

**УТВЕРЖДАЮ**  
ИП Гапоненко О.И.  
\_\_\_\_\_  
О.И.Гапоненко  
02 сентября 2024 г.

## **Инструкция № 4 по охране труда для повара-пекарь**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда для повара-пекаря** составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», **действующим с 1 января 2023 года**, Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы повара-пекаря в школе и ДООУ, столовой, кафе и ресторане, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ с технологическим, тепловым оборудованием и кухонным инвентарем, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.3. Инструкция по охране труда составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья повара-пекаря при выполнении им своих трудовых обязанностей и функций.

1.4. К выполнению обязанностей повара-пекаря допускаются лица:

- имеющие образование, соответствующие требованиям к квалификации (профстандарта) по своей должности;
- соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению руководителя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях,

о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Работник должен изучить инструкцию по охране труда для повара-пекаря, пройти вводный инструктаж, инструктаж по охране труда на рабочем месте и стажировку до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, включая обучение по оказанию первой помощи пострадавшим, пройти обучение правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением II квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.6. В процессе работы возможно воздействие на повара-пекаря следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- физические - микроклимат: температура воздуха, относительная влажность воздуха, тепловое излучение;
- физические - виброакустические факторы: шум.
- тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе поваром-пекарем:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности рабочего места;
- движущиеся механизмы, подвижные части технологического оборудования;
- повышенная температура поверхностей теплового оборудования, противней, мучной кулинарной продукции и как следствие термические ожоги;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха при работе вытяжной вентиляции;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях оборудования, кухонного инструмента;
- травмирование при падении на влажном и скользком полу;
- поражение электрическим током при использовании неисправного технологического, теплового электрооборудования, отсутствия заземления;
- физические перегрузки.

1.8. Повар-пекарь в целях соблюдения требований охраны труда должен:

- выполнять правила и требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при выполнении работ;
- выполнять требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- знать санитарно-гигиенические требования содержания производственных помещений, правила санитарии и гигиены;
- знать правила эксплуатации и требования безопасности при работе с технологическим, тепловым оборудованием и кухонным инвентарем;
- иметь четкое представление об опасных и вредных факторах, связанных с выполнением работ поваром-пекарем;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности коллег по работе в процессе выполнения работ;
- пользоваться при выполнении работ средствами индивидуальной защиты, правильно применять их;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям повара и поручена непосредственным руководителем – шеф-поваром (заведующим производством), при создании условий безопасного ее выполнения;

- знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, сигналы оповещения о пожаре;
- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и времени отдыха;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь пострадавшему;
- соблюдать должностную инструкцию повара-пекаря.

1.9. Повар-пекарь бесплатно обеспечивается и использует в работе следующую спецодежду и иные индивидуальные средства защиты:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий – 1 шт.;
- фартук из полимерных материалов с нагрудником – 2 шт.;
- нарукавники из полимерных материалов – до износа.

Обеспечивается и использует санитарную одежду:

- халат хлопчатобумажный;
- головной убор (колпак, шапочка, косынка).

1.10. Повар-пекарь должен сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом произошедшем несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания (отравления), а также о поломке оборудования и кухонного инвентаря.

11. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм, предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний повар-пекарь должен:

- проходить ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета, перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, перед приемом пищи;
- выполнять работы с использованием спецодежды, санитарной одежды, индивидуальных средств защиты;
- менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения, собирать волосы под колпак (шапочку);
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении мучных кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;

- проветривать рабочие помещения;
- соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21.

1.12. Запрещается повару-пекарю выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или в рабочее время.

1.13. Повар-пекарь, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знания требований охраны труда, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

### **2.1. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение и убедиться в исправности электрооборудования:**

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную пылевлагонепроницаемую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.2. Вымыть руки с мылом. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть полагающуюся по нормам чистую и проглаженную спецодежду, застегнуть ее. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.

