

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД № 326

МАДОУ - детский сад № 326

620073, г. Екатеринбург, ул. Крестинского, 39 а, тел: +7(343) 218-35-08

эл. адрес: [mdou326@eduekb.ru](mailto:mdou326@eduekb.ru), сайт: <https://326.tvoysadik.ru>

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель ПК

МАДОУ - детского сада № 326

 Мусихина О.В.

Протокол № 2

от 26.12.2022 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Общим собранием работников

МАДОУ - детского сада № 326

Протокол № 3 от 26.12.2022г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий

МАДОУ - детского сада № 326

 И.А. Новикова

Приказ № 299

от 26.12.2022 г.



**Инструкция по охране труда  
для повара МАДОУ- детского сада №326  
ИОТ-№ 11 - 2023**

Введено с 01.01.2023

г. Екатеринбург, 2022 г.

## 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 МАДОУ-детского сада № 326 (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 торгово-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 заведующего хозяйством 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, бьющиеся 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 заведующего 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 заведующего 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 заведующего хозяйством, 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 заведующего 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 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 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 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. При уборке отходов, полученных в ходе производственной деятельности:

- собрать все отходы в специально предназначенные для этого емкости;
- вынести собранные отходы в мусоросборники через выходы из пищеблока; не проносить пищевые отходы через раздаточные или производственные помещения.

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

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

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

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

С инструкцией по охране труда повара, утвержденной 26.12.2022 заведующим  
МАДОУ- детского сада № 326, ознакомлен(а)

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Подпись	Дата
1.	Филиппов ЭН	шеф-повар	[Подпись]	15.06.23
2.	Басаранова КБ	повар	[Подпись]	19.06.23
3.	Котешкина СВ	н/п	[Подпись]	19.06.23
4.	Василькина	н/п	Васи-	19.06.23

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

С инструкцией по охране труда повара, утвержденной 26.12.2022 заведующим  
МАДОУ- детского сада № 326, ознакомлен(а)

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Подпись	Дата