**Уважаемые слушатели курсовой подготовки ниже дан материал для ознакомления и краткого конспектирования, по возникающим вопросам обращаться на электронную почту** **larisa\_nesterova\_758@mail.ru** **или по телефону 89514695775**

**1. Охрана труда**

Охрана труда включает комплекс мероприятий по безопасности труда, производственной санитарии, гигиене и противопожарной технике.

*Безопасность труда* изучает технологические процессы и оборудование, применяемое на производстве, анализирует причины, порождающие несчастные случаи и профессиональные заболевания, и разрабатывает конкретные мероприятия для их предупреждения, устранения.

*Противопожарная техника* предупреждает и ликвидирует возникшие пожары.

*Производственная санитария* изучает влияние внешней среды и условий труда на организм человека и его работоспособность.

Производственная деятельность кондитерского цеха зависит от того, насколько правильно он спроектирован, обеспечен соответствующими помещениями, как подобрано и расставлено в нем необходимое оборудование, обеспечивающее нормальный технологический процесс. Планировка предприятия питания в целом, а также размеры помещений всех производственных цехов, в том числе и кондитерского цеха, определяются по действующим нормативам, обеспечивающим безопасные и оптимальные условия работы кондитеров. Важную роль играет правильное и достаточное освещение. Наиболее благоприятным для зрения является естественное освещение. Соотношение площади окон к площади пола должно быть 1:6, а наибольшее удаление от окон может быть до 8 м. Искусственное освещение используется в помещениях, не требующих постоянного наблюдения за процессом (склады, машинное отделение, экспедиция). В цехе необходимо аварийное освещение, обеспечивающее минимальное освещение при отключении рабочего (1:10).

На крупных предприятиях питания руководство по охране труда возлагается на заместителя директора (если есть должность главного инженера, то на него), на остальных предприятиях - на директора. В кондитерских цехах руководство по охране труда возлагается, кроме руководителей, также на начальника цеха.

Руводители обязаны организовать контроль за выполнением трудового законодательства, приказов и инструкций вышестоящих организаций.

Совместно с профсоюзной организацией они разрабатывают план мероприятий по созданию нормальных и безопасных условий труда, организуют инструктажи, выставки, лекции, показ диапозитивов, плакатов по охране труда и противопожарной технике. Начальник цеха осуществляет надзор за исправным состоянием эксплуатируемого оборудования, машин, ограждений, за своевременным выполнением планово-предупредительного ремонта оборудования, автотранспорта и за безопасным проведением погрузочно-разгрузочных работ.

Для вновь поступающих начальник цеха обязан провести вводный инструктаж и следить за своевременным обеспечением работников доброкачественной санспецодеждой. Руководитель имеет право приостановить работу на отдельных участках в тех случаях, когда она опасна для здоровья, и привлечь виновных к ответственности. При несчастном случае производят расследование и принимает меры к устранению причин, вызывающих эти случаи, составляет акты по форме Н-1, если несчастный случай вызвал потерю трудоспособности не менее, чем на один день. В акте объективно излагаются причины (прямые и косвенные) несчастного случая и указываются мероприятия по их устранению.

Важнейшим мероприятием, направленным на предупреждение несчастных случаев, является обязательное проведение производственных инструктажей. Вводный инструктаж проходят все работники, впервые поступающие на работу, и учащиеся, направленные в цех для прохождения производственной практики. Инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж проводится для закрепления и проверки знания правил и инструкций по безопасности труда и умения практически применять навыки. Внеплановый инструктаж проводится при изменении технологического процесса, приобретении нового оборудования и т.д.

Профессиональные заболевания могут возникать в результате длительного воздействия на организм человека неблагоприятной производственной среды (загрязнение воздуха газами, пылью, парами, слишком высокая температура и влажность воздуха и др.), а также особенности трудового процесса (режим труда, поза во время работы). Профессиональными заболеваниями кондитеров являются болезни печени, плоскостопие, варикозное расширение вен.

