Конец формы

УТВЕРЖДЕНО  
Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  
Приказ №\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_ 2022 г

**Инструкция  
по охране труда для повара столовой.**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда для повара** составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению", Трудовым Кодексом Российской Федерации и иными нормативно правовыми актами по охране труда.  
1.2. Данная инструкция по охране труда для повара устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончанию работы работника, выполняющего обязанности повара на пищеблоке, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.  
1.3. К работе поваром могут быть допущены лица, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда для повара, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с должностной инструкцией, прошедшие стажировку, усвоившие безопасные методы и приемы выполнения работ, имеющие I группу по электробезопасности.  
1.4. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.  
1.5. Повар в своей работе должен:

* знать и соблюдать свои должностные обязанности, инструкции по охране труда при выполнении работ и при эксплуатации технологического оборудования, о мерах пожарной безопасности на пищеблоке (кухне);
* получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
* соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка;
* выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
* выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте;
* знать необходимые номера телефонов для вызова экстренных служб (пожарно-спасательной службы – 101, скорой медицинской помощи – 103, аварийной службы газового хозяйства 104 и т.д.) и быстрого информирования прямого и вышестоящих руководителей. Знать место хранения аптечки, эвакуационные пути на случай чрезвычайной ситуации;
* повару столовой соблюдать [должностную инструкцию повара столовой](https://ohrana-tryda.com/node/1126);
* повару кафе соблюдать [должностную инструкцию повара кафе](https://ohrana-tryda.com/node/1176);
* повару ресторана соблюдать [должностную инструкцию повара ресторана](https://ohrana-tryda.com/node/1153).

1.6. Во время выполнения работы согласно должностным обязанностям на повара могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

* подвижные части электромеханического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарных продуктов;
* слишком низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
* слишком высокая температура воздуха рабочей зоны;
* влажность воздуха, превышающая нормы;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* низкий уровень освещенности в рабочей зоне;
* завышенный уровень инфракрасной радиации;
* острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
* вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
* плохая освещенность в рабочей зоне;
* физические, нервно-психические перегрузки.

1.7. С целью предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и иных заболеваний повару необходимо знать и строго соблюдать нормы и правила личной гигиены:

* коротко подстригать ногти;
* тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед тем как начать работу, переходя от выполнения одной операции к другой, после перерыва в работе, прикосновения к загрязненным предметам, а также после посещения санузла, перед приемом пищи и по окончании работы.

1.8. Повар обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый.  
1.9. В помещении пищеблока (кухни) должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.  
1.10. Повар должен незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.  
1.11. Повару необходимо:

* сдавать верхнюю одежду, личные вещи в гардероб;
* собирать волосы под колпак;
* не надевать ювелирные украшения, часы;
* не оставлять рабочее место без присмотра во время приготовления блюд.

1.12. Работник, допустивший нарушение настоящей инструкции по охране труда для повара, требований и норм охраны труда на пищеблоке (кухне), проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Правилам внутреннего трудового распорядка, трудовому договору и Трудовому кодексу Российской Федерации.

**2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Перед началом работы повару следует:

* одеться в спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свивающих концов одежды;
* проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
* сверить наличие и оценить исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
* визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
* проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;
* включить вытяжную вентиляцию;
* оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
* проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
* проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
* оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
* проверить путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
* проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
* не приступать к работе при отсутствии или сомнении в надежности выполненного заземления;
* проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;
* проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла ит. д.);
* проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
* убедиться в наличии воды в водопроводной сети.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.  
2.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей следует содержать чистыми, гладкими, без трещин и заусенец; рукоятки ножей – плотно насаженными.  
2.4. Качественно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.  
2.5. Выполнить необходимую обработку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.  
2.6. Перед включением электроплиты убедиться в наличии поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, защищающего тэны, оценить состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом состоянии.  
2.7. Перед включением пищеварочного электрического котла:

