УТВЕРЖДАЮ:

Начальник лагеря

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Разина

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г

ИНСТРУКЦИЯ

ПО ОХРАНЕ ТРУДА № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ДЛЯ ПОВАРА

в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей МАОУ «Баженовская СОШ №96»

1. Общие положения

1.1.            Инструкция разработана на основе "Порядка разработки и утверждения собственником нормативных актов об охране труда, действующих на предприятии", "Положении о разработке инструкций по охране труда", "Положение о порядке проведения обучения и проверки знаний по вопросам охраны труда у работников предприятий, учреждений и организаций".

1.2.            По данной инструкции повар инструктируется перед началом работы в учреждении (первичный инструктаж). Результаты инструктажа заносятся в «Журнал регистрации инструктажей по вопросам охраны труда на рабочем месте». В журнале после прохождения инструктажа должны быть подписи инструктирующего и повара.

1.3.            За невыполнение данной инструкции повар несет дисциплинарную, материальную, административную и уголовную ответственность.

1.4.            К работе поваром допускаются лица не моложе 18 лет, которые имеют соответствующую квалификацию, прошли медицинский осмотр, вводный инструктаж по охране труда и инструктаж на рабочем месте.

1.5.            Повара, которые работают на электро- и газовом оборудовании, должны пройти обучение по правилам их безопасной эксплуатации.

1.6.            Повар должен:

1.6.1.       Выполнять правила внутреннего трудового распорядка.

1.6.2.      Пользоваться спецодеждой и средствами индивидуальной защиты.

1.6.3.      Работать только на исправном оборудовании.

1.6.4.      Не допускать присутствия на рабочем месте посторонних лиц.

1.6.5.       Содержать рабочее место в чистоте, не загромождать его.

1.6.6.      Помнить о личной ответственности за выполнение правил охраны труда и безопасность сотрудников.

1.6.7.      Выполнять мероприятия по устранению нарушений правил охраны труда.

1.6.8.      Быть на рабочем месте в чистой одежде и обуви.

1.6.9.      Приступая к работе после отлучки с рабочего места и после соприкосновения с загрязненными предметами, руки необходимо мыть с намыливанием не менее двух раз. Особенно тщательно их следует мыть после посещения мест общего пользования. В этих случаях руки необходимо вымыть теплой водой с мылом, 0,2%-ным раствором хлорной извести и после этого снова вымыть руки теплой водой с мылом.

1.6.10.  Лица, которые работают в одежде с короткими рукавами, должны мыть руки по локоть.

1.6.11.  Содержать ногти следует коротко подстриженными и не наносить на них лак.

1.6.12.  Мужчины - чисто выбриты, женщины - опрятно причёсаны.

1.6.13.   Сообщать о полученных на производстве или дома порезах, ударах, других ранениях, а также об инфекционных заболеваниях в семье.

1.6.14.   Основные опасные и вредные производственные факторы, которые действуют на повара:

·      Сквозняки.

·      Загромождение рабочего места.

·      Отсутствие специальных приспособлений, инструмента, оборудования.

·      Повышенная температура поверхности оборудования.

·      Повышенные температура, влажность, скорость движения воздуха рабочей зоны.

·      Недостаточная освещенность рабочей зоны.

·      Незащищенные токопроводящие части электрооборудования.

·      Повышенная загазованность рабочей зоны.

1.7.            Повар обеспечивается спецодеждой.

1.8.            Закалывать спецодежду и хранить в карманах одежды булавки, стеклянные и прочие острые предметы запрещается.

1.9.            Поварские ножи, скребки для зачистки рыбы должны быть ровными, удобными и крепко насаженными на деревянные рукоятки.

1.10.        Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.

1.11.        Не допускаются трещины и заусеницы на досках для обработки и бревнах для разрубки мяса.

1.12.        Наплитные котлы, кастрюли, сотейники и другая кухонная посуда должны иметь надежно прикрепленные ручки, ровное дно и хорошо пригнанные (подогнанные) крышки.

1.13.        Инвентарь и посуда должны иметь маркировку.