2.3. Проветрить рабочие помещения. Убедиться в работе приточно-вытяжной (вытяжной) вентиляции.

### **2.4. Перед началом работы повару-пекарю следует:**

- проверить наличие медицинской аптечки для оказания первой помощи, а также средств пожаротушения;
- проверить состояние производственных помещений, принять меры по наведению порядка и обеспечению наличия свободных проходов;
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
- проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- проверить устойчивость производственного стола, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе технологического, теплового электрооборудования;
- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);

- проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, муфт и т. п.), нагревательных элементов оборудования;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики;
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- сверить наличие и оценить исправность кухонных инструментов и кухонного инвентаря, целостность используемой посуды;
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети;
- проверить наличие четких надписей на щитках и рубильниках.

2.5. Убедиться в безопасности рабочего места. Проверить устойчивость установленного и закрепленного передвижного (переносного) кухонного оборудования на производственном столе, на рабочем месте повара-пекаря. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и продуктов.

2.6. Выполнить необходимую обработку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.7. Перед включением электроплиты убедиться в наличии поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, защищающего тэны, оценить состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом состоянии.

2.8. Противни, разделочные доски, лопатки, полотна ножей следует содержать чистыми, гладкими, без трещин и заусенец, рукоятки ножей – плотно насаженными.

2.9. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

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

3.1. Во время работы повару-пекарю следует соблюдать порядок и чистоту на рабочем месте, не загромождать его, а также проходы между оборудованием и столами, к пультам управления, рубильникам и первичным средствам пожаротушения, выходы из помещений и пути эвакуации порожней тарой, инвентарем, излишними продуктами и запасами сырья.

3.2. Соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты.

3.3. Технологическое, тепловое оборудование, кухонный инвентарь и инструментарий применять только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности, и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Кухонную посуду, столы, кухонный инвентарь, оборудование использовать в соответствии с маркировкой.

3.5. Перед включением технологического, теплового электрооборудования, электрических бытовых приборов стоять на диэлектрическом коврик (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

3.6. Повару-пекарю следует соблюдать в работе последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. Исключать встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой

продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения работников.

3.7. Применять в работе безопасные приемы труда, следить за исправностью оборудования, кухонного инструментария и инвентаря.

3.8. Оборудование, кухонные инструменты и инвентарь использовать только для тех работ, для которых они предназначены.

3.9. Не отвлекаться посторонними делами и разговорами. Выполнять только ту работу, по которой пройдено обучение (инструктаж, стажировка), не поручать выполнение своей работы необученным лицам.

3.10. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.

3.11. В производственных помещениях не допускать хранение личных вещей и комнатных растений.

3.12. Не допускать переноски (поднятия) продуктов, массой выше установленной нормы:

- при разовом подъеме (без перемещения): женщинами - не более 15 кг, мужчинами - не более 50 кг;
- при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): женщинами - до 10 кг, мужчинами - до 30 кг.

3.13. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправным инструментом.

3.14. При выполнении работ с ножом, ручной теркой повару-пекарю следует соблюдать осторожность, оберегая руки от порезов. При перерывах в работе убирать его в отведенное место.

3.15. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными поварскими ножами. Нарезку репчатого лука производить в вытяжном шкафу.

3.16. Во время работы с ножом повару-пекарю запрещается:

- применять ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- выполнять резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- выполнять проверку остроты лезвия рукой;
- переносить нож острым концом к себе или к иному работнику;
- опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников;
- при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за сторону руками.

3.17. Соблюдать осторожность при:

- посадке и выемке форм, листов;
- санитарной обработке яиц и приготовлении льезона.

3.18. Не работать на мясорубке без предохранительных приспособлений (кольца и деревянного пестика). Не допускать проталкивания застрявших кусков продукта в загрузочной воронке вручную, а также проверку качества заточки ножей руками.

