**Примерная форма инструкции по охране труда для повара (апрель 2025)**

Настоящая форма разработана на основании [Трудового кодекса](https://internet.garant.ru/#/document/12125268/entry/10000) Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ, [приказа](https://internet.garant.ru/#/document/403119113/entry/0) Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 октября 2021 г. N 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем", [приказа](https://internet.garant.ru/#/document/400164786/entry/0) Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 декабря 2020 г. N 903н "Об утверждении Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок", [постановления](https://internet.garant.ru/#/document/400151942/entry/0) Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 декабря 2020 г. N 40 Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда", [Типовых инструкций](https://internet.garant.ru/#/document/55172022/entry/0) по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания, утв. приказом Роскомторга от 3 октября 1995 г. N 87

|  |  |
| --- | --- |
| [**организационно-правовая форма, наименование организации, предприятия**] | Утверждаю  [**должность, подпись, Ф. И. О. руководителя**] [**число, месяц, год**] М. П. |

Примечание. В соответствии с [пп. 3](https://internet.garant.ru/" \l "/document/403119113/entry/1003), [29](https://internet.garant.ru/#/document/403119113/entry/1029) Основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем, утв. [приказом](https://internet.garant.ru/#/document/403119113/entry/0) Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 октября 2021 г. N 772н, инструкции по охране труда утверждаются работодателем (руководителем организации) или уполномоченным им лицом с учётом мнения выборного органа первичной профсоюзной организации или иного уполномоченного работниками представительного органа (при наличии) в порядке, предусмотренном [ст. 372](https://internet.garant.ru/#/document/12125268/entry/372) ТК РФ.

Инструкция по охране труда для повара

[**наименование организации**]

1. Общие требования к охране труда

1.1. Настоящая инструкция разработана на основании Типовой инструкции по охране труда [ТОИ Р-95120-(001-033)-95](https://internet.garant.ru/#/document/55172022/entry/0), в соответствии с [основными требованиями](https://internet.garant.ru/#/document/403119113/entry/1000) к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем, утв. [приказом](https://internet.garant.ru/#/document/403119113/entry/0) Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 октября 2021 г. N 772н, с учетом условий работы повара в [**наименование организации**].

Повар обязан соблюдать действующие в [**наименование организации**] правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы (смены), перерывы для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

1.2. К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у горячей плиты не допускаются.

На рабочем месте повар получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

При эксплуатации газоиспользующих установок повар до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке.

Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. Она завершается экзаменом, результаты которого оформляются протоколом. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

Во время работы повар должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;

- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

- повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве (при эксплуатации газоиспользующих установок) - один раз в 12 месяцев (с занесением сведений о сдаче экзамена в удостоверение);

- проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

- проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;

- периодический медицинский осмотр: врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.3. Повар обязан соблюдать требования по выполнению режима рабочего времени и времени отдыха.

1.4. На повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся механизмы, подвижные части механического оборудования; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

1.5. О каждом несчастном случае на производстве пострадавший или очевидец в течение смены должен сообщить непосредственному руководителю.

При обнаружении неисправности используемого оборудования, инвентаря, приспособлений и инструмента повар должен сообщить об этом непосредственному руководителю и до ее устранения к работе не приступать. Начинать (продолжать) работу следует после ликвидации неисправности и ее последствий, препятствующих или затрудняющих нормальное производство работ.

1.6. Повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты в соответствии с установленными государственными нормативными требованиями охраны труда и [**указать наименование и реквизиты локального нормативного акта**]. Нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, обуви, санпринадлежностей и средств индивидуальной защиты:

- куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

- брюки светлые хлопчатобумажные (юбка светлая хлопчатобумажная - для женщин) - на 4 месяца;

- фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

- колпак белый хлопчатобумажный или косынка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

- полотенце - на 4 месяца;

- тапочки или туфли, или ботинки текстильные, или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве ГОСТ 12.4.033-95 "Обувь специальная с кожаным верхом для предотвращения скольжения по зажиренным поверхностям. Технические условия" - на 6 месяцев;

- рукавицы хлопчатобумажные - дежурные.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний повар обязан:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной;

- постоянно следить за чистотой тела, рук, волос;

- мыть руки с мылом после посещения туалета, соприкосновения с загрязненными предметами и по окончании работы;

- не принимать пищу в торговых, складских и подсобных помещениях.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы повар обязан:

2.1.1. Надеть исправную чистую специальную (санитарную) одежду, специальную (санитарную) обувь и другие средства индивидуальной защиты (очки, рукавицы и др.). Волосы подобрать под головной убор (колпак, косынку и т. п.).

Одежда должна быть застегнута на все пуговицы (завязана) и не иметь свисающих концов. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах бьющиеся и острые предметы.

2.1.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.1.3. При выполнении новых видов работ, изменении условий труда и т. п. получить инструктаж по безопасности труда и соответствующие исправные средства индивидуальной защиты.

2.1.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить устойчивость производственного стола;

- надежно установить передвижное (переносное) оборудование и инвентарь (на подставке, рабочем столе, передвижной тележке и т. п.);

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, товаров, инструменты, приспособления, материалы в соответствии с частотой использования и расходованием;

- проверить внешним осмотром достаточность освещения рабочей поверхности, отсутствие слепящего действия света; отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; надежность закрытия всех токовыводящих и пусковых устройств оборудования; наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом машины, электродвигателем и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления); наличие ограждений движущихся механизмов, нагреваемых поверхностей и надежность их крепления; отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования; наличие приборов безопасности, регулирования и автоматики, убедиться в том, что сроки клеймения приборов, даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением, и т. п. не просрочены; отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т. п.; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

2.1.5. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры (электропускателей, концевых выключателей и т. п.).

