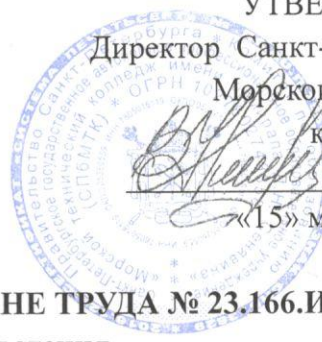


|   |  |                                   |
|---|--|-----------------------------------|
| <p>Утверждаю:</p> <p>Главный эксперт по компетенции</p> <p>Поварское дело. 2018 г.</p> <p>_____</p> |   |                                   |
|   | <p>Демонстрационный экзамен по<br/>стандартам WorldSkills Russia 2018г</p>   |                                   |
|   | <p>Компетенция</p>   | <p>R34_Поварское дело</p>         |
|   |  | <p>Инструкция по охране труда</p> |

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА  
для проведения  
Демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по  
компетенции «Поварское дело»**

Санкт-Петербург 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор Санкт-Петербургского  
Морского технического  
колледжа

Никитин В.А.

«15» мая 2018 г.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА № 23.166.ИОТ**  
**для проведения**  
**Демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills**  
**Компетенция «Поварское дело».**

Настоящая Инструкция определяет требования охраны труда для участников и экспертов по компетенции «Поварское дело» Демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia 2018г (далее - для участников).

**1. Общие положения**

1. Во время работы на повара могут оказывать неблагоприятное воздействие, в основном, следующие опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся и вращающиеся части применяемого оборудования, машин;
- выступающие части оборудования (острые кромки, незакрытые дверки и т.п.);
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- предметы, находящиеся на поверхности пола (тара, шланги, котлы, подставки и др.);
- электрический ток, путь которого в случае замыкания может пройти через тело человека;
- повышенная или пониженная температура и влажность воздуха;
- нагретые до высокой температуры поверхности;
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- опасность возникновения пожара.

2. Повар во время работы должен пользоваться санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов.

3. Для предупреждения возможности возникновения пожара повар должен соблюдать требования пожарной безопасности.

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

1. Повар перед началом работы должен надеть санитарную одежду, застегнуть ее на все пуговицы, убрать волосы под головной убор.
2. Санитарная одежда должна быть соответствующего размера, с коротким рукавом или рукавом три четверти, чистой и не стеснять движений.
3. Перед началом работы в горячем цеху повару необходимо выполнить следующие операции:
  - проверить работу оборудования на холостом ходу кратковременным включением;
  - проверить прочность крепления применяемого оборудования (например, на столе или передвижной тележке);
  - перед включением проверить исправность шнура питания. Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью.
  - при включении плитки штепсельную вилку ввести в гнезда штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключения вилки дерганием за шнур.
  - для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой.
  - следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.
  - проверить отсутствие трещин на поверхности конфорок плит, мармитов;
  - убедиться в наличии подовых листов в камерах пекарских шкафов;
  - убедиться в непрерывном поступлении воды, в нормальной работе поплавкового устройства, исправности разборного крана электрокипятильника.

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

### **3.1 При работе с режущими инструментами**

- Соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чистите желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед.
- Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания.
- Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
- При загрузке продуктов в овощерезательную машину, при перемещении продуктов и тары не разрешается держать нож в руках.
- Не следует носить нож в руках острием вперед; переносить его лучше в

футляре; во время перерывов в работе не рекомендуется оставлять нож на столе, его следует убирать в специальное место для хранения.

- Нельзя пользоваться ножами, имеющими качающиеся, непрочно закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.

- Не следует нарезать продукты вручную навесу; для этого нужно использовать разделочные доски.

- Соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части.

- Необходимо остерегаться попадания рук под ножи и другие вращающиеся части овощерезок, протирачных и других машин.

- Загружать продукт в загрузочную воронку следует небольшими порциями; для проталкивания продукта нужно пользоваться специальными приспособлениями (толкачами, пестиками), если это предусмотрено конструкцией машины.

- Нельзя проталкивать застрявшие куски продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверять качество заточки ножей руками; судить о качестве заточки ножей нужно по нарезаемому продукту.

- Производить удаление заклинившего продукта следует только после выключения машины, при обесточенном электродвигателе.

- При эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов необходимо руководствоваться следующими требованиями:

- работать следует при закрытом щитке режущего устройства;
- нельзя устанавливать продукт для нарезки при включенной машине;
- нельзя устанавливать толщину реза при включенной машине;
- необходимо надежно закреплять продукт в зажимном устройстве;
- во время работы машины нельзя направлять в нее продукт руками;
- остатки продукта необходимо удалять деревянной лопаткой после полной остановки и отключения машины от электросети;
- нельзя подхватывать нарезанный продукт руками из загрузочного устройства; приемный лоток нужно освобождать только после остановки машины;
- не следует очищать дисковый нож машины руками; при этом нужно пользоваться деревянным скребком и только после полной остановки дискового ножа.