охрана безопасность санитарный противопожарный

**2. Противопожарная техника безопасности**

Противопожарная техника безопасности представляет собой ряд мероприятий, предупреждающих возникновение пожаров, и организацию их тушения. В кондитерском цехе организуются пожарно-сторожевая охрана, а также добровольная пожарная дружина. По пожарной опасности все производства подразделяются на пять категорий: А, Б, В, Г, и Д. Предприятия питания и кондитерские цехи относятся к категории Г, так как связаны с обработкой не сгораемых веществ в горячем состоянии, сопровождающейся выделением лучистого тепла, искр и пламени.

Чердачные помещения необходимо содержать в чистоте и запирать на замок; ключи от чердачных помещений должны хранится в определенном месте, доступном для получения их в любое время суток. В чердачных помещениях воспрещается: устраивать склады, архивы, хранить какие-либо вещи или материалы, особенно горючие, за исключением оконных рам; привязывать к дымоходам веревки для сушки белья и укреплять за дымоходы радио- и телеантенны; применять для утепления перекрытый торф, древесные опилки и другие горючие материалы.

В подвалах запрещается устраивать склады для хранения опасных веществ и материалов, а также легковоспламеняющихся и горючих жидкостей.

Для удаления пара и продуктов сгорания в кондитерских цехах устанавливают искусственную приточно-вытяжную вентиляцию. При эксплуатации вентиляции необходимо своевременно очищать ее от пыли и смолистых продуктов, так как они могут загореться и воспламенить расположенные поблизости легко загорающееся предметы.

Топки плит и котлов с огневым обогревом выносят в специальные помещения. Для предупреждения проникновения топочных газов в помещение шибером регулируют поступление воздуха в зольник. Дверцы топок должны иметь отражатели, предохраняющие их поверхность от накаливания. Не разрешается выгребать горячую золу и шлак на пол, для этой цели используется металлический ящик.

При эксплуатации газового оборудования необходимо следить за кранами горелок, по окончании работы закрывать общий газовый кран перед счетчиком. Если в помещении ощущается запах газа, не разрешается включать или выключать электроосвещение, вентиляцию и прочее электроприборы, а также зажигать огонь.

При работе на электротепловой аппаратуре для предотвращения загорания изоляции при перегрузке сети устанавливают плавкие предохранители.

Все помещения цеха, кладовые должны иметь по одному огнетушителю и одному ящику с песком для тушения возгорания.

Безопасность людей, находящихся внутри здания, обеспечивается количеством и размером выходов из помещений, а также путями эвакуации людей во время пожара. План эвакуации вывешивается на видном месте.

**3. Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиены**

Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания потребителей и служит важным показателем общей культуры предприятия общественного питания.

Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания.

Содержание тела в чистоте - важное гигиеническое требование. Участвует в дыхательном процессе и выделении продуктов обмена. Загрязняясь от пота, выделением кожно-жировой смазки, слушивающегося эпителия, пыли и микробов, кожа плохо функционирует, ухудшая самочувствие человека. Кроме того, грязь может стать причиной возникновения гнойничковых заболеваний и загрязнения микробами обрабатываемой кожи.

Поэтому всем работникам предприятия общественного питания, особенно поварам, кондитерам, официантам не обходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непосредственно перед работой тщательно вымыть руки до локтя.

Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженые ногти, без лака, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. Официанты, кроме того, должны иметь ухоженные ногти, систематически делать производственный маникюр. На руках поваров могут оказаться болезнетворные микробы (сальмонеллы, дизентерийные палочки), яйца глистов. Поэтому руки следует мыть и дезинфицировать перед началом работы, после посещения туалета, при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи.

В комплект санитарной одежды повара входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

Санитарную одежду надевают в определенной последовательности, добиваясь аккуратного внешнего вида. Головной убор должен полностью закрывать волосы

Лица при поступлении на работы на ПОП и уже работающие на нем в соответствии с Приказом Минздравмедпрома РФ от 14.03.1996. «о порядке проведений предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии» обязаны проходить следующие медицинские осмотры и обследования: осмотр дерматовенерологом - 2 раза в го, обследование на туберкулез - 1 раз в год, исследование крови на сифилис (Рв) - 1 раз в год, мазки на гонорею - 2 раза в год, исследования на бактерионоосительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф - не реже 1 раза в год.