3.19. Соблюдать требования безопасности при эксплуатации жарочных, пекарских шкафов, весов, мясорубки, изложенные в соответствующих инструкциях по охране труда и технической документации.

3.20. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ, следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления мучной кулинарной продукции;
- операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах;
- прокалывать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки;
- не использовать для выпечки листы с нагаром.

3.21. Не использовать открытый огонь в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.

3.22. При эксплуатации электромеханического оборудования повару-пекарю следует:

- использовать его только для выполнения тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед началом загрузки следует убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- включать с помощью нажатия кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;
- не допустимо прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенными и с поврежденной изоляцией проводам;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п. при полной остановке и отключенном питании.

3.23. При эксплуатации электромеханического оборудования запрещено:

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать уровень допустимых скоростей;
- извлекать или проталкивать рукой застрявший продукт;
- передвигать включенное в сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к работе на нем посторонних или необученных лиц;
- складировать на оборудовании кухонный инвентарь, продукцию, тару.

3.24. Для предупреждения ожогов использовать средства для защиты рук (прихватки, рукавицы).

3.25. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.26. Передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды осторожно, движением "на себя".

3.27. Не допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.28. Повару-пекарю следует располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарского шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.29. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя". Ставить и снимать противни с полуфабрикатами в рукавицах или с помощью прихваток. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней.

3.30. При использовании пекарских, расстоечных шкафов соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

3.31. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

3.32. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.

3.33. При эксплуатации жарочного и пекарского шкафов не допускается:

- использовать для выпечки формы и листы неисправные, деформированные или с нагаром;
- включать жарочный и пекарский шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;
- переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;
- производить очистку включенного шкафа;
- эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.34. Для предотвращения неблагоприятного влияния теплового (инфракрасного) излучения на организм следует:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.35. Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.36. Своевременно убирать с пола случайно рассыпанные продукты, разлитые жиры, воду и т. д.

3.37. Во время работы автомата для приготовления и жаренья пирожков и пончиков следует следить, чтобы щитки кожуха и крышки были закрыты, наполнять жарочную ванну маслом до включения нагрева, приводить в действие шнек дозатора после загрузки фарша в конусный питатель.

3.38. При работе автомата для приготовления пирожков и пончиков не допускается:

- загружать фарш при работающем шнеке;
- просовывать руки внутрь бункера;
- снимать крышку дозатора;
- превышать давление в ресивере компрессора и бункере для теста выше величин, указанных в технической документации по эксплуатации;
- отвинчивать маховик крышки бункера для теста при наличии в нем давления.

3.39. При эксплуатации холодильного оборудования:

- загружать охлаждаемую емкость холодильного оборудования необходимо после запуска холодильной машины и достижения температуры, требуемой для хранения продуктов;
- объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как возможно реже;
- если на охлаждаемых приборах (испарителях) образуется иней (снеговой шубы) толщиной больше 0,5 см следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры чтобы иней растаял;

- обнаружив утечку хладона холодильное оборудование необходимо незамедлительно выключить, помещение – проветрить;
- при нарушении температурного режима, частом включении-выключении компрессора холодильник выключить.

3.40. При эксплуатации холодильного оборудования недопустимо:

- включение, если отсутствует защитное заземление (зануление);
- загорание пространства около холодильного оборудования, складирование продуктов, тары и иных ненужных предметов;
- удаление инея механическим способом при помощи скребков, ножей;
- передвижение холодильного агрегата с включенным питанием.

3.41. С целью избегания поражения электротоком или выхода из строя электрических установок следует соблюдать следующие меры электробезопасности:

- включение и выключение оборудования выполнять сухими руками, стоять на диэлектрических ковриках;
- не касаться открытых и не огражденных (не защищенных) токоведущих частей оборудования, с поврежденной изоляцией проводов;
- не допускать резких перегибов и заземления кабелей питания;
- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные кожухи;
- не оставлять без контроля включенные электроприборы и аппараты, выключать их от сети при перерывах в работе, при завершении работы, во время проведения санитарной обработки, чистки.

