перевозке и установке котлов с пищей пользоваться тележками с подъемной платформой;

н) устанавливать котлы с пищей на устойчивые специальные подставки;

о) работать на столах с закругленными углами, с ровными, без выбоин, трещин, плотно прилегающими к основе рабочими поверхностями;

п) пользоваться для вскрытия тары специальными приспособлениями;

р) передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя";

с) не загружать рабочие камеры машин продуктами выше установленных норм (рисок), не превышать допустимые скорости работы машин.

7. Повар, работающий у плиты (пароварочных аппаратов), обязан:

а) располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога паром и открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением "на себя";

б) завинчивать откидные болты пищеварочных котлов сначала передние, затем задние, у автоклавов – крест-накрест;

в) переносить наплитные котлы с горячей жидкостью вдвоем, используя сухие полотенца (при этом крышка котла должна быть снята); передвигать котлы по поверхности плиты "на себя" медленными (нерезкими) движениями с поворотом котла вокруг оси;

г) сливать масло из ванны только после отключения фритюрницы от сети;

д) укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя";

е) пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи;

ж) не допускать копоти, отрыва, проскока и выбивания пламени из топки газовой плиты, своевременно регулируя подачу воздуха к горелке воздухорегулировочной шайбой;

з) следить за показаниями манометра, не допускать давления в пароводяной рубашке котла выше 0,7 кгс/см;

и) поднимать клапан-турбину за кольцо деревянным стержнем, ослаблять и отвинчивать откидные болты перед открытием крышки стационарных пищеварочных котлов (сначала задние, затем средние и передние);

к) отключать автоклав от сети перед открыванием крышки, выпускать избытки пара через паровоздушный кран в крышке; ослаблять и отвинчивать болты при отсутствии давления в автоклаве последовательно крест-накрест;

л) заливать жир в жаровню (сковороду) до ее включения;

м) загружать и выгружать обжариваемый продукт из фритюрницы в металлической сетке;

н) производить при работе на аппарате СВЧ тепловую обработку продуктов в посуде, предназначенной для этой цели; не включать аппарат СВЧ при открытой дверце рабочей камеры, открывать дверцу рабочей камеры после отключения нагрева.

8. Повар, работающий в холодном цехе, во время работы машины для нарезки гастрономических продуктов обязан:

а) работать при закрытом щитке режущего устройства;

б) следить за устойчивостью машин;

в) устанавливать толщину реза продукта при выключенной машине, закреплять надежно продукт в зажимном устройстве;

г) удалять остатки продуктов деревянной лопаткой после полной остановки и надежного отключения машины от электрической сети, освобождать приемный лоток после остановки машины.

9. Повар, работающий на раздаче, обязан:

а) производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты;

б) следить за наличием уровня воды в ванне мармита, не допускать сильного кипения жидкости в ванне мармита;

в) производить выемку противней из мармитниц плавно и осторожно, без рывков и больших усилий;

г) не включать термостат в электрическую сеть без жидкости в загрузочной ванне.

10. ***Повару запрещается:***

а) при работе на машине для нарезки гастрономических продуктов допускать натяжение шнура питания;

б) устанавливать продукт для нарезки при включенной машине, направлять продукт руками во время работы машины, подхватывать нарезанный продукт руками из разгрузочного отверстия, очищать дисковый нож машины руками (следует использовать для этой цели деревянные скребки, работу производить после остановки дискового ножа и надежного отключения машин от электрической сети);

в) закалывать одежду булавками, держать в карманах бьющиеся и острые предметы;

г) касаться неизолированных токоведущих частей;

д) снимать и устанавливать сменные механизмы при вращающемся электродвигателе привода;

е) снимать и устанавливать ограждения, касаться вращающихся ремней, цепей привода во время работы оборудования;

ж) класть на оборудование инвентарь, вешать кухонную посуду на кран кипятильника;

з) пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно, непрочно прикрепленные ручки, без ручек;

и) работать с ножом, имеющим качающийся клинок, оставлять нож в обрабатываемом сырье;

к) переносить груз выше установленной нормы (для женщин – 10 кг, вдвоем – 20 кг, включая носилки; для мужчин – 30 кг);

л) переносить продукты, сырье в неисправной таре;

м) включать пароварочные аппараты в работу при отсутствии воды в водопроводной сети;

н) открывать кран уровня воды и заливать воду в пароводяную рубашку нагретого пищеварочного котла;

о) допускать включение электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях

Прекратить работу при обнаружении неисправности манометров, устройств автоматики и сообщить об этом своему непосредственному руководителю.

V. Требования безопасности по окончании работы

11. ***Повар обязан:***

а) при работе у плиты:

– производить мойку и чистку только при отключенном оборудовании, после его остывания, повесив на пусковое устройство предупредительный плакат: **"Не включать – работают люди";**

– не охлаждать водой жарочную поверхность плиты, сковороды, жаровни;

– отключить газовые и электрические аппараты, закрыть общий кран, краны горелок, запальников, шибер газовых аппаратов;

– очистить тщательно клапан-турбину и пароотводную трубку пищеварочного котла от остатков пищи;

б) при работе в холодном цехе: разобрать овощерезательные и другие машины, используемые во время работы, остерегаясь порезов режущими кромками ножей при разборке овощерезательных машин;

в) при работе на раздаче: отключить от сети секции стойки накопителя, мармит, слить воду из мармита для вторых блюд после отключения его от сети.

gost.e-ecolog.ru