**4. Техника безопасности в мясном цехе**

Во избежание несчастных случаев работники кухни должны изучить правила эксплуатации оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила его эксплуатации. Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользкий.

При работе в мясном цехе необходимо соблюдать следующие правила:

- запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца; проталкивать мясо в машину можно только деревянным пестиком;

- запрещается работать на куттере с неисправным микровыключателем;

- снимать или присоединять сменные машины к универсальному приводу можно только при полном его выключении;

- перед работой следует застопорить при помощи винтов тележку универсального привода;

- для опаливания птицы и субпродуктов необходимо использовать специальные плиты с вытяжным колпаком;

- запрещается вынимать рыбу из ванн руками; следует использовать для этой цели проволочные черпаки;

- работники, занимающиеся обвалкой мяса. должны надевать предохранительные кольчужки;

- на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки;

- ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;

- производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы.

Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все машины, разрубочный стул ошпаривать кипятком и засыпать солью.

Крючья для подвешивания мяса нужно располагать не более 2 м от пола.

**5.** **Техника безопасности в горячем цехе**

При работе в горячем цехе работники должны обязательно изучить правила эксплуатации механического и теплового оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила эксплуатации.

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким.

Температура в цехе не должна превышать 26 град. С.

Разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа.

Электрооборудование должно быть заземлено.

Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой.

Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать лишь через 5 мин. после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием поднять клапан-турбинку и убедиться, что нет пара. Крышки у наплитных котлов открывать на себя.

Готовую продукцию весом более 20 кг следует транспортировать на тележках.

Запрещается растапливать плиты легковоспламеняющимися жидкостями (керосином, бензином).

При жарке во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.

В цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов.

При несчастных случаях, связанных с потерей трудоспособности, следует составлять акт по форме.

**6. Безопасность труда, при эксплуатации технологического оборудования**

Все электрооборудование заземляют, т.е. соединяют металлические части заземлителями, проложенными в земле. Благодаря этому при включении человека в цепь через его тело проходит ток, не представляющий опасности для жизни. Перед рубильниками и машинами должны быть резиновые коврики и надпись: «Высокое напряжение - опасно для жизни». Опасность поражения током увеличивается при повышенной температуре в помещении; во влажном и сыром воздухе.

Безопасность работы на механическом оборудовании зависит от конструкции машины, наличия ограждений, сигнализации и блокирующих устройств. Перед пуском машины необходимо убедиться, что в рабочей камере и около движущихся частей машины нет посторонних предметов, привести в порядок рабочее место и спецодежду, проверить исправность пусковой аппаратуры и правильность сборки сменных частей машины; включить машину на холостом ходу убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой.

Не следует перегружать камеру машины продуктами; при проталкивании мяса в мясорубку, овощей в овощерезку необходимо пользоваться деревянным толкачом. При работе на универсальном приводе съем и установку сменных машин необходимо производить только при выключенном электродвигателе, после полной остановке машины, контролировать нагрев электродвигателя (не допускать перегрев свыше 69 ®С). Во время работы машины не разрешается отходить от нее на длительное время. Для предупреждения травм рук при работе на тестомесильной машине ограждающий щиток должен быть закрыт. Сменные дежи крепятся запорным механизмом, прочность крепления проверяется перед пуском. Накатывают и скатывают дежу только при верхнем положении месильного рычага. Загружают дежу после остановки машины, перед перевозкой дежу закрепляют на каретки винтовым тормозом. Добавляют продукты в тестомесильную и взбивательную машины при выключенном двигателе.

После окончания работы нужно остановить машину, выключить рубильник и только после этого разобрать для очистки и промывки рабочие части.