* открыть крышку котла и убедиться в чистоте варочного сосуда, наличии установленного фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;
* нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительного седла);
* правильно выставить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;
* варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10-15 см ниже верхней кромки;
* после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд следует оценить исправную работу клапана на крышке, повернув его ручку два-три раза вокруг оси;
* открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии – кран наполнительной воронки, и держать открытым до момента появления пара; после разогрева рубашки котла воздушный клапан следует закрыть (кран воронки);
* закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.8. Перед началом эксплуатации электросковороды:

* проверить удобство и легкость открывания откидной крышки, а также её фиксацию в любом положении;
* убедиться в том, что поверхность электрической сковороды чистая и не мокрая, в противном случае следует обязательно вытереть её насухо.
* масло на поверхность сковороды следует осторожно вливать при небольшой температуре разогрева – в противном случае, возможно, его возгорание.
* проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.9. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) пищеблока и приступить к работе только после их устранения.  
2.10. При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

**3. Требования по охране труда во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.  
3.2. Оборудование, инструменты, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены.  
3.3. Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврике.  
3.4. Соблюдать особую осторожность при работе с ножом. Пользоваться острыми ножами на маркировочных разделочных досках.  
3.5. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.  
3.6. Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.  
3.7. Быть осторожными при работе с горячей пищей, пользоваться прихватками, крышку открывать на себя. Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории столовой, пользоваться только установленными проходами.  
3.8. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола случайно рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т. д.  
3.9. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т. д.  
3.10. Использовать в работе средства для защиты рук (прихватки) для защиты от соприкосновения с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни).  
3.11. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.  
3.12. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.  
3.13. Перемещать емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на ¾ его объема вдвоём с использованием сухих полотенец. Крышка ёмкости при этом должна быть снята.  
3.14. Применять специальные инвентарные подставки при необходимости установки противней и других ёмкостей, не допускается применять случайные предметы и неисправные подставки.  
3.15. Перемещать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.  
3.16. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.  
3.17. При выполнении работ с ножом повару пищеблока необходимо соблюдать крайнюю осторожность, оберегая руки от возможных порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе.  
Во время работы с ножом повару не разрешается:

* применять ножи с непрочно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
* выполнять резкие движения;
* нарезать сырье и продукты на весу;
* выполнять проверку остроты лезвия рукой:
* оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;
* опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников;
* при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за сторону руками.

3.18. В целях недопущения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения пищеблока необходимо соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально приспособленных местах.  
3.19. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повару следует:

* максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит вовремя выключать секции или переключать их на меньшую мощность;
* не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность нагрузки.

3.20. Избегать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду следует заполнять не более чем на 80% объема.  
3.21. Недопустимо превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.  
3.22. Располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.  
3.23. Ставить и снимать противни с полуфабрикатами строго в рукавицах или с помощью прихваток.  
3.24. Устанавливать емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждение поручни.  
3.25. Выкладывать полуфабрикаты на горячие сковороды и противни движением от себя, выполнять передвижение посуды по поверхности плиты осторожно, без резких движений, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.  
3.26. Повару пищеблока не допускается применение кастрюль и другой кухонной утвари, имеющей какую-либо деформацию, непрочно закрепленные ручки, трещины, сколы.  
3.27. Перед началом перемещения емкости с горячей пищей следует убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути её транспортирования; при необходимости необходимо потребовать уборку пола. Сообщать о начале перемещения емкости всех окружающих. Недопустимо заполнять тару более чем на ¾ объема, прижимать емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент.  
3.28. Снимать котел с плиты следует без рывков, вдвоем, применяя сухое полотенце или рукавицы.  
3.29. Повару необходимо применять в работе специальные устойчивые и прочные подставки для противней и ёмкостей.  
3.30. Выполнять нарезку репчатого лука при включенной вентиляции.  
3.31. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.  
3.32. Контролировать своевременную утилизацию отходов в соответствии с санитарными нормами.  
3.33. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать требования данной инструкции по охране труда для повара пищеблока столовой, ресторана, кафе, требования предосторожности при обращении с оборудованием.  
3.34. При использовании фритюрницы, сковороды и жаровни с электропитанием следует:

* наливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева и не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавку жира в жарочную ванну проводить тонкой струей. Заранее жир необходимо прогреть при 170-180°С до прекращения выделения из него пузырьков пара;
* загружать (выгружать) обжариваемый продукт в разогретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая особую осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего высокую температуру;
* выгрузки готового продукта из ванны сетку (корзину) следует подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;
* во время работы сковороды необходимо контролировать, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры возгорания;
* при работе жаровни необходимо следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;
* вовремя выключать сковороды, фритюрницы или переключать их на меньшую мощность. Незамедлительно выключать жарочные аппараты при «дымлении» жира.

