


«СОГЛАСОВАНО»

Постановление профкома

протокол № 76 от 22 августа 2020 г

  
(подпись)

А.С.Валиулина  
(расшифровка подписи)

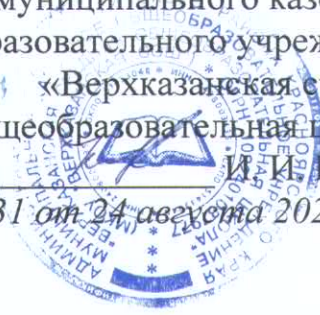
«УТВЕРЖДАЮ»

Директор муниципального казенного  
образовательного учреждения

«Верхазанская средняя  
образовательная школа»

И.И. Кучева

Приказ № 131 от 24 августа 2020 года



## ИНСТРУКЦИЯ № 46 по охране труда при работе на пищеблоке (кухне) поваром

### I. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе поваром на пищеблоке (кухне) допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский профилактический осмотр врачами-специалистами и не имеющие противопоказания по состоянию здоровья, а также прослушавшие курс гигиенической подготовке со сдачей экзаменов. Медосмотр должен проходить два раза в год, результаты которого заносятся в медицинскую книжку. Повар должен быть аттестован на I группу допуска по электробезопасности.

1.2. Персонал пищеблока (кухни) должен соблюдать правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- коротко стричь ногти;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации образовательного учреждения и обратиться медицинское учреждение для лечения;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- *не разрешается при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками, принимать пищу, курить на рабочем месте.*

1.3. Повар должен соблюдать меры предосторожности, внимательно следить за ходом приготовления пищи. При появлении неисправности оборудования немедленно прекратить на нем работу и поставить в известность руководство образовательного учреждения.

1.4. Не пытаться самостоятельно исправлять вышедшее из строя оборудование, работающие под напряжением (электрические плиты и духовые шкафы, мясорубки с электроприводом, электроводонагреватели и т.д.).

1.5. При работе на пищеблоке (кухне) поваром возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- поражение электрическим током при прикосновении к токоведущим частям электрооборудования, неисправности изоляции и заземления;
- неисправности шнуров и вилок включения оборудования;

- ожоги частей тела при неосторожном соприкосновении с разогретыми плитами, кухонной посудой, разливе горячей воды, попадании разогретого жира;

- порезы и уколы рук при неосторожном обращении с режущим и колющим инвентарем (ножами, вилками), при уборке разбитой стеклянной посуды.

1.6. Лица, эксплуатирующие электрическое кухонное оборудование, должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать место расположения первичных средств пожаротушения, уметь ими пользоваться, а также отключающих устройств (автоматов, рубильников) для снятия напряжения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным огнетушителем.

1.7. В ходе приготовления и раздачи пищи повар должен соблюдать правило личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место, кухонную посуду и инвентарь. Столы для разделки мясной, рыбной продукции и овощей должны иметь гигиеническое покрытие. Вся кухонная посуда, разделочные доски, изготовленные из цельных сортов дерева и, ножи должны быть промаркированы. Столовая посуда должна быть фарфоровой, эмалированной или из нержавеющей стали. Не рекомендуется применять алюминиевую посуду ***и запрещается пластмассовая посуда***. Чайная посуда не должна иметь трещин и сколов. Для работы с мясорубкой в ее комплекте должны иметься деревянные толкатели.

1.8. Для мытья посуды, овощей и других продуктов пищеблок (кухня) должен быть оборудован отдельными раковинами или ванными с подводкой горячей и холодной воды. Для сбора пищевых отходов на пищеблоке (кухне) должны быть бачки (урны) с крышками, содержимое которых ежедневно выноситься в мусоросборники.

1.9. Перед входом в столовую должны располагаться умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

1.10. Выдачу готовой пищи учащимся (воспитанникам) проводить только после снятия пробы и записи медработником в бракеражном журнале оценки готовых блюд и разрешения к их выдаче. Температура горячей пищи при выдаче учащимся (воспитанникам) не должна превышать 70 градусов. Столовая посуда при выдаче пищи не должна иметь трещин и сколов.

1.11. В помещении пищеблока (кухни) должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медицинских средств и перевязочных материалов, а также противоожоговыми средствами, которые заносятся в опись, находящуюся в медицинской аптечке. Рядом с медицинской аптечкой вывешивается инструкция (памятка) по оказанию первой помощи при травмах.

1.12. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний и правил охраны труда.

1.13. Настоящая инструкция должна быть вывешена на пищеблоке (кухне) на специальном стенде.

## **II. Требование безопасности перед началом работы**

2.1. Тщательно вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду (белый халат и поварской колпак на голову).

2.2. Приготовить необходимую для приготовления пищи кухонную посуду и инвентарь, проверить их чистоту.

2.3. Проверить отсутствие внешних повреждений кухонного оборудования, наличие и исправность контрольных, измерительных и сигнальных приборов, тумблеров и переключателей и т.д.

2.4. Убедиться в целостности крышек электророзеток и выключателей, электровилки и подводящего электрокабеля или шнура переносной электроплитки, электромясорубки. Электророзетки, выключатели и отключающие устройства должны быть исправны, не иметь трещин и сколов, оголенных контактов и проводов. Электророзетки должны быть промаркированы по номинальному напряжению. Отключающие устройства также должны быть промаркированы по номинальному напряжению (220/380 В), около них должны быть надписи о включаемых с их помощью потребителях электроэнергии. На полу около всех электроустановок и приборов должны быть диэлектрические коврики.

2.5. Убедиться в наличии и целостности заземляющего проводника корпуса электроплиты (корпус электрической плиты должен быть заземлен голым медным проводником сечением не менее 4 мм<sup>2</sup> или алюминиевым проводником сечением не менее 6 мм<sup>2</sup> к общему заземляющему контуру здания). Корпуса моечных ванн для выравнивания потенциала также должны иметь заземление.

2.6. В помещении кухни с бетонными полами во время работы у электроплиты обязательно стоять на резиновом коврике.

### **III. Требование безопасности во время работы.**

#### ***При пользовании газовой плитой***

3.1. Перед использованием плитой хорошо проветрить помещение, включить вентиляцию или открыть на время двери и форточки. Убедиться, что краны горелок и духового шкафа закрыты, открыть кран на газопроводе (черта на головке должна быть направлена вдоль оси трубы).

3.2. Проследить за тем, чтобы пламя горелки было равномерным, синего цвета. Если оно желтого цвета и отрывается от горелки, отрегулировать горелку.

3.3. Перед зажиганием горелки духового шкафа плиты проветрить его, открыв на 2-3 минуты.

#### ***При пользовании электрической плитой и плиткой***

3.4. Включить необходимое количество конфорок. При пользовании переносной бытовой электроплиткой установить ее на огнеупорную подставку (кирпич, асбест и т. п.). Не использовать электроплитку с открытой спиралью.

3.5. При включении плитки штепсельную вилку вводить в гнезда штепсельной розетки до отказа. Не допускать выключения вилки дерганьем за шнур.

#### ***При пользовании режущими инструментами.***

3.6. При пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком, мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед.

3.7. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдать правильные приемы резания. Пальцы левой