Предельная масса переносимого груза для женщин и подростков - 20 кг, для мужчин старше 18 лет -50 кг. Для перемещения груза массой от 80 до 500 кг и более грузчиков снабжают специальными механическими приспособлении (тачками, тележками) в зависимости от размера груза, а для перемещения грузов массой более 500 кг - лебедками, блоками, домкратами и др. Не разрешается производить погрузочно-разгрузочные работы без надлежащего освещения.

Перевозка груза массой более 50 кг. допускается на расстояние не более 60 м или на высоту не более 3 м по наклонным сходням. Поднимать груз на спину и снимать его со спины следует с помощью другого рабочего.

Тепловое оборудование применяется в кондитерских цехах на огневом, газовом и электрическом обогреве. Каждый вид топлива требует особой предосторожности и соблюдения правил безопасности труда. Однако необходимо придерживаться и общих правил охраны труда. Нельзя работать на тепловом оборудовании без исправной арматуры. На циферблате манометра должна быть нанесена красная черта предельного рабочего давления. Предохранительный клапан и продувочный кран следует проверять ежедневно, манометр один раз в 6 месяцев. У каждого аппарата вывешивают инструкцию по безопасности труда.

Топки огневых плит и пищеварочных котлов отделяют от цеха перегородкой. При растопке плиты или котла не разрешается пользоваться керосином или бензином, охлаждать топку или настил плиты водой. Ручки топок и дверец тепловых шкафов должны быть хорошо изолированы. В плитах, оборудованных водонагревателями, нельзя нагревать воду свыше 80®С. Кипятильники должны быть наполнены водой, и обеспечено беспрепятственное её поступление. Проверяют, нормально ли действует поплавковый клапан и открывается ли вентиль на выходе горячей воды.

Особую осторожность следует соблюдать при работе с оборудованием на газовом топливе. Газовоздушные смеси взрывоопасны, газ ядовит и может вызвать отравление. К обслуживанию газовой аппаратуры допускаются лица, получившие удостоверение о прохождении технического минимума по его эксплуатации. Проверка проводится ежегодно.

Во избежание утечки газа не реже одного раза в месяц проверяют герметизацию системы грузовых труб и аппаратуры горелки зажигают от запальной свечи и следят за полнотой сгорания газа. Существует автоматика безопасности, предотвращающая поступление из горелок не горящего газа.

При несчастном случае необходимо оказать пострадавшему помощь до прибытия врача. При отравлении газом пострадавшего выносят на воздух, освобождают от стесняющей дыхание одежды, дают понюхать нашатырный спирт и не разрешают уснуть. При потере сознания тело согревают грелками и применяют искусственное дыхание.

Общие правила безопасности труда при работе с электрическими плитками и шкафами те же, что и с газовыми: не следует перегревать конфорки и искусственно их охлаждать. Перед началом работы необходимо проверить исправность терморегулятора и переключатели. Терморегуляторы автоматически поддерживают заданную температуру в шкафу в пределах от 100 до 350С, что предохраняет оборудование от перегрева. В электрокипятильнике при переполнении сборника кипятком электронагревательные элементы автоматически выключаются.

Опрокидывающиеся электросковороды и электрожаровни перед опрокидыванием отключаются от электросети. В жаровне предусмотрена автоматика регулирования температуры с помощью электроконтактного термометра и автоматика защиты ТЭНов от «сухого» хода.

При поражении электрическим током немедленно выключают ток при помощи рубильника или резиновыми перчатками отводят провод от пострадавшего и вызывают врача.

При воспламенении одежды на горящее место набрасывают любую ткань или заливают его водой. При ожоге первой степени (покраснения) на обожженное место кладут тампон из ваты, смоченный раствором перманганата калия или спирта. При ожогах второй и третьей степени (пузыри, обугливание) пострадавшего направляют к врачу.

При отравлении фреоном принимают чайную ложку питьевой соды и запивают её стаканом воды. Если фреон попал в глаза, вводят капли стерильного минерального масла, затем промывают глаза слабым раствором борной кислоты.

При ушибах пострадавшему прикладывают пузырь со льдом или смоченное холодной водой полотенце.

