

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -  
детский сад № 148

Юридический адрес: 620103, Свердловская область, г.Екатеринбург, ул.Латышская, 90  
Тел.(34)256-94-04, E-mail: [mdou148@eduekb.ru](mailto:mdou148@eduekb.ru), сайт: <https://148.tvoyasadik.ru/>



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА  
для повара**

**ИОТ - 020**



**Инструкция по охране труда  
повара МБДОУ № 148  
ИОТ-020-2022**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. К работе поваром допускаются лица не моложе 18 лет, соответствующие квалификационным требованиям, прошедшие вводный и первичный инструктажи по охране труда, противопожарный инструктаж, гигиеническую подготовку, медицинский осмотр и не имеющие ограничений на работу в образовательных организациях и противопоказаний к работе по состоянию здоровья.

1.2. Повар обязан соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка МБДОУ № 148 (далее — организация), соблюдать режим рабочего времени и времени отдыха при выполнении трудовой функции в соответствии с правилами трудового распорядка, условиями трудового договора.

1.3. Во время работы на повара могут воздействовать следующие производственные факторы:

- движущиеся машины и механизмы, подвижные части технологического оборудования, перемещаемые товары, тара, обрушивающиеся штабели складированных товаров;
- повышенная запыленность и загазованность воздуха рабочей зоны;
- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;
- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная температуры молока, воды и пара;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенный уровень вибрации;
- повышенная или пониженная влажность воздуха;
- отсутствие или недостаток естественного освещения;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструмента и оборудования;
- физические и нервно-психические перегрузки;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- повышенный уровень статического электричества;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- токсичные и раздражающие химические вещества, патогенные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности, а также паразиты - возбудители инфекционных и инвазионных болезней, общих для животных и человека;

- расположение рабочего места на значительной высоте относительно поверхности земли (пола).

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами специальной оценки условий труда.

Перечень профессиональных рисков и опасностей:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности рабочего места;
- нарушение обменных процессов в организме в следствие повышенной температуры рабочей зоны;
- снижение остроты слуха в следствие повышенного уровня вибрации;
- затруднение теплообмена организма в следствие повышенной влажности воздуха;
- порезы при работе с ножами или острыми частями оборудования;
- поражение электрическим током при прикосновении к токоведущим частям электрооборудования и электроприборов, кабелям питания с нарушенной изоляцией (при включении или выключении электроприборов и (или) освещения в помещении);
- ожоги и иные повреждения кожи при работе с горячими поверхностями, продуктами и жидкостями;
- травмирование в результате работы движущихся машин и механизмов, подвижных частей технологического оборудования, перемещаемых продуктов, тары; обрушивающихся штабелей складированных товаров;
- поражение электрическим током при отсутствии заземления;
- высокая плотность эпидемиологических контактов;
- статические нагрузки при незначительной общей мышечной двигательной нагрузке;
- физические перегрузки из-за длительного нахождения в неудобном рабочем положении;
- раздражение кожи, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств без перчаток.

1.4. Работник должен иметь и использовать при работе средства индивидуальной защиты и санитарную одежду: рабочая одежда, фартук из полимерных материалов с нагрудником, нарукавники из полимерных материалов, головной убор, одноразовые перчатки, специальный халат для посещения туалета.

Работник, помимо средств индивидуальной защиты, должен быть обеспечен смывающими и обезвреживающими средствами: очищающий крем/гель/паста, регенерирующий крем/эмульсия.

1.5. В случае травмирования или неисправности оборудования или приспособлений работник должен уведомить непосредственного руководителя или заместителя директора по АХЧ любым доступным способом в ближайшее время.

1.6. В целях соблюдения правил личной гигиены повар обязан:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в специально предназначенных для этого местах;

- перед началом работы надевать чистую санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения;
- перед посещением туалета надевать специальный халат, после посещения туалета снимать его;
- убирать волосы под головной убор, не допускать попадания волос в глаза или на рабочие поверхности;
- тщательно мыть руки и насухо вытирать их после соприкосновения с загрязненными предметами и сырьем, перед началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи;
- не допускать приема пищи в местах, не предназначенных для этих целей.

При выполнении трудовой функции работник обязан соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, СП 3.1/2.4.3598-20.