1.14.        Посуда для загрузки овощей в машины и ванны должна быть емкостью не более, чем на 10 кг продукта.

1.15.        Для котлов с пищей в цехах должны быть устойчивые подставки.

1.16.        Все болты, винты и гайки мясорубки должны быть затянуты, прокручивание их не допускается. Износ сферической поверхности винтов крепления не должен превышать 2 мм.

1.17.        Каждый электронагревательный аппарат подключается к внешней сети отдельной электропроводкой с индивидуальными плавкими вставками и пусковыми устройствами.

1.18.        Пусковые устройства должны находиться в непосредственной близости от рабочего места, обеспечивая при этом быстрое и безопасное включение и выключение аппарата.

1.19.        В производственных помещениях электропроводка должна быть проложена в трубах для защиты от механических повреждений и влаги.

1.20.        Рабочие, работающие на оборудовании, должны быть обеспечены инструкциями по эксплуатации оборудования, в которых изложены требования охраны труда.

1.21.        Предельные нормы подъема и перемещения тяжелых предметов женщинами:

|  |  |
| --- | --- |
| Характер работ | Предельно допустимый вес, кг |
| Подъем и перемещение грузов при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) |  10 |
| Подъем и перемещение грузов постоянно на протяжении рабочей смены |  7 |

Суммарный вес перемещаемого в течение каждого часа рабочей смены груза не должен превышать:

с рабочей поверхности               - 350 кг

с пола                                          - 175 кг

Примечание: 1. В вес перемещаемого груза включается вес тары и упаковки.

2. При перемещении груза на тележках или в контейнерах прилагаемое усилие не должно превышать 10 кг.

3. Уровнем рабочей поверхности считается рабочий уровень конвейера, стола, и т.п.

1.25. Каждый работник должен: заботится о личной безопасности и безопасности окружающих его людей, знать и выполнять требования нормативных актов.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Получить задание от руководителя работ.

2.2. Надеть спецодежду и привести ее в порядок.

2.3. Подготовить рабочее место к выполнению работ, убрать все ненужные предметы.

2.4. Убедиться, что рабочее место достаточно освещено.

2.5. Подобрать и подготовить необходимые инструменты, приспособления, оборудование. Расположить их в безопасном для использования порядке.

2.6. Колющие, режущие инструменты располагать так, чтобы случайно не пораниться.

2.7. Проверить исправность всех пусковых и блокировочных устройств механизированного оборудования, наличие защитного заземления. Проверить работу оборудования на холостом ходу.

2.8. Убедиться в наличии у электрооборудования диэлектрических ковриков.

2.9. Перед началом работы электроплиты необходимо проверить исправность терморегулятора и пакетных переключателей.

2.10. В случае выявления каких-либо неисправностей, возникших опасностей, не начиная работы, доложить о выявленном непосредственному руководителю работ, или первому руководителю. К работе приступать после полного устранения неисправностей.

3. Требования безопасности во время выполнения работы

3.1. Оборудование в цеху должно быть безопасным в течение всего срока эксплуатации.

3.2. Все виды технологического оборудования, приводимого в действие электроэнергией, а также металлические конструкции, несущие на себя электроустановки, подлежат обязательному заземлению. Эксплуатация оборудования без заземления запрещается.

3.3. Чистка, регулировка всех видов оборудования допускается только при отключенных электродвигателях.

3.4.Все движущиеся части машин и механизмов должны быть ограждены.

3.5.Для вскрытия и распаковки тары необходимо использовать соответствующие исправные инструменты (гвоздодеры, клещи).

3.6. Для вскрытия консервных банок необходимо пользоваться специальными ключами.

3.7. Тара для внутрицехового перемещения должна иметь соответствующую маркировку: «Перец», «Соль» и т.п.

3.8.Ведра, тазы для мытья полов и уборки помещений должны быть окрашены в особый цвет, иметь надпись или пластмассовую бирку с надписью «Для полов».

3.9. При работе с ножом повар должен держать лезвие от себя.

3.10. Острить нож об мусат следует в стороне от рабочих, занятых на других операциях.

