




Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Тюменский государственный университет»

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной
организации работников ФГАОУ ВО
«Тюменский государственный
университет»


07. 07.

Н.Д. Аппакова
2023

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГАОУ ВО «Тюменский
государственный университет»



И.С. Романчук
2023

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда для старшего повара, повара Центра питания
(ИОТ – 014 -2023)

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция разработана в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 26.02.2022 № 255 «О разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти, содержащих государственные нормативные требования охраны труда», приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем», приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.12.2020 № 866н «Об утверждении правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции», приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.09.2021 № 629н «Об утверждении предельно допустимых норм нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную», СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», является локальным нормативным актом по охране труда в ФГАОУ ВО «Тюменский государственный университет» (далее – Университет).

1.2. К самостоятельной работе старшим поваром, поваром в Центре питания (далее – повар) допускаются лица, не имеющие медицинских противопоказаний, прошедшие:

- вводный инструктаж по охране труда;
- первичный инструктаж на рабочем месте;
- инструктаж по пожарной безопасности;
- инструктаж по электробезопасности для не электротехнического персонала в объеме 1 группы по электробезопасности;
- обучение и проверку знания требований охраны труда (при необходимости);
- профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

1.3. Во время работы повар проходит:

- обучение и проверку знания требований охраны труда один раз в три года (при необходимости);
- повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте не реже одного раза в полгода;
- профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию один раз в год.

1.4. Повар, не прошедший обучение и проверку знания требований охраны труда в установленные сроки, к самостоятельной работе не допускается.

1.5. В процессе работы на повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- нервно-психические и эмоциональные перегрузки;
- падение предметов с высоты (со шкафов, полок);
- повышенный уровень электромагнитного излучения;
- повышенный уровень статического электричества;
- повышенный или пониженный уровень освещенности;
- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- пониженная или повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная подвижность воздуха и влажность;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;
- монотонность труда.

1.6. Повар в процессе выполнения работ должен:

- знать и соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, требования настоящей инструкции, правила личной гигиены;
- своевременно проверять исправность действия используемого оборудования;

- владеть приемами оказания первой помощи, знать место расположения и содержание аптечки, уметь пользоваться находящимися в ней средствами;
- знать место расположения первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться;
- содержать рабочее место в чистоте;
- выполнять только ту работу, которая ему поручена и не передавать ее другим лицам;
- во время работы быть внимательным, не отвлекаться, не допускать на рабочее место лиц, не имеющих отношения к работе;
- принимать пищу, отдыхать, курить только в специально отведенных для этого местах.

1.7. Повару запрещается:

- выполнять работы, не входящие в круг его должностных обязанностей;
- самовольно исправлять электроприборы, сетевую проводку;
- работать на неисправном оборудовании;
- покидать рабочее место, не предупредив своего непосредственного руководителя;
- загромождать и захламлять рабочее место, помещения, проходы и запасные выходы;
- загромождать подходы к щитам с противопожарным инвентарем и к пожарным кранам, а также использовать противопожарный инвентарь не по назначению;
- производить работы в болезненном состоянии, при переутомлении, алкогольном, наркотическом или токсическом опьянении, с остаточными явлениями опьянения.

1.8. Повар обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, информация о гигиенической подготовке и аттестации.

1.9. Повар обеспечивается спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды и специальной обуви. Повар должен бережно относиться к выданным средствам индивидуальной защиты и использовать их по назначению. Запрещается носить средства индивидуальной защиты в нерабочее время и выходить в них за пределы рабочего места.

1.10. Повару необходимо быть внимательным к высоте потолка помещения, высоте дверной коробки, технологическому оборудованию, находящемуся на уровне головы. При входе в такие помещения, проходя около такого технологического оборудования, нужно наклонять голову во избежание ушиба и получения травмы.

1.11. Повар обязан незамедлительно извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом произошедшем несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания, а также о неисправностях используемого оборудования. Запрещается работать за неисправным оборудованием.