При ранении необходимо не только оставить кровотечение из раны, но и защитить её от загрязнения. На рану накладывают повязку, пользуясь стерильным пакетом первой помощи. При сильном кровотечении на ногу или руку накладывают жгут до прекращения кровотечения.

\



Безопасность людей, находящихся внутри здания, обеспечивается количеством и размером выходов из помещений, а также путями эвакуации людей во время пожара. План эвакуации вывешивается на стене на видном месте.

На крупных предприятиях питания руководство по охране труда возлагается на заместителя директора (если есть должность главного инженера, то на него), на остальных предприятиях — на директора. В горячих цехах руководство по охране труда возлагается, кроме руководителей, также на начальника цеха.

Руководители обязаны организовать контроль за выполнением трудового законодательства, приказов и инструкций вышестоящих организаций.

Совместно с профсоюзной организацией они разрабатывают план Мероприятий по созданию нормальных и безопасных условий труда, организуют инструктажи, выставки, лекции, показ диапозитивов, плакатов по охране труда и противопожарной технике. Начальник цеха осуществляет надзор за исправным состоянием эксплуатируемого оборудования, машин, ограждений, за своевременным выполнением планово-предупредительного ремонта оборудования, автотранспорта и за безопасным проведением погрузочно-разгрузочных работ.

Для вновь поступающих начальник цеха обязан провести вводный инструктаж и следить за своевременным обеспечением работников доброкачественной санспецодеждой. Руководитель имеет право приостанавливать работу на отдельных участках в тех случаях, когда она опасна для здоровья, и привлечь виновных к ответственности

**Виды и порядок проведения инструктажей по охране труда**

По характеру и времени проведения инструктажи подразделяют:

1) первичный на рабочем месте;

2) повторный;

3) внеплановый;

4) целевой.

1. **Первичный инструктаж на рабочем месте**

**1.1.** Первичный инструктаж на рабочем месте до начала производственной деятельности проводят:

— со всеми вновь принятыми на предприятие или переводимыми из другого подразделения;

— с работниками, выполняющими новую для них работу, командированными, временными работниками;

— со студентами и учащимися, прибывшими на производственное обучение или практику перед выполнением новых видов работ.

**1.2.** Первичный инструктаж на рабочем месте проводят с каждым работником или учащимся индивидуально с практическим показом безопасных приемов и методов труда. Первичный инструктаж возможен с группой лиц, обслуживающих однотипное оборудование, и в пределах общего рабочего места.

**1.3.** Все лица после первичного инструктажа на рабочем месте должны в течение первых 2 — 14 смен пройти стажировку под руководством лиц, назначенных приказом  по предприятию.

**1.4.** Рабочие допускаются к самостоятельной работе после стажировки, проверки теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1. **Повторный инструктаж**

**2.1.** Повторный инструктаж ежеквартально проходят все рабочие независимо от квалификации, образования, стажа, характера выполняемой работы.

**2.2.** Повторный инструктаж проводят индивидуально или с группой работников, обслуживающих однотипное оборудование и в пределах общего рабочего места по данной программе.

1. **Внеплановый инструктаж**

**3.1.** Внеплановый инструктаж проводят:

— при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил, инструкций по охране труда, а также изменений к ним;

— при изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений и инструмента, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда;

— при нарушении работающими и учащимися требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару, отравлению;

— по требованию органов надзора;

— при перерывах в работе — для работ, к которым предъявляют дополнительные (повышенные) требования безопасности труда более чем на 30 календарных дней, а для остальных работ — 60 дней.

**3.2.** Внеплановый инструктаж проводят индивидуально или с группой работников одной профессии. Объем и содержание инструктажа определяют в каждом конкретном случае в зависимости от причин и обстоятельств, вызвавших необходимость его проведения.