3.11. Разделку мороженного мяса и рыбы следует производить после их размораживания.

3.12. Мытье рыбы необходимо производить травяными щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах.

3.13. Для выема рыбы из ванны должны использоваться проволочные черпаки.

3.14. При разделке рыбы необходимо пользоваться ножами для разделки, головорубками, скребками.

3.15. При обпаливании птицы запрещается пользоваться паяльными лампами. Выполнение этой операции проводится в специальном горне.

3.16. При жарке полуфабрикаты должны укладываться на сковороду с наклоном от работника.

3.17. Устанавливать наплитные котлы на плиту и снимать их должны двое рабочих, используя для этого сухое полотенце.

3.18. Запрещается разогревать пищу в герметично закрытой посуде (молочные фляги, термосы и т.п.).

3.19. При закладке в кипящий жир картофеля и других овощей не допускать попадания воды.

3.20. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой наплитной посуды с горячей пищей необходимо открывать осторожно, на себя.

3.21. Вскрытие и распаковку тары необходимо производить с использованием специальных инструментов (гвоздодеры, клещи).

3.22. Вскрытие консервных банок необходимо производить специальными ключами или устройствами.

3.23. Перед включением оборудования необходимо убедиться в отсутствии в машине посторонних предметов и надежности крепления механизмов.

3.24. Запуск и остановка оборудования, загруженного продуктами, запрещается.

3.25. Запрещается оставлять работающее оборудование без присмотра.

3.26. Для проталкивания продукта вглубь бункера мясорубки необходимо пользоваться деревянным толкачом или лопаткой.

3.27. Не допускается эксплуатация мясорубки без предохранительного кольца. На рабочих поверхностях ножа и сеток не должно быть трещин, заусениц, вмятин.

3.28. Очистку режущих ножей и сеток производить только специальным деревянным скребком после отключения машины.

3.29. Запрещается вынимать фарш из загрузочного проема вручную или во время ее работы.

3.30. Категорически запрещается мыть и чистить оборудование, включенное в электрическую сеть.

3.31. Запрещается работать на плитах, жарочная поверхность которых деформирована.

3.32. Не разрешается держать конфорки электроплит включенными на полную мощность без их загрузки.

3.33. Запрещается искусственно охлаждать разогретые конфорки водой.

3.34. Не разрешается работать на электроплитах, конфорки которых не имеют дополнительного защитного заземления.

3.35. Перед включением электрокипятильника необходимо убедиться в исправности автоматики, поплавкового устройства, заполнении его водой.

3.36. Запрещается работать на фритюрнице (или другой подобной емкости) при снятой крышке.

3.37. Слив масла из фритюрницы (или другой подобной емкости)следует производить не сильной струей, после ее отключения от сети.

3.38. При нарезке хлеба, колбасы, сыра и других продуктов механизированным способом необходимо применять специальные устройства для подачи их под нож. Подача их вручную запрещается.

3.39. При работе на электроплитах во избежание ожога рук необходимо пользоваться рукавицами.

3.40. При загрузке продуктов в кипящую воду необходимо избегать образования брызг кипятка.

3.41. Во избежание ожогов необходимо следить, чтобы в разогретый или кипящий жир не попала вода.

3.42. При использовании переносных электронагревательных приборов (электрочайник, электрокипятильники, электромясорубки и прочее) необходимо следить, чтобы шнур их питания не соприкасался с горячими предметам.

3.43. Клубни картофеля или овощей, застрявшие в машине, следует вынимать только после полной остановки электродвигателя.

3.44. При снятии с плиты кастрюль, чайников, сковородок и т.п. необходимо располагать их на подсобных местах таким образом, чтобы находящиеся рядом рабочие не получили ожогов.

3.45. Запрещается работать на сковородах при течи из рубашки масла или недостаточном его уровне.

3.46. Перед включением сковороды необходимо залить необходимое количество жира.

3.47. Запрещается устанавливать контакты электроконтактного термометра сковороды на температуру выше 260° С.

3.48. Электротермостат должен иметь штепсельный разъем с дополнительным заземляющим контактом.