1.12. Не допускается выполнять чьи-либо распоряжения, которые противоречат требованиям безопасности.

1.13. Повар несет персональную ответственность за нарушение требований настоящей инструкции. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкций по охране труда, подвергаются дисциплинарному взысканию в соответствии с правилами внутреннего распорядка и, при необходимости, внеплановой проверке знания требований охраны труда.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. По прибытии на работу повару следует оставить верхнюю одежду, обувь, головной убор в гардеробной или иных местах, предназначенных для хранения верхней одежды.

2.2. Повар должен надеть спецодежду, убедиться в ее исправности и чистоте. Спецодежда не должна иметь развивающихся концов, рукава и ворот должны быть завязаны.

2.3. Повар обязан проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями, инструментом.

2.4. Перед началом работы повар обязан:

- провести осмотр открытых поверхностей тела на наличие повреждений кожного покрова (нагноения, порезы, ожоги и другое);
- вымыть руки с мылом, надеть спецодежду, убрать волосы под колпак или косынку, или надеть специальную сеточку для волос;
- осмотреть и привести в порядок рабочее место;
- проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
- убрать посторонние предметы;
- убедиться в исправности токоведущих частей оборудования;
- проверить отсутствие свисающих оголенных концов электропроводки;
- проверить прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- проверить исправность оборудования для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, напитков;
- проверить наличие и исправность приспособлений, инвентаря, целостность используемой посуды;
- проверить наличие предупреждающих надписей и знаков безопасности на оборудовании;
- обеспечить наличие свободных проходов.

2.5. При подготовке сырья, продуктов и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий следовать правилам и нормам охраны труда, и производственной санитарии.

2.6. На рабочем месте повара не должны находиться неиспользуемые в работе приспособления, оборудование и другие вспомогательные материалы.

2.7. Обо всех замечаниях и неисправности оборудования повар обязан сообщить своему непосредственному руководителю.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Выполнять только ту работу, по которой повар прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой он допущен непосредственным руководителем.

3.2. Во время работы повар должен быть внимательным, не допускать спешки и выполнять работу с учетом использования безопасных методов.

3.3. Повар обязан:

- применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления;

- использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и другое);

- вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий;

- использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и тому подобное). 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);

- при проверке органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов и при приготовлении и оформлении блюд, напитков и кулинарных изделий пользоваться правилами и нормами по охране труда, и производственной санитарии;

- готовить и оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам, следуя правилам охраны труда и производственной санитарии;

- при использовании кухонных роботов во время приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих инструкциях по охране труда и технических паспортах;

- переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре.

3.4. Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными 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 обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.5. При эксплуатации газоиспользующего оборудования, электрических жарочных и пекарных шкафов, весов и электрогриля, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих инструкциях по охране труда и технических паспортах

3.6. Корнерезки, лукорезки, шинковальные машины для резки баклажанов, кабачков и огурцов, волчки, протирочные машины должны быть оборудованы загрузочными бункерами высотой не менее 0,6 м.

3.6.1. На рабочих местах у этих машин должны иметься толкатели для подачи сырья.

3.6.2. Овощерезательные машины должны иметь направляющие воронки такой длины, чтобы предотвратить попадание рук в зону действия ножей.

3.6.3. Место укладки сырья на овощерезках должно находиться на расстоянии не менее 0,6 м от рабочих органов.

3.6.4. Загрузка овощей в овощерезательные машины должна производиться при включенном двигателе и подаче воды в рабочую камеру.

3.6.5. Проталкивать продукты в рабочую камеру допускается специальным толкателем или лопаткой.

3.6.6. При заклинивании вращающегося диска овощерезательную машину следует остановить и после этого извлечь продукт.

3.6.7. Чистка и резка лука должны производиться в отдельном помещении с вытяжными устройствами на рабочих местах.

3.6.8. Во время работы овощерезательных машин запрещается открывать предохранительные крышки. Снимать терочные диски, менять ножи и гребенки следует после полной остановки машины и при выключенном электродвигателе.

3.6.9. При заклинивании вращающегося диска машину следует остановить и после этого извлечь продукт.

3.6.10. Прежде чем поставить диск (при его замене), необходимо проверить крепление к нему ножей и гребенок.

3.7. Повару не разрешается эксплуатация оборудования без предусмотренных конструкцией ограждающих устройств, предохранительных устройств, блокировок и других средств коллективной защиты работников.

3.8. Во время нахождения на рабочем месте повар не должен совершать действия, которые могут повлечь за собой несчастный случай:

- касаться оголенных проводов;
- размахивать острыми и режущими предметами.

3.9. При подъеме и перемещении тяжестей вручную женщинам следует придерживаться следующих предельно допустимых норм нагрузок: разовый подъем перемещения тяжестей (без перемещения) – 15 кг, подъем и перемещение тяжестей постоянно в течение рабочей смены – 7 кг.

3.10. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.11. Повар не должен пользоваться тем или иным оборудованием без предварительного обучения работе с ними.

3.12. Не использовать для сидения случайные предметы (коробки, бочки и тому подобное).

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. О каждом несчастном случае, очевидцем которого был повар, он должен немедленно сообщить непосредственному руководителю, а пострадавшему оказать первую помощь, вызвать врача или помочь доставить пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение. Если несчастный случай произошел с самим работником, он должен, по возможности, обратиться в медицинское учреждение, сообщить о случившемся непосредственному руководителю или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

4.2. В аварийной обстановке повар обязан оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю или о случившемся, действовать в соответствии с полученными указаниями. При угрозе жизни организовать эвакуацию лиц, находящихся непосредственно в зоне опасности, покинуть помещение.

4.3. В случае нападения, совершения хулиганских и иных противоправных действий в отношении повара, других работников, обучающихся, посетителей или имущества Университета повар должен:

- сообщить о нападении, хулиганских действиях непосредственному руководителю;
- действовать согласно имеющемуся алгоритму действий в ЧС.

4.4. В случае поломки оборудования повар должен отключить оборудование, сообщить об этом непосредственному руководителю.

4.5. В случае обнаружения пожара или признаков горения (задымление, запах гари, повышение температуры) повар должен:

- прекратить работу;
- по возможности отключить электрооборудование;
- нажать кнопку пожарной сигнализации, подать сигнал о пожаре;
- сообщить о случившемся непосредственному руководителю;
- немедленно вызвать пожарную охрану по телефону 101 (назвать адрес объекта, место возникновения пожара, сообщить свою фамилию, имя, отчество, телефон);
- принять меры по эвакуации людей;
- принять по возможности меры по тушению пожара (используя имеющиеся средства пожаротушения) и сохранности материальных ценностей.

4.6. При несчастном случае немедленно освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, соблюдая собственную безопасность, оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости, вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или 112. По возможности сохранить обстановку, при которой произошел несчастный случай, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих, для проведения расследования причин

возникновения несчастного случая, зафиксировать на фото или видео. Сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.7. В случае получения травмы поваром, работник должен прекратить работу, по возможности, оказать себе первую помощь и поставить в известность непосредственного руководителя или попросить сделать это окружающих.

4.8. При различных повреждениях, сохраняя спокойствие и выдержку, принять меры по оказанию первой помощи пострадавшему до прибытия скорой помощи или медицинского работника:

– ссадина – промыть рану пострадавшего дезинфицирующим раствором, обработать ее «Бриллиантовым зеленым» раствором спиртовым 1% или йодом, наложить стерильную повязку;

– порез – промыть рану пострадавшего дезинфицирующим раствором, обработать ее по краям йодом, наложить стерильную повязку;

– кровотечение при ранении – при сильном кровотечении придать поврежденной поверхности пострадавшего приподнятое положение, наложить жгут выше места кровотечения, ранения. Место наложения жгута покрыть слоем марли. Сразу же после наложения повязки следует ее зафиксировать и написать в записке дату, точное время, положить эту записку под жгут;

– кровотечение из носа – пострадавшему необходимо сесть, голову наклонить вперед, прижав подбородок к груди, приложить к переносице смоченный холодной водой носовой платок либо лед, завернутый в салфетку, можно закапать в нос сосудосуживающие капли от насморка;

– ушиб – наложить пострадавшему холодный компресс, забинтовать место ушиба;

– вывих – наложить пострадавшему холодный компресс, сделать тугую повязку, зафиксировать сустав, создав полную неподвижность сустава и немедленно госпитализировать (вправлять вывих самостоятельно запрещено!);

– растяжение – наложить на болезненную область пострадавшего холодный компресс на десять-пятнадцать минут. Если отек не уменьшился, то менять холодные компрессы каждые пятнадцать минут пока отек не уменьшится. На конечность наложить плотную повязку. Доставить пострадавшего в медицинское учреждение;

– перелом – открытый: остановить кровотечение, уменьшить подвижность отломков костей, зафиксировав травмированное место, в месте перелома положить стерильную повязку и наложить шину, захватывая не менее двух суставов (выше и ниже места перелома), под шину положить что-либо мягкое, после чего шину необходимо плотно прибинтовать. Фиксировать конечности следует в том положении, в котором они находятся. Доставить пострадавшего в медицинское учреждение. При переломах позвоночника – необходима транспортировка на животе с подложенным под грудь валиком;

– поражение электрическим током – немедленно прекратить действие электрического тока, соблюдая личную безопасность, выключить рубильник, снять с пострадавшего провода сухой тряпкой. При оказании помощи

необходимо быть осторожным и соблюдать меры личной безопасности, обернуть руки сухой тканью, встать на сухую доску или толстую резину;

- ожог – на место ожога наложить сухую повязку, дать пострадавшему теплое питье, при расстройстве или остановке дыхания пострадавшему провести искусственное дыхание;

- термический ожог – убрать поражающий фактор, разрезать одежду, поместить обожженную поверхность под струю холодной воды, провести обработку обожженной поверхности (компресс из влажных салфеток) и противошоковую терапию (дать обезболивающее);

- отравление – дать выпить несколько стаканов слабого раствора марганцовокислого калия; вызвать искусственную рвоту, дать слабительное, обложить грелками, дать обильное питье;

- сотрясение головного мозга – уложить на спину с приподнятой на подушке головой, на голову положить пузырь со льдом;

- обморок – уложить пострадавшего на спину с несколько запрокинутой назад головой и приподнятыми нижними конечностями; обеспечить ему доступ свежего воздуха; расстегнуть воротник, пояс, одежду, дать понюхать нашатырный спирт, когда больной придет в сознание – предложить теплое питье.

4.9. О всех нарушениях требований охраны труда, неисправностях и поломках оборудования и инвентаря, внештатных ситуациях (травма, ухудшение состояния здоровья, наличие постороннего подозрительного предмета, пожар) немедленно проинформировать непосредственного руководителя и работников Университета.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. По окончании работ повару необходимо соблюдать следующую последовательность:

- выключить технологическое оборудование, дождаться его полной остановки;

- привести в порядок рабочее место;

- не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления;

- снять рабочую одежду, обувь, осмотреть, привести в порядок, убрать в предназначенное для хранения место.

5.2. В конце рабочего дня вымыть руки с мылом, по возможности, принять душ.

5.3. Обо всех недостатках, неисправностях, обнаруженных во время работы и принятых мерах по их устранению, работник должен сообщить непосредственному руководителю.

5.4. Не допускается нахождение работника на рабочем месте, в производственных помещениях и на территории Университета после окончания рабочего дня без разрешения непосредственного руководителя (за исключением аварийной ситуации), если иное не предусмотрено коллективным договором или иными локальными нормативными актами.