Оборудование/приборы, аппараты, работающие от электрической сети, включать (выключать) сухими руками.

2.2. В случае непрерывной работы сменщик должен узнать у сменяемого работника о всех неисправностях и неполадках, имевших место во время работы, и принятых мерах по их устранению. Принять убранное рабочее место и приступить к работе, используя исправное оборудование, инвентарь, приспособления и инструмент. Не оставлять работу до прихода сменяющего работника.

2.3. Повар должен выполнять требования производственной санитарии (своевременно включать и выключать местное освещение, воздушное душирование, вентиляционные отсосы, регулировать отопление и т. п.).

2.4. При эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети, на рабочем месте должен находиться плакат: "Не включать. Работают люди".

3. Требования охраны труда во время работы

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

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;

- операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан:

- 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.

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

3.4. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.5. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.6. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

3.7. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.8. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

3.9. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

3.10. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.11. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя", передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением "на себя".

3.12. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек.

3.13. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.

3.14. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.15. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.16. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на 3/4 емкости;

- прижимать котел к себе;

- держать в руках нож или другой инструмент.

3.17. При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.18. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.19. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

3.20. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

3.21. При работе на раздаче необходимо:

- производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;

- следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;

- производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;

- включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;

- сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. [**Указать перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие**].

4.2. При возникновении поломок оборудования, угрожающих аварией на рабочем месте или в цехе, необходимо прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды и т. п. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.3. В аварийной обстановке следует оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.4. При обнаружении запаха газа в помещении, не имеющем установленного газового оборудования:

- предупредить людей, находящихся в помещении, о недопустимости пользования открытым огнем, курения, включения и выключения электрического освещения и электроприборов;

- открыть окна (форточки, фрамуги) и проветрить помещение;

- сообщить об этом администрации предприятия, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

4.5. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами, работу следует прекратить до удаления загрязняющих веществ. Способы очистки загрязненной поверхности:

- пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши, опилок или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым не более чем до 50°С раствором кальцинированной соды и вытереть насухо;

- для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой.

4.6. В случае возгорания жира - не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом, препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.7. При травмировании, отравлении и внезапном заболевании работнику должна быть оказана первая помощь. Действия по оказанию этой помощи осуществляют специально обученные лица или очевидцы несчастного случая в соответствии с действующими правилами оказания первой помощи.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. По окончании работы повар обязан:

5.1.1. Отключить использованное тепловое и механическое оборудование от электрической сети. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах, подводящих к остановленному оборудованию газ, пар, воду и т. п.

5.1.2. Произвести очистку использованного оборудования после его отключения от электрической сети, а теплового - после полного остывания.

5.1.3. Использованные инвентарь, приспособления и инструмент очистить от загрязнения с помощью щетки, ершей и т. п.

5.1.4. После работы с пищевыми продуктами произвести мойку и санитарную обработку оборудования, инвентаря, приспособлений и инструмента в соответствии с гигиеническими требованиями, санитарными правилами и нормами.

5.1.5. Переносное оборудование, инвентарь, приспособления и инструмент переместить в установленные места хранения.

5.1.6. Пищевые отходы собрать в специально промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую поместить в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

5.1.7. Произвести мойку и санитарную обработку инвентаря, приспособлений и инструмента в специально отведенных для этих целей местах.

Оставшиеся моющие и дезинфицирующие средства в промаркированной посуде убрать в специально установленные места хранения.

5.1.8. Привести в порядок рабочее место. Не производить уборку мусора непосредственно руками, пользоваться для этого щеткой, совком и другими приспособлениями. Собранный мусор вынести в установленное место.

5.1.9. Выключить местное освещение, вентиляцию.

5.1.10. Снять в гардеробной специальную (санитарную) одежду и обувь. Санитарную одежду хранить открытым способом, а специальную одежду - в шкафчике закрытого типа. Совместное хранение санитарной, специальной и домашней одежды не допускается.

5.1.11. Вымыть руки и лицо теплой водой с мылом или принять душ. Для трудноудаляемых загрязнений применять специальные очищающие средства. После работы с моющими растворами сначала вымыть руки под струей теплой воды до устранения "скользкости". Смазать руки питающим и регенерирующим кожу кремом.

5.2. О всех обнаруженных во время работы недостатках и о принятых мерах по их устранению сообщить непосредственному руководителю, а при непрерывной работе - и сменщику.

5.3. В случае неявки сменяющего работника заявить об этом непосредственному руководителю, который обязан принять меры к замене сменяемого другим работником.

Разработал: [**должность, подпись, инициалы, фамилия**]

Примечание. В соответствии с [п. 30](https://internet.garant.ru/#/document/403119113/entry/1030) Основных требований к порядку разработки и содержанию инструкций по охране труда, утвержденных [приказом](https://internet.garant.ru/#/document/403119113/entry/0) Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 октября 2021 г. N 772н, инструкции по охране труда для работников пересматриваются в том числе в следующих случаях: при изменении условий труда работников; при внедрении новой техники и технологии; по результатам анализа материалов расследования аварий, несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний; по требованию представителей органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области охраны труда или органов федеральной инспекции труда.

**Вопросы:**

1.Что недопустимо при использовании фритюрницы, сковороды и жаровни с электропитанием?

2. В каких случаях необходимо исключить использование холодильного оборудования?

3. Какие меры безопасности нужно соблюдать во время работы с машиной для нарезки гастрономических продуктов?

4. Перечислите (кратко) требования безопасности в аварийных ситуациях.