## 2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы повару нужно переодеться в специальную одежду, застегнуть все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать из карманов предметы, которые могут травмировать или попасть в приготовляемую пищу. Снять часы, кольца и другие ювелирные украшения. Надеть обувь на низком каблуке, на резиновой или микропористой подошве. Убрать волосы под косынку или колпак, перед принятием смены тщательно вымыть руки.

### 2.2. Порядок подготовки рабочего места работника:

- проверить санитарно-гигиеническое состояние помещений — чистоту, температуру и влажность воздуха;
- включить освещение и убедиться в исправности электрооборудования: светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру; коммутационные коробки должны быть закрыты крышками; корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов;
- убедиться в исправном состоянии оборудования и приборов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к полу и подставкам;
- включить и проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования;
- проверить наличие аптечки первой помощи;
- убрать с поверхностей все предметы, которые могут помешать работе, посторонние острые, бытовые или иные травмоопасные предметы;
- обеспечить наличие свободных проходов;
- надежно установить передвижное (переносное) оборудование и инвентарь;
- проверить достаточность освещенности рабочего места. При недостаточной освещенности необходимо организовать местное освещение. Светильники

расположить так, чтобы при работе источник света не слепил глаза как самому работающему, так и окружающим.

### 2.3. Порядок проверки исходных материалов (заготовки, полуфабрикаты):

- внешним осмотром убедиться в соблюдении условий хранения сырья и полуфабрикатов: соблюдены товарное соседство и температурный режим;
- места для хранения сырья и полуфабрикатов закрыты и исключают доступ к ним посторонних лиц;
- убедиться, что сырье и полуфабрикаты не имеют признаков порчи, гнили, посторонних запахов или следов воздействия насекомых/грызунов, внешний вид сырья и полуфабрикатов соответствует норме для конкретного вида сырья.

### 2.4. Порядок осмотра работником и подготовки средств индивидуальной защиты перед началом их использования:

- осмотреть средства индивидуальной защиты на предмет разрывов и повреждений;
- при наличии разрывов и повреждений заменить средства защиты на аналогичные без повреждений.

### 2.5. Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента:

- убедиться внешним осмотром в отсутствии механических повреждений шнуров электропитания оборудования;
- убедиться внешним осмотром в исправности пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых выключателей и т. п.)
- внешним осмотром проверить 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);
- внешним осмотром проверить состояние полов и отсутствие открытых неогражденных люков, трапов, которые могут спровоцировать падение работников или перемещаемых сырья/оборудования;
- проверить наличие ограждений движущихся механизмов, нагреваемых поверхностей и надежность их крепления.

2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках повар обязан сообщить своему непосредственному руководителю или заведующему хозяйством и приступить к работе только после их устранения.

### 3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Работник обязан применять следующие способы и приемы безопасного выполнения работ, использования оборудования, приспособлений и инструментов:

- проводить только те мероприятия, которые предусмотрены его трудовой функцией;
- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
- применять только исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены;
- соблюдать порядок в помещениях, не загромождать рабочее место, поверхности и выходы из помещения;
- с осторожностью использовать инвентарь, материалы, приспособления и подручные средства: не кидать их, не класть на край стола, подоконник и пол. После использования класть на отведенные для них места. Не ставить тяжелые предметы на незакрепленные шкафы;
- при использовании приборов и оборудования следовать требованиям инструкции по охране труда при работе с соответствующими приборами и оборудованием;
- не прикасаться к оголенным электропроводам и не выполнять какие-либо ремонтно-восстановительные работы самостоятельно.
- не допускать присутствия посторонних лиц в помещениях пищеблока и не отвлекаться на посторонние занятия;
- не оставлять без присмотра включенные нагревательные приборы;
- при применении режущих и колющих инструментов следует брать их только за ручки, не направляя заостренные части на себя, класть предметы на рабочее место заостренными концами от себя;
- принимать меры к устранению появившихся во время работы выбоин, щелей и других неисправностей полов в проходах и проездах;
- содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и т. п.;
- следить за исправностью стеллажей, не допускать их перегрузки;
- предупреждать находящихся рядом людей о предстоящем пуске оборудования (конвейера, подъемника и т.п.);
- использовать средства защиты рук (прихватки и т. п.) при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.);