3.42. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.43. Контролировать бесперебойную работу вытяжной вентиляции, ее своевременное включение и отключение.

3.44. В процессе работы следует соблюдать требования инструкции по охране труда повара-пекаря, а также инструкций по охране труда при эксплуатации технологического оборудования и кухонного инструментария.

3.45. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не превышать их установленную концентрацию и температуру, применять только разрешенные органами здравоохранения. Использовать перчатки и избегать попадания на кожу и в глаза.

3.46. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты повара-пекаря:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений, халат хлопчатобумажный должны быть застегнуты, полностью закрывать туловище и руки до запястья;
- фартук завязан;
- колпак или шапочка должны быть по размеру, не соскальзывать с головы;
- при неисправности средств индивидуальной защиты заменить на исправные.

3.47. Во время работы избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

## 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при работе поваром-пекарем, причины их вызывающие:

- неполадки в работе технологического, теплового электрооборудования, бытовых электроприборов;
- загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами;

- возгорание, пожар вследствие воспламенения жира (масла), прикосновения горючих предметов к нагретым элементам и поверхностям, неисправности электрооборудования;
- аварийные ситуации в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического, теплового, холодильного оборудования вследствие износа оборудования.

4.2. При возникновении неполадок в работе технологического, теплового электрооборудования, бытовых электроприборов (посторонний шум, ощущение действия тока, искрение, дым, запах тлеющей электропроводки) прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды и сырья (продукта), ограничить к нему доступ и сообщить непосредственному руководителю.

4.3. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами, растительным маслом или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. В случае появления возгорания повар-пекарь должен немедленно прекратить работу, вывести работников из опасной зоны (погасить пламя на работнике), вызвать пожарную охрану по номеру телефона 101. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. При использовании огнетушителей не направлять в сторону людей струю углекислоты или порошка. Сообщить о пожаре непосредственному руководителю.

4.5. В случае получения травмы повар-пекарь должен прекратить работу, позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность непосредственного руководителя.

4.6. При получении травмы иным работником следует оказать ему первую помощь: устранить воздействие на него повреждающих факторов (освободить от действия электрического тока, погасить горящую одежду, убрать травмирующий предмет, подставить под холодную струю воды при ожоге и др.), воспользоваться аптечкой первой помощи. При необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103. О факте травмирования сообщить непосредственному руководителю. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия в случае, если отсутствует угроза жизни и здоровью окружающих.

4.7. В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического, теплового и холодильного оборудования известить непосредственного руководителя.

## **5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Необходимо выключить и надежно обесточить электромеханическое оборудование, тепловое оборудование (пекарский шкаф, жарочный шкаф, электроплиту и т.д.), используемые кухонные бытовые электроприборы с помощью рубильников или устройств их заменяющих и исключающих возможность случайного пуска.

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить шкафы, все конфорки электроплиты.

5.3. Не охлаждать нагретую поверхность электроплиты, противней, форм водой.

5.4. Удалить масло из жарочной ванны после выключения тэнов.

5.5. Осуществить разборку, очистку и промывку оборудования: механическое –

строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов применять щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Повару-пекарю следует привести в порядок рабочее место, проконтролировать вымывание и уборку кухонного инвентаря в места хранения.

5.7. Удостовериться в противопожарной безопасности производственных помещений, в том, что противопожарные правила в помещениях соблюдены, огнетушители находятся в установленных местах.

5.8. Перекрыть воду. Осуществить проветривание помещений.

5.9. Выключить вытяжную вентиляцию, закрыть окна.

5.10. Снять спецодежду (санитарную одежду) и убрать ее в установленное место.

5.11. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

5.12. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы.

5.13. Выключить освещение. При отсутствии недостатков закрыть помещение на ключ.

*Инструкцию разработал*

*ИП Гапоненко О.И.: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /*