


**Муниципальное казенное дошкольное образовательное
учреждение – детский сад № 3 «Березка»**


СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

 / Ю.В Антонова/
протокол № 5 от «13» декабря 2016г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий

МКДОУ детского сада № 3 «Березка»
 / М.А Развозжаева
Приказ № 127 от «20» декабря 2016г.



**Инструкция № 11
по охране труда для рабочего по кухне**

1. Общие требования по охране труда

1.1. К работе в должности кухонного рабочего допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Кухонный рабочий в своей работе должен:

- знать и выполнять свои должностные обязанности, инструкции по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности;
- пройти вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха (согласно графика работы);
- выполнять требования личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.3. При выполнении должностных обязанностей на кухонного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- термические ожоги горячей водой, парами или плитой;
- падение на мокром скользком мокром полу;
- аллергические реакции на моющие и дезинфицирующие средства;
- порезы разбитой посудой, ножом.

1.4. Кухонному рабочему выдается спецодежда: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, перчатки резиновые.

1.5. В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первичной медицинской помощи.

1.6. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано и содержаться в чистоте и порядке.

1.7. Кухонный рабочий обязан соблюдать противопожарный режим, правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, направления пути эвакуации и свои действия при пожаре.

1.8. Кухонный рабочий, допустивший невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования по охране труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, застегнуть на все пуговицы (не допускается свисающих концов одежды), убрать волосы под косынку, завязать косынку. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Надеть сменную обувь без каблука, с задником, на нескользящей подошве, хорошо сидящую на ноге.

2.3. Проверить:

- рабочий инвентарь: ветошь, тряпки, ведра;

- наличие и исправность необходимого для работы инвентаря;
- устойчивость стеллажей, прочность крепления оборудования ;
- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- достаточность освещения рабочей зоны;
- состояние полов, отсутствие выбоин, неровностей, скользкости;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого оборудования;
- отсутствие трещин на поверхности секций, конфорок электроплит;
- исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования: пускателей, переключателей, рубильников.

2.4. Надежно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах повара, удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.

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

3. Требования по охране труда во время работы

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
- 3.2. Оборудование, инструменты, приспособления применять только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.3. При мытье посуды, полов, стен пользоваться маркированной ветошью, ведрами, тазиками, швабрами, резиновыми перчатками.
- 3.4. Освобождать столовую посуду от остатков пищи в специальную емкость с крышкой.
- 3.5. Разбитую посуду, мусор убрать только совком и щеткой.
- 3.6. При выполнении работ на высоте (мытью окон, плафонов и др) пользоваться устойчивыми лестницами, вдвоем, при страховке.
- 3.7. Мыть электротехнологическое кухонное оборудование только охлажденным и отключенным.
- 3.8. Соблюдать правила перемещения в помещении пищеблока.
- 3.9. Содержать рабочее место в процессе работы в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты, жиры, осколки и другой бытовой мусор, не ожидать конца рабочего дня.
- 3.10. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т.д.
- 3.11. Использовать средства для защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (котлы, кастрюли, баки, противни)
- 3.12. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий, не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и др. предметы.
- 3.13. Использовать для вскрытия тары специально предназначенные инструменты, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.
- 3.14. Не проводить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.
- 3.15. Переносить емкость с горячей пищей, наполненную не более чем $\frac{3}{4}$ его объема, вдвоем, с использованием сухих полотенец. Крышка емкости при этом должна быть снята.
- 3.16. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней и других емкостей, не пользоваться случайными предметами и неисправными подставками.
- 3.17. Переносить продукты, сырье только в исправной таре, не загружать ее более положенной массы брутто.
- 3.18. Не использовать для сиденья случайные предметы и оборудование.
- 3.19. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленную концентрацию и температуру моющих растворов;
- не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистую оболочку.

4. Требования по охране труда в аварийных ситуациях

- 4.1. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему при необходимости вызвать врача или доставить пострадавшего в больницу.
- 4.2. При поражении электрическим током и при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание и непрямой массаж сердца до восстановления дыхания, пульса и отправить в больницу.
- 4.3. 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 кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети с помощью пускового устройства. Сообщить об этой неисправности руководителю и не включать до устранения неисправности.
- 4.4. В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих работников. Сообщить руководителю и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.
- 4.5. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жиром или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.6. Пролитый на пол жир удалить с помощью ветоши, промыть место теплой водой с раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
- 4.7. При возникновении пожара сообщать о пожаре заведующему и в пожарную часть по телефону 01, немедленно начать эвакуацию детей и ликвидацию пожара.
- 4.8. При получении травмы или плохом самочувствии немедленно обратиться за медицинской помощью и сообщить руководителю.

5. Требования по охране труда по окончании работы

- 5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего.
- 5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.
- 5.3. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое - после полного остывания нагретых поверхностей.
- 5.4. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.
- 5.5. Уборочный инвентарь вымыть и убрать в установленное место (в чистом виде).
- 5.6. Вымыть руки с мылом.
- 5.7. Снять спецодежду, убрать в специально отведенное место.
- 5.8. Закрыть форточки, фрамуги, выключить освещение закрыть помещение на ключ.

С инструкцией ознакомлен (а)

«___» _____ 20__ г. _____ (_____)