1. **Целевой инструктаж**

**4.1.** Целевой инструктаж проводят:

— при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями по специальности (погрузка, выгрузка, уборка территории, разовые работы вне предприятия, цеха и т.п.);

— при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф;

— при производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск, разрешение и другие документы;

1. Первичный инструктаж на рабочем месте, повторный, внеплановый и целевой проводит непосредственный руководитель работ (начальник участка, горный мастер, механик и т.д.).
2. Инструктажи на рабочем месте завершаются проверкой знаний устным опросом или с помощью технических средств обучения, а также проверкой приобретенных навыков безопасных способов работы. Знания проверяет работник, проводивший инструктаж.
3. Лица, показавшие неудовлетворительные знания, к самостоятельной работе или практическим занятиям не допускаются и обязаны вновь пройти инструктаж.
4. О проведении первичного инструктажа на рабочем месте, повторного, внепланового, стажировки и допуске к работе работник, проводивший инструктаж, делает запись в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего. При регистрации внепланового инструктажа указывают причину его проведения.

Целевой инструктаж с работниками, проводящими работы по наряду-допуску, разрешению и т.п., фиксируется в наряде-допуске или другой документации, разрешающей производство работ.

 **Инструкция по охране труда для повара**

Инструкция по охране труда составляется, и утверждаются приказом начальника учреждения с учетом типовых инструкций, условий охраны трудовой деятельности, а также правил пожарной и технической безопасности. Ее необходимо согласовать со специалистами в этой отрасли, она должна быть конкретной и обязательной к выполнению.

В инструкцию охраны труда поваров необходимо включать следующие разделы:

1. Общие условия.

2. Правила охраны труда перед началом работы.

3. Охрана труда в течение работы.

4. Условия охраны труда в чрезвычайных случаях.

5. Правила по охране труда после окончания основного рабочего процесса.

**Общие требования**

1. При составлении общих позиций по охране труда следует помнить, что к деятельности повара допускается мужчина или женщина, которые имеют специальное образование, справку о пройденном осмотре в поликлинике, получили начальные инструктажи и прошли стажировку.

2. В дальнейшем, один раз в полгода, повар должен проходить повторно инструктаж по технике безопасности. Самостоятельно заниматься приготовлением пищи человек, который не прошел повторный инструктаж, не имеет права.

3. Еще одним пунктом будет ежегодное прохождение медицинского осмотра с занесением данных в санитарную книжку.

4. Также необходимо прописать, с какими негативными факторами производства может столкнуться повар в процессе работы.

Негативные факторы:

горячая температура плит, духовок, посуды;

острые части кухонных принадлежностей;

горячая температура в помещении;

большая влажность и пар, исходящий от готовящихся блюд;

высокая шумовая нагрузка;

слабая освещенность на территории рабочей зоны;

большие физические и эмоциональные нагрузки.

5. Повар обязан сообщать своему начальнику обо всех несчастных случаях на кухне, о своем здоровье, а также о каждой нештатной ситуации.

6. Общие требования должны содержать обязанности повара.

Что обязан выполнять повар:

входить в кухонное помещение без уличной одежды, головных уборов, иметь сменную обувь;

прежде чем начать работать, повар обязан одеть чистый сменный головной убор, который прикроет волосы, сменную спецодежду, вымыть руки с моющим средством;

часто менять одежду;

после выхода с помещения туалета мыть руки с мылом;

держать в порядке и чистоте ногти на руках;

не питаться та территории кухни.

7. Дополнительно в общие требования следует внести следующие моменты:

• повар должен соблюдать нормы пожарной безопасности;

• знать трудовой распорядок предприятия;

• не курить и не употреблять алкоголь на рабочем месте.

Что касается работодателя, то он должен обеспечить работников кухни:

хорошо вентилируемым помещением;

спецодеждой;

нескользкими полами рабочей зоны.

Соответственно, вышеупомянутые пункты необходимо включать при составлении инструкции по охране труда для повара.

**Требования охраны труда повара перед началом работы**

1. Надеть специальную одежду.

2. Убедиться в безопасности места работы.

3. Проверить состояние воздуховодов.

4. Проверить оборудование и прочий инвентарь.

5. Приготовить запасы необходимых продуктов и полуфабрикатов.

6. Проверить наличие освещенности над территорией рабочих поверхностей.

7. Визуально проверить безопасность розеток и вилок к электроприборам.

