


СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
 /Алиева С.И./
«01» февраля 2016 г

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОУ
ДС № 2 «КАЛИНКА»
Приказ № 30-1/О
от «01» февраля 2016 г



**ИНСТРУКЦИЯ № ИОТ-16-16
по охране труда шеф - повара**

1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе шеф-повара допускаются обученные лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе шеф-повара возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- ожоги при неправильном обращении с жарочным шкафом, электроплитой;
- травмирование рук при разделке продуктов, мытье посуды
- переноска тяжестей сверх предельно допустимой нормы;
- возникновение пожара при пользовании открытым огнём.

1.4. При работе шеф-поваром должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный, фартук, колпак, спецобувь.

1.5 В пищеблоке должна быть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В пищеблоке должен быть огнетушитель.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. 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 норм и правил охраны труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Правильно надеть положенную одежду. Волосы убрать под головной убор, рукава одежды подогнуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать

Не закалывать иголками одежду, не держать в карманах булавки, стеклянные, другие бьющиеся и острые предметы. Этого же требовать от подчиненных.

2.2. Проверить наличие огнетушителя и медаптечки.

2.3. 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.)

2.4. При осмотре оборудования проверить:

- Исправность оборудования, целостность употребляемой посуды и инвентаря. При обнаружении каких-либо неполадок немедленно заявить администрации учреждения и до устранения неполадок к работе не приступать.

2.5. Щитки и рубильники должны иметь четкие надписи. Прежде, чем включить, внимательно посмотреть на надписи.

2.6. Без разрешения администрации, запрещается самому производить какой-либо ремонт оборудования.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Систематически следить за выполнением работниками кухни безопасных приемов труда, исправностью оборудования, ограждений, инструмента, инвентаря и посуды.

3.2. Обеспечить своевременную и качественную точку режущего инструмента и правильное хранение его.

3.3. Следить за тем, чтобы токоведущие части пусковых приборов были защищены кожухами, электропроводка находилась в исправном состоянии, электромоторы и рубильники в сырых и влажных помещениях устанавливать закрытого типа, осветительная арматура не реже одного раза в месяц подвергалась чистке.

3.4. Не допускать эксплуатации пароварочных котлов без предохранительной арматуры.

3.5. Запрещать работать на мясорубке без предохранительных приспособлений (кольца и деревянного пестика).

3.6. Следить за тем, чтобы поверхность кухонной плиты была ровной.

3.7. Для установки над плитной посуды с горячей пищей обеспечить наличие установочных подставок, поверхность которых должна быть больше дна устанавливаемой посуды.

3.8. Не допускать применения паяльных ламп для опалки дичи.

3.9. Не допускать переноски работниками грузов выше указанной нормы (для женщин - более 15 кг., для мужчин - свыше 50 кг.).

3.10. Во вверенных помещениях должны быть плакаты по технике безопасности.

3.11 При несчастном случае, связанном с производством, и вызвавшим утрату трудоспособности не менее чем на один рабочий день, расследовать совместно с инженером охраны труда и администрацией

учреждения причины этого случая; в течение 24 часов составить акт и принять меры к устранению причин, вызвавших производственную травму.

3.12. Немедленно принять меры к оказанию первой медицинской помощи пострадавшему и, в случае необходимости, вызвать врача.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1 При возникновении пожара немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть, администрации учреждения и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

4.2 В случае, если разбилась посуда или тара из стекла, не собирать её осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.

4.3 При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1 Привести в порядок рабочее место.

5.2 Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

5.3 Проверить внешним осмотром исправность оборудования, убедиться в пожарной безопасности помещений, выключить свет.