- открывать вентили, краны на трубопроводах медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы;
- использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (консервные ножи и т. п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами;
- при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал);
- во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода – изготовителя оборудования;
- при работе с пищеварочным инвентарем (кастрюлей, сковородкой и т. п.) не допускать работу без загрузки, своевременно выключать или переводить их на меньшую мощность, убирать с включенной плиты после приготовления пищевой продукции;
- не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит;
- следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема;
- следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением;
- располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога;
- включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции;
- пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

### 3.1.1. При работе с наплитной посудой:

- передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя»;
- 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;
- предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников;
- снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята;

- ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни;
- при перевозке, установке (снятии) котлов с пищей на плиту пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя»;

### 3.1.2. При работе на раздаче:

- 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 кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

### 3.2. Требования безопасного обращения с исходными материалами (сырье, заготовки, полуфабрикаты):

- не находиться на опасном расстоянии от маневрирующей автомашины, в зоне действия подъемного крана, внутри автомашины при разгрузке;
- предупреждать возгорание сырья, полуфабрикатов и продукции, нарушение режима хранения и транспортировки;
- не оставлять нож при перерывах в работе в обрабатываемом сырье;
- переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре, не загружать тару более номинальной массы брутто;
- укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя».

### 3.2.3. При нарезке вручную хлеба:

- при нарезке хлеба вручную использовать разделочные доски и специально предназначенные простые (калачные) и рычажные ножи, облегчающие нарезку.
- во время перерыва в работе калачный нож убрать в специально отведенное место;

### 3.2.4. При машинной нарезке хлеба:

- укладывать хлеб только при неподвижной каретке, при этом он не должен быть горячим;



- перед включением электродвигателя машины закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку;
- регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить при выключенном электродвигателе;
- застрявшие ломтики хлеба удалять после отключения машины от электрической сети, предварительно застопорив противовес винтом в таком положении, при котором нож оказывается наверху;
- производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на машине. Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли;
- повернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками.

3.3. Работник обязан следовать указаниям по безопасному содержанию рабочего места:

- соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
- при недостаточной освещенности рабочего места для дополнительного его освещения пользоваться настольной лампой;
- не допускать наличия на рабочем месте посторонних вещей, в том числе посуды и столовых приборов вне приемов пищи, лекарств и иных медицинских изделий.

3.4. Работник обязан предпринимать действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций:

- пользоваться при работе исправными инструментами и приспособлениями;
- соблюдать меры безопасности от поражения электрическим током: не подключать к электросети и не отключать от нее приборы мокрыми и влажными руками, не оставлять включенные в электросеть приборы без присмотра;
- не располагать вблизи электрооборудования сосуды с водой;
- при работе с использованием приборов и оборудования следовать требованиям инструкции по охране труда при работе с соответствующими приборами и оборудованием;
- при перемещении котла с горячей пищей не заполнять его более чем на три четверти емкости, не прижимать котел к себе, не держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент;
- при передвижении по территории организации обращать внимание на неровности и скользкие места (особенно в зимний период года), остерегаться падения из-за поскользывания. Во избежание несчастных случаев ходить по сухой и чистой поверхности.

3.5. Работник обязан соблюдать требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты:

- халат хлопчатобумажный застегивается на все пуговицы и должен полностью закрывать туловище, руки до запястья и колени;
- косынка или колпак должны плотно сидеть на голове, не допускать попадания волос на глаза или рабочие поверхности;
- перчатки и прихватки должны плотно сидеть на руках и не соскальзывать;
- одежду нельзя закалывать булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие:

- пожар, возгорание, задымление вследствие неисправности в работе электроприборов, оборудования, проводки;
- неисправности мебели и приспособлений вследствие износа, порчи;
- прорыв системы отопления, водоснабжения, канализации из-за износа труб;
- террористический акт или угроза его совершения.

4.2. Процесс извещения руководителя о ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, и о каждом произошедшем несчастном случае:

- незамедлительно сообщить о ситуации своему непосредственному руководителю или заведующему хозяйством любым доступным способом;
- в ближайшее время сообщить о ситуации руководителю организации устно или письменно;
- для расследования несчастного случая сохранить обстановку на рабочем месте и состояние оборудования такими, какими они были во время происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих и не приведет к аварии.

4.3. Действия при возникновении аварий и аварийных ситуаций.

