

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад компенсирующего вида № 20 «Чебурашка»
346356 ул. Братская д.20, г. Красный Сулин, Ростовской области
ИНН 6148011012 КПП 614801001 БИК 046015001

Согласовано:

Председатель профсоюзного
комитета МБДОУ №20

«Чебурашка»

Н.В.Богданова

Дата согласования: 25.04.2022г.



Утверждаю:

Заведующий МБДОУ №20 «Чебурашка»

Л.А.Балабаева

Дата утверждения: 25.04.2022г.



Инструкция №15
По охране труда повара
в МБДОУ №20 «Чебурашка»

Общие требования охраны труда

1. Печатная инструкция о мерах безопасности при работе повара находится на рабочем месте.
2. Требования инструкции являются обязательными для работающего, невыполнение этих требований должно рассматриваться как нарушение трудовой дисциплины.
3. На рабочем месте необходимо соблюдать правила внутреннего распорядка, запрещено курение и распитие спиртных напитков.
4. О каждом несчастном случае необходимо сообщить руководителю учреждения и обеспечить оказание первой доврачебной помощи пострадавшему.
5. На рабочем месте должна использоваться следующая спецодежда: куртка поварская, колпак белый х/б, фартук клеенчатый, фартук белый х/б.
6. К работе допускаются только лица, полностью ознакомленные с оборудованием, приспособлениями и инструментами, обученные правилам обращения с ними и безопасным приемам работы
7. Запрещается работать на неисправном оборудовании.

Требования охраны труда до начала работы

1. Правильно одеть спецодежду: застегнуть обшлага рукавов на пуговицы или подвернуть рукава одежды до локтя, спрятать волосы под головной убор, вымыть руки
2. Проверить наличие и исправность: оборудования, инвентаря, ограждений, заземления.
3. Привести в порядок рабочее место, не загромождать проходы.
4. Не закалывать иголками спецодежду, не держать в карманах булавок, стеклянных и других бьющихся предметов.
5. Требовать от администрации изъятия и замены непригодного инвентаря и посуды.
6. При обнаружении каких — либо неполадок или неисправностей в оборудовании заявить немедленно администрации и до их устранения к работе на этом оборудовании не приступать.
7. Без разрешения администрации не разрешается проводить ремонт оборудования.

Требования охраны труда во время работы

1. Не работать на машинах и аппаратах, устройство которых не знакомо и работа на которых не поручалась.
2. Работать на мясорубке только со специальными приспособлениями или кольцом в загрузочной воронке.
3. Для приготовления мяса на шнак — машине пользоваться деревянным пестиком. Не проталкивать мясо руками.
4. При использовании универсального привода насадку и крепление их производить при выключенном моторе.
5. Разделку замороженного мяса производить только после его оттаивания.
6. Для разрубания мяса использовать колоду с ровной поверхностью.
7. При работе с ножом соблюдать осторожность. Правильно держать руку при обработке продуктов. Ножи хранить в специальных чехлах.
8. Передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков.
9. Следить за тем, чтобы поставленный на плиту жир для подогрева не вспыхнул от высокой температуры.
10. При поджарке мяса, котлет, пирожков и других полуфабрикатов

класть их на сковороду под наклоном от себя.

11. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей открывать осторожно, от себя.
12. Перед тем, как переставить нагретую посуду с горячей пищей с одного места на другое предупредить об этом рядом стоящих людей.
13. Посуду с пищей после ее тепловой обработки ставить на устойчивые подставки, поверхность которых должна быть больше поверхности дна посуды.
14. Не браться голыми руками за горячую кухонную посуду, использовать прихватки, полотенце.
15. Сразу же убирать пролитую на пол жидкость, жир, упавшие продукты.
16. Разделочные доски класть на ровную поверхность стола.
17. Открывать банки консервным ключом, запрещается использовать для этой цели ножи и другие инструменты.
18. Для вскрытия тары пользоваться клещами, гвоздодерами, молотком и другим инструментом.
19. Не переносить груз выше установленной нормы (для женщин не более 15 кг. для мужчин не более 50 кг.).
20. Не выходить разгоряченным на улицу или в холодное помещение.
21. Во время работы быть внимательным, не отвлекаться самому и не отвлекать от работы других.

Требования охраны труда по окончании работы

1. Выключить оборудование.
2. Привести в порядок рабочее место.
3. Убрать инструмент, приспособления.
4. Привести себя и одежду в порядок.
5. Выключить свет.
6. Закрыть фрамуги и рамы окон.

Требования охраны труда при работе с инструментами и приспособлениями:

до начала работы

1. Правильно одеть спецодежду, вымыть руки.
2. Проверить наличие и исправность ножей, мясорубки, разделочных досок, терок и т.д.

3. Инструмент и приспособления разложить согласно характеру работы. Во время работы

1. Пользоваться инструментом согласно назначению:
 - картофель чистить желобковым ножом;
 - рыбу чистить скребком;
 - хлеб резать хлебным ножом;
 - мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком.
2. Ножи, вилки и другой опасный инструмент передавать ручкой вперед.
3. Нарезание хлеба, гастрономических изделий, овощей производить на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от ножа.
4. При работе с ручной теркой плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и др.). Не обрабатывать слишком мелкие части.

по окончании работы

1. Вымыть инструменты, приспособления. Просушить и протереть.
2. Убрать инструменты, приспособления в установленное место.

3. Привести в порядок рабочее место.

Требования охраны труда при работе с горячими жидкостями:
до начала работы

1. Вымыть руки с мылом, правильно одеть спецодежду.
2. Подготовить необходимую посуду и инструменты и проверить их состояние.

3. Разложить посуду и инструменты согласно плану работы. во время работы

1. Следить, чтобы при закипании содержимое не выливалось через край.
2. При сильном кипении выключить электроплиту или сократить огонь горелки.
3. Крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.

4. Сковороду ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой. По окончании работы

1. Вымыть посуду, просушить и протереть.
2. Привести в порядок рабочее место.

3. Сдать спецодежду в стирку и получить чистую. Требования охраны труда при раздаче пищи:
до начала работы

1. Вымыть руки с мылом, правильно одеть спецодежду, убрать волосы под КОСЫНК ИЛИ КОЛПАК.

2. Проверить состояние полов в зале и около столов раздачи. Если пол скользкий или неровный, то устранить эти недостатки.
во время работы

1. Соблюдать порядок и очередность получения готовых блюд с кухни.
2. Быть осторожным у дверей и проходов.
3. Обеденные приборы не носить острием вперед, использовать для этого ПОДНОСЫ.

4. Для наполнения посуды кипятком ставить ее под кран на устойчивую подставку.

5. Не использовать посуду, имеющую трещины и щербины, изъять ее из употребления.

6. Посуду с горячей пищей ставить на подставку только в один ряд, площадь которой должна быть больше дна устанавливаемой посуды.
по окончании работы

1. Соблюдать осторожность при переносе пищи по лестницам и коридорам.
2. При раздаче пищи соблюдать все правила техники безопасности, охраняя жизнь и здоровье детей.
3. Привести в порядок спецодежду, вымыть руки.

Разработал: Заместитель заведующего – Колесникова И.И.