

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ-САД №3 «ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК» КОМБИНИРОВАННОГО
ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДЕБАЛЬЦЕВО»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

(наименование организации)

СОГЛАСОВАНО

Профорганизатор
Скуригина Е.В. *Скуригина*
Протокол № *3*
от «01» июля 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
Супруненко Л.О. *Супруненко*
«01» июля 2024г.



ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для кухонного рабочего
№ 12

Введено с «01» июля 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие требования охраны труда	3
2. Требования охраны труда перед началом работы	4
3. Требования охраны труда во время работы	5
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях	9
5. Требования охраны труда по окончании работы	10
Лист ознакомления	11

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №3 «ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК» КОМБИНИРОВАННОГО
ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДЕБАЛЬЦЕВО»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

(наименование организации)

СОГЛАСОВАНО

Профорганизатор
Скуригина Е.В. _____
Протокол №
от «01» июля 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
Супруненко Л.О. _____
«01» июля 2024г.

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для кухонного рабочего
№ 12

Введено с «01» июля 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие требования охраны труда	3
2. Требования охраны труда перед началом работы	4
3. Требования охраны труда во время работы	5
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях	9
5. Требования охраны труда по окончании работы	10

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция регламентирует основные требования охраны труда для кухонного рабочего.

1.2. При поступлении на работу кухонный рабочий должен проходить предварительный медосмотр, а в дальнейшем - периодические медосмотры в установленные сроки.

1.3. При работе на кухонного рабочего возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;
- физические перегрузки.

1.4. Во избежание электротравм и поражений электрическим током кухонный рабочий не должен прикасаться к открытой электропроводке и кабелям.

1.5. Работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка. Кухонный рабочий должен быть ознакомлен с режимом труда и отдыха в учреждении и обязательно соблюдать его. Изменения режима труда и отдыха допускаются только в случае экстремальных ситуаций.

1.6. Кухонный рабочий должен работать в специальной чистой санитарной одежде, специальной обуви и в случае необходимости использовать средства индивидуальной защиты (перчатки резиновые, рукавицы комбинированные).

1.7. Кухонный рабочий не должен приступать к выполнению разовых работ, не связанных с его прямыми обязанностями по специальности, без получения внепланового, целевого инструктажа.

1.8. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать их расположение.

1.9. Курить на территории запрещается.

1.10. Работник должен соблюдать правила личной гигиены. По окончании работы, перед приемом пищи необходимо мыть руки с мылом.

1.11. Употребление алкогольных и слабоалкогольных напитков, наркотических веществ на работе, а также выход на работу в нетрезвом виде запрещается.

1.12. Не допускается хранить и принимать пищу и напитки на рабочих местах.

1.13. Кухонный рабочий должен знать приемы оказания первой помощи пострадавшему в соответствии с Инструкцией по оказанию первой помощи.

1.14. Кухонный рабочий должен выполнять рекомендации специалиста по охране труда и уполномоченного по охране труда профкома.

1.15. Заметив нарушение требований охраны труда другим работником, кухонный рабочий должен предупредить его о необходимости их соблюдения.

1.16. Работник должен быть ознакомлен с Картой оценки рисков идентифицированных опасностей на рабочем месте кухонного рабочего.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Перед началом работы кухонный рабочий должен:

2.1. Проверить и надеть чистую форменную, санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения. Запрещается работать в личной одежде. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Включить освещение и убедиться в исправной работе светильников.

2.3. Осмотреть и подготовить свое рабочее место, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы. Убедиться в том, что рабочее место достаточно освещено.

2.4. Убедиться в исправности электрооборудования помещения, в котором будут проводиться работы: светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру; коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, а электророзетки-фальшвилками; корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.5. При любых нарушениях правил электробезопасности, выявленных перед работой, кухонный рабочий должен поставить в известность руководителя учреждения.

2.6. Проверить состояние пола на рабочем месте. Если пол скользкий или мокрый, потребовать, чтобы его вытерли, или сделать это самому.

2.7. Проверить наличие и исправность инвентаря, приспособлений, моющих и дезинфицирующих средств.

2.8. Перед началом работы и после посещения туалета мыть руки с мылом.

2.9. О выявленных недостатках, которые могут негативно повлиять на здоровье работников и детей, следует незамедлительно сообщить руководителю учреждения.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Содержать рабочее место следует в чистоте, своевременно удалять с пола рассыпанные (разлитые) предметы, материалы, вещества.

3.2. При выполнении работы быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами, не отвлекать других от работы.

3.3. Наплитные котлы, кастрюли и другую посуду можно применять только с прочно прикрепленными ручками, ровным дном, крышки наплитной посуды открывать осторожно, на себя, опасаясь ожога паром. Посуду с жидкостью передвигать по поверхности плиты осторожно, без рывков.