8. Исключить присутствие на территории рабочей зоны посторонних предметов.

9. Надежно закрепить колющие, режущие и зубчатые детали электромеханического инвентаря.

10. Осмотреть полы на предмет наличия ненужных вещей и трещин.

11. Проверить состояние кранов, смесителей, патрубков.

12. Осмотреть исправность кухонного оборудования.

13. Осмотреть исправность инвентаря: ножей, лопаток, половников, досок и другого.

14. Удостоверится, что на варочной поверхности отсутствуют какие-либо посторонние вещи.

15. Осмотреть, пригодна ли электромясорубка, овощерезка, мармиты и другое оборудование к работе.

16. Обо всех неполадках необходимо в обязательном порядке доложить начальнику и только после их исправления приступать к работе.

17. Во время работы с газовыми плитами, духовыми шкафами, микроволновыми печами и другим оборудованием, соблюдать технику безопасности, прописанную в заводских инструкциях.

**Требования охраны труда повара во время работы**

1. Повар обязан выполнять ту работу, по которой он прошел стажировку, а также был проинструктирован о технике безопасности.

2. Запрещается присутствие на территории кухни посторонних людей.

3. Применять оборудование и кухонный инвентарь исключительно по назначению.

4. Соблюдать чистоту на кухне (вовремя выбрасывать остатки продуктов, использованные упаковки).

5. Во время работы с горячим оборудованием пользоваться защитными перчатками.

6. Аккуратно работать ножами, не допускать порезов.

7. Не пользоваться ножом на весу, не проверять лезвие пальцами.

8. Не садиться на бочки, ящики, тару, столы и оборудование.

9. На кухне пользоваться исключительно стандартизированными и разрешенными здравоохранением дезинфицирующими, чистящими и моющими средствами.

10. Не допускать попадание чистящих средств на продукты и кожу.

11. В процессе работы с холодильным оборудованием запрещается загружать продукты свыше допустимой массы.

12. Необходимо открывать холодильное оборудование на небольшой промежуток времени.

13. Территория возле холодильников должна быть свободна от лишних предметов.

14. Прекратить использование холодильных устройств при обнаружении неисправностей.

15. Не допускать попадания воды и жира на варочную поверхность.

16. Следить за исправной работой вентиляционных систем.

17. Осторожно передвигать сковородки, казаны, кастрюли по варочной поверхности.

18. Аккуратно снимать крышки с посуды, стоящей на нагретой поверхности.

19. Не использовать кухонную посуду с дефектами, отломанными ручками.

20. Перед тем, как переносить посуду с горячей пищей, убедиться, что на пути отсутствуют посторонние предметы, пол сухой и нескользкий.

21. Осторожно снимать посуду с плиты.

22. Проводить чистку оборудования только убедившись, что оно выключено.

23. Запрещается оставлять включенное кухонное оборудование без присмотра.

**Требования охраны труда повара по окончании работы**

1. Отключить варочные плиты.

2. Обесточить электрооборудование.

3. Вымыть и почистить кухонный инвентарь и оборудование.

4. Вымыть с помощью моющих средств использованную посуду.

5. Перекрыть краны подачи воды и газа.

6. Убрать отходы и мусор с территории рабочей зоны.

7. Все обнаруженные неисправности занести надлежащим образом в специальный журнал, а также уведомить начальника.

8. Снять сменную одежду и головной убор, удостовериться в ее чистоте и поместить в шкафчик для сменной одежды.

Важно помнить

При разработке требований по охране труда повара желательно использовать Методические рекомендации Министерства труда. Внешний вид инструкции может быть произвольной формы. Законодательством этот момент не регламентируется. Однако Методические рекомендации имеют пример оформления инструкции, который можно взять за основу. Титульная страница должна содержать наименование учреждения, название профессии, которую она регламентирует, номер и дату утверждения документа, наименование должности ответственного специалиста, подпись руководителя, утвердившего инструкцию.

В обязательном порядке инструкция должна быть согласована со специалистом по охране труда и иметь подпись составителя.