### **3.2 При работе с горячими жидкостями и поверхностями**

- Следите, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край.

При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.

- Крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя.

- Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.

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

- Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя", передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.

- Заливать жир в сковороду, фритюрницу и др. следует до включения оборудования в сеть; загружать и выгружать обжариваемый продукт из фритюрницы нужно с помощью металлической сетки.

- загрузку продуктов производить спустя 15 - 20 минут после включения сковороды;

- не устанавливать контакты электроконтактного термометра на температуру выше 260 С;

- при открывании крышки сковороды следует соблюдать осторожность и стоять сбоку;

- опрокидывать и сливать содержимое чаши сковороды можно только после отключения ее от электросети и остывания содержимого до 40 С .

- Открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей нужно осторожно, движением «на себя».

- Повару следует быть осторожным и не проливать на плиту жидкости. Во время работы повару не следует накапливать излишки продуктов, не загромождать проходы порожней тарой и другими предметами.

1. Нельзя производить транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках; при этом не следует прижимать к себе при переноске котел с горячей пищей.

2. Нельзя допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3. Необходимо соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов из жарочных шкафов; при этом укладывать листы и формы на тележку или передвижной стеллаж нужно так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты стеллажа или тележки.

4. Для предупреждения несчастных случаев нельзя допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте; пролитый на пол жир или уроненные продукты нужно немедленно убрать.

Нельзя пользоваться битой посудой, имеющей сколы, трещины.

5. При работе на фаршемешалке следует выполнять следующие меры предосторожности:

- не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки;
  - выгружать сырье из фаршемешалки следует вращающимися лопастями при закрытой решетчатой крышке;
  - выгружать фарш из куттера нужно специальным ковшом.
6. Нельзя пользоваться открытым огнем в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.
  7. Повару следует остерегаться разбрызгивания и попадания в глаза эссенции, дезинфицирующего раствора для обработки яйца; попавший в глаз раствор необходимо немедленно смыть водой.
  8. При использовании просеивателя нельзя открывать его ограждение.
  9. Во время работы месильного рычага тестомесильной машины нельзя соскребать со стенок дежи прилипшее тесто различными предметами (скобами, лопатками).
  10. Не следует перегружать дежу тестомесильной машины; для этого необходимо соблюдать норму загрузки объема дежи.
  11. Установку и надежную фиксацию резервуара и рабочего органа взбивальной машины следует производить при обесточенном электродвигателе; зазор между дном резервуара и рабочим органом должен быть не менее 5 мм.
  12. Загрузка резервуара взбивальной машины должна производиться только после полной сборки резервуара и рабочего органа.
  13. Нельзя добавлять продукты во время работы взбивальной машины.
  14. Отбор проб и выгрузку продуктов из резервуара взбивальной машины следует только после полной остановки электродвигателя.
  15. При работе на тестораскаточной машине следует выполнять следующие меры предосторожности:
    - не проталкивать тесто руками и не подсовывать руки под ограждение тестораскаточной машины;
    - не протирать вальцы во время работы машины;
  16. При работе на ореходробилке нельзя перемешивать орехи руками.
  17. Во время работы бисквиторезательной машины не следует поправлять бисквитные заготовки, собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства.
  17. Зачищать ножи бисквиторезательной машины от остатков продукта скобками следует только после полной ее остановки.

#### 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

1.1. При возникновении поломки оборудования, необходимого для выполнения конкурсного задания: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; немедленно доложить о принятых мерах эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

1.2. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (молотым кофе, сахаром и т.п.), сообщить волонтерам о необходимости уборки и прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

1.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

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

1. По окончании работы следует произвести разборку, мойку, чистку остывшего оборудования, предварительно отключив его от электрической сети при помощи рубильника; не следует охлаждать жарочную поверхность плиты, сковороды, жаровни водой.

2. Во время разборки машины необходимо проявлять осторожность, остерегаться порезов; следует соблюдать последовательность сборки и разборки машины.

3. Для извлечения шнека из мясорубки следует пользоваться специальным крючком или выталкивателем в зависимости от конструкции машины; при этом нельзя пользоваться кратковременным пуском машины.

4. При чистке камер электрошкафа не следует пользоваться водой.

5. Во время мойки не допускается попадание воды на токоведущие части оборудования.

6. По окончании работы следует тщательно вымыть руки тёплой водой

Инструкцию составил  
Зав.технологическим отделением

О.Г.Пищик

Согласовано  
Специалист по охране труда

Г.Д.Николаев