

Программа проведения первичного инструктажа по охране труда для повара

1. Общие сведения о технологическом процессе, оборудовании и производственной среде на рабочем месте повара, характере его трудового процесса (напряженность и тяжесть), включая:
 - общие ознакомительные сведения о технологическом процессе;
 - общее знакомство с оборудованием, находящимся на рабочем месте работника;
 - сведения о вредных и (или) опасных производственных факторах, возникающих при технологическом процессе, их влиянии на организм человека, их уровень по результатам аттестации рабочих мест, расположение опасных зон машин, механизмов на рабочем месте работника, существующие риски повреждения здоровья.

2. Средства индивидуальной защиты (далее – СИЗ), полагающиеся повару, в том числе:
 - порядок и нормы выдачи СИЗ;
 - правила применения СИЗ.

3. Требования безопасности при эксплуатации оборудования, находящегося на рабочем месте повара. Необходимость во время работы быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

Правила хранения продуктов и товаров.

Требования охраны труда при работе на высоте (расстановке продуктов питания по стеллажам).

Меры безопасности при переноске бутылок и другой стеклянной посуды.

Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.

Необходимость пользоваться защитными рукавицами для защиты рук от порезов и других ранений при переноске жестких или стеклянных грузов.

Соблюдение предельных норм перемещения тяжестей вручную.

Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок.

Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы.

Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты.

Меры предосторожности при выемке продуктов из подогревающего контейнера.

Меры безопасности при пользовании хлеборезкой.

Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем.

Меры предосторожности при пользовании стеклянной и другой посудой.

Использование специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т. п.).

Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов.

Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов.

4. Требования к безопасной организации и содержанию в чистоте и порядке рабочего места, в т. ч. рациональная организация рабочего места. Важность отсутствия на рабочем месте лишних предметов, не используемых в работе.

Визуальная проверка перед началом работы исправности электропроводки, вилки, розетки, а также электрических соединений между собой всех устройств, входящих в комплект оборудования, расположенного на рабочем месте.

Последовательность выполнения работы повара, определенная инструкцией по эксплуатации используемого оборудования.

Рациональная рабочая поза повара и уменьшение утомляемости.

5. Профессиональные риски на рабочем месте.

6. Порядок подготовки к работе, включая:

- требования к специальной одежде, спецобуви и другим средствам индивидуальной защиты;
- порядок проверки исправности оборудования;
- безопасные приемы и методы при выполнении работы.

7. Схема безопасного передвижения повара, в том числе:

- проходы, предусмотренные для передвижения;
- запасные выходы, запретные зоны.

8. Аварийные ситуации, которые могут возникнуть в ресторане, включая:

- характерные причины возникновения пожаров, случаев производственных травм и острых отравлений;
- места нахождения противоаварийной защиты и средств пожаротушения, правила пользования ими;
- места нахождения средств оказания первой помощи пострадавшему, аптечки, правила пользования ими;
- места нахождения телефонной связи, номера телефонов;
- порядок сообщения работником работодателю (его представителям) о произошедшем несчастном случае или остром отравлении.

9. Ответственность работника за нарушение правил охраны труда.

За нарушение правил охраны труда работник несет ответственность согласно действующему законодательству.

10. Требования соблюдения дисциплины труда.

11. Меры оказания первой помощи при несчастных случаях.

Действия повара при несчастном случае.

Способы оказания первой помощи при кровотечении, ранениях, переломах, вывихах, ожогах, ушибах и растяжении связок.

Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током. Правила освобождения пострадавшего, попавшего под действие электрического тока.

Аптечка для оказания первой помощи при несчастных случаях.

12. Санитарно-гигиенические требования. Нормативные значения площади и объема производственного помещения на одно рабочее место повара с использованием персонального компьютера. Требования к внутренней отделке интерьера помещений, в которых работают повара. Требования, предъявляемые к полу помещений, проходов, лестниц.

Требования к микроклимату и содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений. Санитарные нормы микроклимата производственных помещений. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

Требования к естественному и искусственному освещению рабочих мест. Роль нормальной освещенности рабочего места и отсутствия бликов света в предупреждении перенапряжения зрительного анализатора в процессе работы. Расположение рабочих мест по отношению к световым проемам. Система общего равномерного освещения. Комбинированная система освещения. Нормируемая освещенность рабочего места. Ограничение прямой и отраженной блескости от источников света. Ограничение яркости светящихся поверхностей (окон, светильников и т.п.). Источники света и светильники, применяемые в помещениях. Периодичность чистки стекол оконных рам и светильников.