3.49. Не разрешается включать термостат без жидкости.

3.50. Санитарная обработка холодильных камер осуществляется после их отключения.

3.51. После остановки компрессора на продолжительное время пуск холодильной установки может быть осуществлен только после проверки ее исправности и с разрешения ответственного лица.

3.52. При эксплуатации холодильных установок запрещается:

·         Самовольно передвигать агрегаты холодильной установки;

·         Загромождать пространство около холодильных агрегатов тарой, мебелью, оборудованием;

·         Механически блокировать реле давления с целью предотвращения отключения холодильного агрегата;

·         Удалять снег с испарителей механическим способом.

3.53. Мойка и очистка посуды от остатков пищи, а также уборка столов, полов, стеллажей должна производиться с помощью щеток, скребков, ершей, деревянных лопаток.

3.54. Необходимо немедленно удалять из мойки осколки разбитой посуды, а также посуду, имеющую трещины и сколы.

3.55. При выявлении во время работы неисправностей на рабочем месте, в оборудовании и средствах коллективной защиты прекратить выполнение работ, отключить оборудование, приборы. Сообщить об этом руководителю работ и без его указания выполнение работ не возобновлять.

3.56. Порядок уведомления администрации про несчастный случай:

- о каждом несчастном случае свидетель, работник, который его выявил, или сам потерпевший должны срочно сообщить непосредственному руководителю работ или другому должностному лицу и принять меры по оказанию необходимой помощи;

- сохранить до прибытия комиссии по расследованию обстановку на рабочем месте и оборудование в таком  состоянии, в каком они были на момент происшествия (если это не угрожает жизни и здоровью других работников и не приведет к более тяжелым последствиям), а также принять меры по недопущению подобных случаев в сложившейся ситуации.

4. Требования безопасности после окончания работы

4.1. После окончания работы необходимо выключить оборудование. При отключении механического и теплового оборудования выключаются пакетные переключатели и кнопочные станции, после этого выключаются рубильники, магнитные пускатели и станции управления.

4.2. Выключать вилки следует за корпус.

4.3. Прибрать рабочее место. Освободить его от отходов производства, вынести мусор, освободить проходы.

4.4. Почистить, вымыть инвентарь, инструмент, сложить его в отведенное для него место.

4.5. Снять спецодежду, сложить ее в отведенное для этого место. При возможности принять душ.

4.6. Доложить руководителю работ обо всех недостатках, которые имели место во время работы.

5. Требования безопасности в аварийной ситуации

5.1. Немедленно отключить от сети электрооборудование.

5.2. Не допускать в опасную зону посторонних лиц.

5.3. Сообщить о том, что произошло, руководителю работ.

5.4. Если с кем-то из сотрудников произошел несчастный случай, необходимо оказать первую помощь пострадавшему, если это необходимо, вызвать скорую помощь, сообщить о случившемся администрации. Сохранить обстановку несчастного случая, если это не угрожает жизни или здоровью окружающих людей до прибытия комиссии по расследованию несчастного случая.

5.5. Оказание первой медицинской помощи.

5.5.1. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

При поражении электрическим током необходимо немедленно освободить потерпевшего от действия электрического тока, отключив электроустановку от источника питания, а при невозможности отключения - оттянуть его от токопроводящих частей за одежду или применив подручный изоляционный материал.

При отсутствии у потерпевшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и непрямой (внешний) массаж сердца, обращая внимание на зрачки. Расширенные зрачки свидетельствуют о резком ухудшении кровообращения мозга. При таком состоянии оживление начинать необходимо немедленно, после чего вызвать «скорую медицинскую помощь».

5.5.2. Первая помощь при ранении.

Для оказания первой помощи при ранении необходимо раскрыть индивидуальный пакет, наложить стерильный перевязочный материал, который помещается в нем, на рану и завязать ее бинтом.