Недопустимо:

* включение нагрева при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы, чаше сковороды, при поврежденном датчике реле температуры и др.;
* опрокидывать сковороду до выключения ее из электросети;
* оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.п. завершив процесс жарения;
* выливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;
* охлаждать при помощи воды жарочную поверхность применяемого аппарата.

3.35. При эксплуатации холодильного оборудования:

* загружать охлаждаемую емкость холодильного оборудования необходимо после запуска холодильной машины и достижения температуры, требуемой для хранения продуктов;
* объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
* двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как можно реже;
* если на охлаждаемых приборах (испарителях) образуется иней (снеговой шубы) толщиной больше 0,5 см, следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры, чтобы иней растаял;
* обнаружив утечку хладона, холодильное оборудование необходимо незамедлительно выключить, помещение – проветрить.

Недопустимо:

* включение агрегата если отсутствует защитное заземление или зануления электрических двигателей;
* работа без ограждения машинного отделения, с поврежденными приборами автоматики;
* загораживание пространства около холодильного агрегата, складирование продуктов, тары и иных ненужных предметов;
* касание подвижных частей подключенного к сети агрегата независимо от того, работает он или находится в режиме автоматической остановки;
* хранение продуктов на испарителях;
* удаление иней с испарителей механическим способом при помощи скребков, ножей;
* размещение посторонних предметов на ограждениях агрегата;
* загрузка холодильной камеры при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока воды;
* самовольное передвижение холодильного агрегата.

3.36. Необходимо исключить использование холодильного оборудования, в следующих случаях:

* токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не защищены кожухами;
* холодильники без защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушенной изоляции;
* срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут быть под напряжением при нарушенной изоляции;
* закончился срок очередного испытания и проверки изоляции электрических проводов и защитного заземления или зануления оборудования;
* сняты крышки с магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и иных приборов;
* выявлено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение-выключение компрессора и т.п.

3.37. С целью предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ, следует строго соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции, просеивание муки, крахмала и др. выполнять на специально оборудованных рабочих местах.  
3.38. Следует следить за тем, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа в закрытом положении очень плотно прилегала к краям дверного проема, давление и температура в тепловых аппаратах не были выше допустимых пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации. Следует следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при использовании оборудования, которое работает под давлением.  
3.39. Учитывая вид и консистенцию нарезаемого продукта, необходимо использовать разные ножи поварской тройки, а для фигурной нарезки овощей – пользоваться специальными карбовочными ножами.  
3.40. Во время работы с машиной для нарезки гастрономических продуктов важно соблюдать нижеперечисленные меры безопасности:

* не пользоваться машиной для нарезки замороженных продуктов, мяса или рыбы с неотделенными костями;
* не опускать машину в воду при ее чистке или санитарной обработки;
* соблюдать особую осторожность, не подносить руки близко к дисковому ножу;
* быть предельно осторожным при проведении работ по обслуживанию и санитарной обработке машины при снятых защитных приспособлениях.

3.41. Нарезать репчатый лук необходимо в вытяжном шкафу.  
3.42. Во время загрузки продуктов в чашу электросковороды следует соблюдать предельную осторожность, чашу опрокидывать при помощи маховика, равномерно, без резких движений, при этом находиться следует с боковой стороны. Сливать жир из чаши следует исключительно после отключения питания электрической сковороды.  
3.43. Во время работы на раздаче следует:

* выполнять комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;
* контролировать наличие и уровня воды в ванне электрического мармита для вторых блюд, не допускать ее чрезмерного кипения;
* рабочие емкости (мармитниц) из гнезд очень осторожно, без рывков и чрезмерных усилий;
* включать термостат в электросеть исключительно при наличии жидкости в загрузочной ванне;
* производить слив воды из кипятильника только в посуду, установленную на подставке около крана.

