



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «РЫБКА»
отдел образования муниципального образования
«Южно-Курильский городской округ»
694500, Сахалинская область, п.г.т. Южно-Курильск, ул. Мира, 4,
телефон/факс 8(42455) 2-12-42; E-mail: Ribka_sad@mail.ru

Принято:
на Общем собрании трудового коллектива
Муниципального бюджетного дошкольного
учреждения детский сад «Рыбка»

Протокол № ____
«03» сентября 2018г.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ д/с «Рыбка»
Н.К. Максимова



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО

*Пересмотр инструкций по охране труда для работников производится
не реже одного раза в 5 лет и могут быть продлены не более чем на два срока.
Проверку и пересмотр инструкций организует работодатель.*

(разработана с учетом требований ГОСТ 12.0.004. – 90. и постановления Министерства
труда и социального развития РФ от 17.02.2002 г. №80 «Об утверждении Методических
рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда».)

Срок действия установлен

с «03» сентября 2018 года.

до «03» сентября 2023 года.

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда для кухонного рабочего

1. Общие требования безопасности.

1.1. К самостоятельной работе кухонного рабочего допускаются лица, не моложе 18 лет, прошедшие вводные и первичный (на рабочем месте) инструктажи по безопасности труда, а также изучивших настоящую инструкцию, прошедшие медосмотр, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Кухонный рабочий должен соблюдать Устав МБДОУ д/с «Рыбка» и Правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. На кухонного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.4. Кухонный рабочий извещает своего непосредственного руководителя (заведующего хозяйством или заведующего МБДОУ д/с «Рыбка» о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания).

1.5. Кухонному рабочему следует:

1.5.1 Оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

1.5.2 Перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

1.5.3 Работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

1.5.4 После посещения туалета мыть руки с мылом;

1.5.5 Не принимать пищу в производственных и подсобных помещениях.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить наличие и исправность необходимых для работы инвентаря, приспособлений и инструмента; обеспечить наличие свободных проходов.

2.3. Для обеспечения безопасной работы проверить устойчивость стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам и проверить внешним осмотром:

2.3.1. Достаточность освещения рабочей зоны;

2.3.2. Отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

2.3.3. Состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

2.3.4. Надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;

2.4. Проверить наличие воды в водопроводной сети.

2.5. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, передвижной тележке на рабочих местах поваров, кондитеров и других работников; удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов.

2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошёл обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Содержать рабочее помещение в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.4. Не загромождать проходы и проезды между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией.

3.5. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.6. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.7. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.8. Переносить продукты в жесткой таре и лед в рукавицах.

3.9. Не производить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.

3.10. Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на 3/4 его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.

3.11. Пользоваться специальными прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели неисправные (неустойчивые) подставки и случайные предметы.

3.12. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.14. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

3.14.1 применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

3.14.2. Не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

3.14.3 не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.15. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.4. Для транспортирования отходов использовать специально предназначенный для этой цели транспорт.

С инструкцией ознакомлена: _____ Н.В. Тыщенко