

## **INSTRUKCJA STANOWISKOWA DLA KUCHARZA**

### **I Uwagi ogólne:**

Osoba pracująca na stanowisku kucharza powinna:

- posiadać odpowiednie kwalifikacje,
- zostać przeszkolona w zakresie bhp i ppoż.,
- posiadać profilaktyczne badania lekarskie potwierdzone oświadczeniem bez przeciwwskazań do pracy na w/w stanowisku,
- posiadać aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych (dawna książeczka sanepidowska),
- być ubrana w odzież roboczą (ochronną),
- być trzeźwa i wypoczęta.

### **II Czynności przed rozpoczęciem pracy:**

Pracownik powinien:

- założyć czystą, kompletną odzież roboczą przed rozpoczęciem pracy,
- zdjąć biżuterię i zegarek,
- zabezpieczyć drobne skaleczenia plastrem opatrunkowym,
- sprawdzić, czy instalacje elektryczne maszyn i urządzeń nie są uszkodzone i czy niebezpieczne elementy są zabezpieczone osłonami,
- sprawdzić, czy na miejscu znajduje się wymagany sprzęt przeciwpożarowy i apteczka pierwszej pomocy,
- sprawdzić, czy przewody elektryczne, wtyczki i gniazdka nie mają usterek.

### **III Czynności podczas pracy:**

Pracownik powinien:

- przestrzegać przyjętych procedur i instrukcji bhp,
- przygotowywać na bieżąco surowce i półprodukty oraz dbać o ich właściwie przechowywanie i zabezpieczenie,
- rozlany płyn lub tłuszcz natychmiast usunąć z podłogi,

- opróżniać pojemniki każdorazowo po zapełnieniu worka foliowego maksymalnie do 2/3 jego pojemności i zawsze po zakończeniu pracy,
- stosować rękawice ochronne przy przemieszczaniu garnków i pokryw; przy zdejmowaniu pokrywy odchyłać je tak, aby nie poparzyć twarzy parą,
- przestrzegać instrukcji obsługi działania maszyn i urządzeń podanej przez producenta,
- nie zbliżać dłoni do ruchomych elementów sprzętu w trakcie jego pracy,
- najpierw złożyć sprzęt gastronomiczny w całość, a następnie włożyć wtyczkę do kontaktu. Wyjąć wtyczkę z kontaktu i dopiero rozmontować sprzęt gastronomiczny.

#### **IV Postępowanie w przypadku awarii**

W razie stwierdzenia jakichkolwiek usterek lub nieprawidłowego działania urządzeń / maszyn, urządzenie / maszynę należy wyłączyć. Zauważone awarie oraz nieprawidłowe działanie należy zgłosić do bezpośredniego przełożonego w celu szybkiej ich likwidacji. Dopiero po upewnieniu się, że zostały one usunięte, pracownik może przystąpić do dalszej pracy.

#### **V Pracownicy w czasie pracy nie wolno:**

- stosować niebezpiecznych metod pracy tj. czyszczenia i konserwacji w trakcie pracy urządzenia / maszyny lub bez uprzedniego odłączenia urządzenia / maszyny od zasilania,
- zostawiać naczynia z podgrzany tłuszczem bez kontroli,
- wnosić do pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych przedmiotów osobistych,
- palić wyrobów tytoniowych w pomieszczeniach produkcyjnych / magazynowych,
- naprawiać samodzielnie uszkodzonych urządzeń / maszyn,
- dotykać mokrymi rękami metalowych urządzeń / sprzętu pod napięciem,
- przechowywać surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w niewłaściwej temperaturze,
- dopuszczać do pracy na swoim stanowisku pracy jakichkolwiek osób bez wiedzy przełożonego.

## VI Uwagi końcowe

1. Każdy zaistniały wypadek przy pracy zgłaszać swojemu przełożonemu, a stanowisko pracy pozostawić w takim stanie, w jakim zdarzył się wypadek.
2. W przypadku płonącego tłuszczu nie wolno używać wody. Zachowując środki bezpieczeństwa, należy wyłączyć palnik. Nie wolno przenosić naczyń, które płonie. Najlepiej odciąć dopływ tlenu poprzez przykrycie naczyńia pokrywą. Jeśli dostępna jest gaśnica przeznaczona do gaszenia olejów i tłuszczów (typ F), należy jej użyć.
3. Na stanowisku pracy należy utrzymać porządek i czystość.