3.44. При использовании электромеханического оборудования следует:

* применять оборудование лишь для тех работ, которые предусмотрены руководством (инструкцией) по его эксплуатации;
* перед загрузкой оборудования продуктом удостовериться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
* необходимо предупреждать о предстоящем пуске оборудования находящихся рядом работников;
* снимать и устанавливать сменные части оборудования крайне осторожно, без больших усилий и рывков;
* надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие части, инструмент;
* оборудование продуктом через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если другое не предусмотрено руководством по эксплуатации предприятия-изготовителя;
* строго соблюдать установленные нормы загрузки оборудования;
* продвигать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
* убирать остатки продукта, чистить рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
* проводить осмотр, регулировку, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие части, извлекать застрявший продукт, чистить применяемое оборудование можно исключительно после его остановки при помощи кнопки «Стоп», отключения пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.45. При использовании электромеханического оборудования недопустимо:

* выполнять работу со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверями, крышками, кожухами;
* поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения при работе оборудования;
* завышать допустимую скорость работы оборудования;
* извлекать при помощи рук застрявший продукт;
* использовать оборудование без загрузочных устройств;
* продвигать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
* перемещать (передвигать) подключенное к электросети нестационарное оборудование;
* оставлять без контроля работающее оборудование, допускать к пользованию им необученных и посторонних лиц;
* складировать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.46. С целью избегания поражения электротоком или выхода из строя электрических установок следует соблюдать нижеперечисленные меры электробезопасности:

* включение и выключение оборудование выполнять сухими руками и исключительно с помощью кнопок «Пуск» и «Стоп» и не касаться включенного электрооборудованию мокрыми руками, не выполнять работу на электроустановках при отсутствии диэлектрических ковриков;
* не касаться открытых и не огражденных (не защищенных) токоведущих частей оборудования, поврежденных или неисправных выключателей, штепсельных розеток, вилок, оголенных и с поврежденной изоляцией проводов;
* не допускать резких перегибов и защемления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);
* не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрического оборудования при их отсутствии;
* не оставлять без контроля включенные электроприборы и аппараты, выключать их от сети при перерывах в работе, при завершении работы, во время проведения санитарной обработки, чистки или ремонта;
* отключение электрического оборудования от сети необходимо выполнять, вытащив вилку из розетки, держась за корпус вилки, а не за соединительный электрический кабель (шнур).

3.47. В случае возникновения неисправностей при работе электрического оборудования необходимо обесточить его и доложить об этом заведующему производством (шеф-повару).

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии — иное должностное лицо.  
4.2. При обнаружении неисправности технологического оборудования на пищеблоке: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару) (при его отсутствии — другому непосредственному начальнику), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.  
4.3. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом заведующего производством (шеф-повара), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.  
4.4. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.  
4.5. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.  
4.6. При получении травмы следует безотлагательно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника или транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь», сообщить о случившемся непосредственному начальнику (при отсутствии – иному должностному лицу).  
4.7. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, сообщить заведующему производством (шеф-повару), вызвать пожарную службу по телефону 101 и, при отсутствии явной угрозы жизни, осуществить тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.  
4.8. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством (шеф-повару).

**5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обесточить электроплиту и другие электроприборы, технологическое электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.  
5.2. Недопустимо повару пищеблока охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплого оборудования водой.  
5.3. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов следует применять щетки, совки и другие приспособления.  
5.4. Тщательно очистить рабочий стол, вымыть кухонный инвентарь.  
5.5. Выключить вытяжную вентиляцию.  
5.6. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.  
5.7. При наличии каких-либо недочетов, замечаний в работе оборудования сообщить заведующему производством пищеблока (шеф-повару).

*Инструкцию разработал:* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

*С инструкцией ознакомлен (а)*  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_202\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/