4.3.1. При возникновении пожара немедленно эвакуироваться из здания, сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

4.3.2. При возникновении неисправности в работе электроприборов, оборудования (посторонний шум, искрение, запах гари), при обнаружении оголенных электропроводов, неисправных выключателей, штепсельных розеток, других возможных опасностей предупредить окружающих, немедленно отключить электрический прибор от электросети и сообщить о данной ситуации заместителю

заведующего по АХЧ, а при отсутствии — иному должностному лицу организации. Работу можно продолжать только после устранения указанных обстоятельств.

4.3.3. При возникновении неисправностей мебели и приспособлений прекратить их использование, вызвать технический персонал и сообщить об этом своему непосредственному руководителю.

4.3.4. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения и канализации в кабинете необходимо вывести обучающихся из помещения, оперативно сообщить о произошедшем заведующему хозяйством.

4.3.5. В случае, если разбилась посуда или иные приборы из стекла, фарфора, не собирать их осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.3.6. При возникновении террористических актов или угрозе их совершения действовать в соответствии с рекомендациями по безопасности при чрезвычайных ситуациях, действующими в организации.

4.3.7. При временном прекращении подачи электроэнергии отключить от электросети средства оргтехники и прочее электрооборудование.

4.4. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.

4.4.1. При получении обучающимся травмы оказать пострадавшему первую помощь самостоятельно или с помощью медсестры, при необходимости вызвать скорую помощь по телефону 103, 112, отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом руководителю организации, родителям (законным представителям) воспитанника.

4.4.2. При несчастных случаях с другими работниками оказать пострадавшему первую помощь самостоятельно или с помощью медсестры, при необходимости вызвать скорую помощь по телефону 103, 112, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.4.3. При любом несчастном случае, предаварийной ситуации и ухудшении состояния своего здоровья прекратить работу и известить о происшествии непосредственного руководителя или заведующему хозяйством любым доступным способом.

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

5.1. По окончании рабочей смены работник обязан:

- внимательно осмотреть все помещения пищеблока, убрать все приспособления и инвентарь в надлежащее место;
- очистить рабочие поверхности от остатков сырья, убрать остатки сырья в место хранения;
- проветрить помещения, закрыть окна и фрамуги;
- отключить электрические приборы, вентиляцию, выключить свет.

В случае непрерывной работы сменщик должен узнать у сменяемого работника о всех неисправностях и неполадках, имевших место во время работы и принятых мерах по

4.4.2. При несчастных случаях с другими работниками оказать пострадавшему первую помощь самостоятельно или с помощью медсестры, при необходимости вызвать скорую помощь по телефону 103, 112, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.4.3. При любом несчастном случае, предаварийной ситуации и ухудшении состояния своего здоровья прекратить работу и известить о происшествии непосредственного руководителя или заведующего хозяйством любым доступным способом.

## 5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. По окончании рабочей смены работник обязан:

- внимательно осмотреть все помещения пищеблока, убрать все приспособления и инвентарь в надлежащее место;
- очистить рабочие поверхности от остатков сырья, убрать посуду в место хранения;
- проветрить помещения, закрыть окна и фрамуги;
- отключить электрические приборы, выключить свет.

В случае непрерывной работы сменщик должен узнать у сменяемого работника о всех неисправностях и неполадках, имевших место во время работы и принятых мерах по их устранению. Принять убранный рабочий стол и приступить к работе, используя исправное оборудование, инвентарь, приспособления и инструмент. Не оставлять работу до прихода сменяющего работника.

5.2. Для соблюдения правил личной гигиены после работы работник обязан:

- снять спецодежду и средства защиты, поместить ее в специально отведенное для этого место;
- вымыть руки с мылом, при необходимости принять душ.

5.3. Обо всех недостатках, отмеченных во время работы, сообщить заведующему хозяйством или руководителю организации.

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

С инструкцией по охране труда при мытье посуды, утвержденной 02.03.2022 заведующим МБДОУ № 148, ознакомлены:

№	Ф. И. О	Должность	Дата	Подпись
1	Абелян А. П.	повар	02.03.22	Абелян
2	Сорина	повар	02.03.22	Сорина
3	Курчова И. Ю.	пом. повара	02.03.22	Курчова
4	Мещерякова И. В.	повар	14.03.22	Мещерякова
5	Смирнова Е. А.	повар	20.03.22	Смирнова
6				