

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 437 «Солнечный лучик»

СОГЛАСОВАНО  
Общее собрание коллектива  
МАДОУ № 437

протокол № 4  
от «28» 12 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:  
Заведующий МАДОУ № 437  
Н.Ф. Бухгамер



**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА  
ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ  
ИОТ - 044 - 2022**

г. Екатеринбург

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**по охране труда при приготовлении пищи**  
**ИОТ - 044 - 2022**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при приготовлении пищи составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО 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".

1.2. Данная инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока (кухни) во время приготовления пищи.

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

1.4. При приготовлении пищи, возможно, воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.5. При приготовлении пищи должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный, фартук, головной убор, обувь с закрытым носком и пяткой.

1.6. В помещении для приготовления пищи должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для приготовления пищи должны быть огнетушители.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации ДОУ.

1.9. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации ДОУ.

1.10. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.11. 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 охраны труда перед началом работы**

2.1. Перед началом работы работнику необходимо надеть санитарную одежду и обувь. Санитарную одежду застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под колпак (шапочку, косынку).

2.2. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы.

2.3. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом и наличие его маркировки.

2.4. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

2.5. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.

2.6. Включить вытяжную вентиляцию.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщать заведующему производством (шеф-повару) и приступать к работе только после их устранения.

### **3. Требования охраны труда во время работы**

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
- 3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
- 3.3. Пользоваться предусмотренными соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.
- 3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду и пр.
- 3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
- 3.7. Использовать средства защиты рук при переносе груза в жесткой таре и замороженных продуктов.
- 3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.9. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
- 3.10. 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).
- 3.11. Во время работы с ножом не допускается: использовать ножи с непечно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в нарезаемом продукте или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.
- 3.12. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».
- 3.13. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы.
- 3.14. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик.
- 3.15. Соблюдать осторожность при чистке овощей.
- 3.16. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 3.17. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.
- 3.18. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- 3.19. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
- 3.20. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
- 3.21. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

### **4. Требования охраны труда 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. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
- 4.3. Пострадавшему при травмировании или внезапном заболевании необходимо оказать первую помощь и, при необходимости, организовать его доставку в учреждение здравоохранения или

вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить о произошедшем случае заведующему производством (шеф-повару).

4.4. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно извлечь человека от воздействия травмирующего фактора и оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

4.5. При возникновении пожара отключить рубильником электрооборудование, прекратить работы, оповестить об опасности окружающих людей и эвакуировать из помещения, доложить непосредственному руководителю о случившемся, приступить к тушению имеющимися первичными средствами пожаротушения, при необходимости вызвать пожарную бригаду по телефону 101 (112 - Единая служба спасения).

## 5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Не останавливать движущиеся части оборудования руками или каким-либо предметом после выключения электродвигателя.

5.3. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования после остановки движущихся частей с инерционным ходом.

5.4. При разборке машин (куттера, овощерезки, мясорубки и др) и извлечении режущего инструмента (ножей, гребенок, решеток) беречь руки от порезов. Соблюдать последовательность разборки машин; для извлечения из рабочей камеры мясорубки режущего инструмента и шнека применять выталкиватель или специальный крючок. Не использовать для этой цели кратковременный пуск машины.

5.5. Не очищать рабочую камеру, съемные части оборудования от остатков продукта руками, пользоваться деревянными лопатками, скребками, щетками.

5.6. Во время очистки от остатков продукта овощерезательной машины поднятую шинковку надежно закрепить.

5.7. Приспособление для очистки рыбы от чешуи протереть ветошью, смоченной сначала в содовом или мыльном растворе, а затем в чистой теплой воде, соблюдая установленные температуру воды и концентрацию моющего раствора.

5.8. Окунуть рабочий инструмент по рукоятку в горячую воду, промыть, вынуть и очистить от чешуи. Операцию повторить несколько раз.

5.9. После работы по очистке рыбы вымыть руки теплой водой, смазать глицериновым кремом.

5.10. Санитарную одежду и средства индивидуальной защиты следует очистить от загрязнений и поместить в установленные для хранения места, при необходимости сдать в стирку (химчистку) или ремонт.

5.11. Сообщить заведующему производством (шефповару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Инструкция разработана  
заведующим МАДОУ № 437



Н.Ф. Бухгамер