Если индивидуального пакета каким-то образом не оказалось, то для перевязки необходимо использовать чистый носовой платок, чистую полотняную тряпку и т.д. На тряпку, которая накладывается непосредственно на рану, желательно накапать несколько капель настойки йода, чтобы получить пятно размером больше раны, после чего наложить тряпку на рану. Особенно важно применять настойку йода указанным образом при загрязненных ранах.

5.5.3. Первая помощь при переломах, вывихах, ударах.

При переломах и вывихах конечностей необходимо поврежденную конечность укрепить шиной, фанерной пластинкой, палкой, картоном или другим подобным предметом. Поврежденную руку можно также подвесить с помощью перевязки или платка к шее и прибинтовать к туловищу.

При переломе черепа (бессознательное состояние после удара по голове, кровотечение из ушей или изо рта) необходимо приложить к голове холодный предмет (грелку со льдом, снегом или холодной водой) или сделать холодную примочку.

При подозрении перелома позвоночника необходимо пострадавшего положить на доску, не поднимая его, повернуть потерпевшего на живот лицом вниз, наблюдая при этом, чтобы туловище не перегибалось, с целью избежания повреждения спинного мозга.

При переломе ребер, признаком которого является боль при дыхании, кашле, чихании, движениях, необходимо туго забинтовать грудь или стянуть ее полотенцем во время выдоха.

5.5.4. Оказание первой помощи при ожогах кислотами и щелочами.

В случае попадания кислоты или щелочи на кожу поврежденные участки необходимо тщательно промыть водой в течение 15-20 минут, после этого поврежденную кислотой поверхность обмыть 5%-ным раствором питьевой соды, а обожженную щелочью - 3%-ным раствором борной кислоты или раствором уксусной кислоты.

В случае попадания на слизистую оболочку глаз кислоты или щелочи необходимо глаза промыть тщательно струей воды на протяжении 15-20 минут, обмыть 2%-ным раствором питьевой соды, а обожженную щелочью - 3%-ным раствором борной кислоты или 3%-ным раствором уксусной кислоты.

В случае ожогов полости рта щелочью необходимо полоскать 3%-ным раствором уксусной кислоты или 3%-ным раствором борной кислоты, при ожогах кислотой - 5%-ным раствором питьевой соды.

В случае попадания кислоты в дыхательные пути необходимо дышать распыленным с помощью пульверизатора 10%-ным раствором питьевой соды, при попадании щелочи - распыленным 3%-ным раствором уксусной кислоты.

5.5.5. Оказание первой помощи при тепловых ожогах.

При ожогах огнем, паром, горячими предметами ни в коем случае нельзя вскрывать образовавшиеся пузыри и перевязывать ожоги бинтом.

При ожогах первой степени (покраснение) обожженное место обрабатывают ватой, смоченной этиловым спиртом.

При ожогах второй степени (пузыри) обожженное место обрабатывают спиртом или 3%-ным марганцевым раствором.

При ожогах третьей степени (разрушение кожной ткани) рану накрывают стерильной повязкой и вызывают врача.

5.5.6. Первая помощь при кровотечении.

Для того, чтобы остановить кровотечение, необходимо:

- поднять раненную конечность вверх;

- кровоточащую рану закрыть перевязочным материалом (из пакета), сложенным в клубок, придавить его сверху, не касаясь самой раны, подержать на протяжении 4-5 минут. Если кровотечение остановилось, не снимая наложенного материала, сверх него положить еще одну подушечку из другого пакета или кусок ваты и забинтовать раненное место (с некоторым нажимом);

- в случае сильного кровотечения, которое нельзя остановить повязкой, применяется сдавливание кровеносных сосудов, которые питают раненную область, при помощи изгибания конечности в суставах, а также пальцами, жгутом или зажимом. В случае сильного кровотечения необходимо срочно вызвать врача.

5.6. Если произошло возгорание, приступить к тушению имеющимися средствами пожаротушения. При необходимости вызвать пожарную часть.

5.7. Во всех случаях выполнять указания руководителя работ по ликвидации аварийной ситуации.

СОГЛАСОВАНО:

Ответственный по охране труда МАОУ «Баженовская СОШ №96»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(личная подпись)                 (фамилия, инициалы)