3.4. Опасаясь ожога, при переноске горячих баков, противней и др. для защиты рук применять прихватки, полотенце; не прижимать горячую посуду к себе. Закладку продуктов в кипящую воду производить осторожно, не бросая.

3.5. При раздаче пищи бачки с готовой продукцией, кипятком располагать в удобном для работы месте, на устойчивые подставки. Поверхность подставки должна быть больше дна устанавливаемой ёмкости.

3.6. Не производить разделку замороженного мяса – это травмоопасно. Необходимо дожидаться его оттаивания.

3.7. При работе с ножом, топориком проявлять осторожность, правильно держать руки и режущий инструмент при обработке и нарезке продуктов: пальцы рук должны находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа, топорика и в согнутом состоянии. Нарезание продуктов производить на разделочных досках.

При разделывании мясных туш для защиты глаз от отлетающих осколков кости применять очки. Топор должен быть надёжно закреплён на топорище; топорище с гладкой поверхностью, без трещин, расклинено металлическим клином; в металле не должно быть сколов, выбоин.

3.8. Вскрывать консервные банки только предназначенными для этой цели приспособлениями, которые должны быть в исправном состоянии.

3.9. При переноске стеклянной посуды поддерживать её обеими руками.

При работе на котлах пищеварочных электрических:

3.10. Не оставлять котёл без присмотра во время работы.

3.11. Быть осторожным при открывании крышки варочного сосуда котла. Опасаясь ожога, крышку котла открывать на себя. Перед отворачиванием накидных рычагов и открыванием крышки котла, необходимо выпустить пар из варочного сосуда.

3.12. Опрокидывание котла производить плавно, без рывков и при отключённом нагреве.

При работе на электроплите:

3.13. Электроплита должна быть заземлена.

3.14. Настил конфорок электроплиты должен быть ровным, без трещин, не деформирован.

3.15. Во избежание ожогов, а также порчи конфорок не допускать искусственного охлаждения разогретых конфорок.

3.16. Санитарную обработку электроплиты, чистку поддона производить при полном снятии напряжения с электроплиты в электрощите механиком.

3.17. Не допускать выплеска жидкости из налитых котлов при варке пищи.

При работе на универсальном приводе, мясорубке, овощенарезной машинке:

3.18. Во избежание травмирования включать электродвигатель привода, мясорубки или овощенарезной машины только убедившись в надёжном креплении сменного механизма.

3.19. Сменный механизм запрещается снимать до полной остановки электродвигателя.

3.20. При работе на любом сменном механизме запрещается проталкивать продукт в рабочую камеру или выталкивать нарезанные продукты из желоба питания руками; для этого необходимо пользоваться специальными толкателями.

3.21. Не включать мясорубку без загрузочной чаши.

3.22. Во избежание разбрасывания продукта не допускать эксплуатацию овощерезательного протирочного механизма без съёмного щитка.

При работе на кипятильнике:

3.23. Перед началом работы убедиться:

- в надёжности крепления заземляющего провода корпуса кипятильника и станции управления;
- в наличии воды в кипятильнике;
- в исправности пускорегулирующего устройства и световой сигнализации.

3.24. Бак для сбора кипятка должен быть не менее 30-40 литров и установлен на устойчивую подставку.

3.25. При появлении ударов, парения и сильного шума кипятильник следует отключить.

При работе на хлеборезной машине:

3.26. Проверить исправность заземления и электроблокировки.

3.27. При включённой машине не разрешается:

- производить укладку хлеба;
- удалять застрявшие куски хлеба;
- брать хлеб с выходного лотка;
- проводить санитарную уборку машины.

3.28. Санитарную уборку машины проводить, когда дисковый нож опущен в крайнее нижнее положение.

При работе на картофелечистке:

3.29. Запрещается включение в сеть:

- не заземлённой машины;
- при загрузочной воронке.

3.30. Перед началом работы:

- закрыть дверцу загрузочного люка;
- проверить правильность установки конуса рабочей камеры и фиксацию его зажимами;
- проверить правильность установки воронки и её фиксацию.

3.31. Не опускать руки в рабочую камеру картофелечистки во время её работы.

3.32. Застрававшие клубни овощей извлекать только после отключения машины.

3.33. Санитарную обработку производить при выключенном автоматическом выключателе.

При работе со шкафом пекарным электрическим:

3.34. Шкаф пекарный должен быть заземлён.

3.35. Помните, что внутренние поверхности камеры нагреваются до 300 . Во избежание ожогов запрещается работать у шкафа с оголёнными руками. Дверки шкафа должны плотно прилегать.

3.36. Не допускать проливания жидкости на пол камеры.

3.37. Перед санитарной обработкой пекарный шкаф отключить от сети и дождаться его остывания.

При работе на электросковороде:

3.38. Электрическая сковорода должна быть заземлена.

3.39. Во избежание ожогов быть осторожным при загрузке чаши продуктами и её разгрузке, а также при открывании во время работы сковороды; жир лить в холодную сковороду, слив жира производить охлаждённым и при отключённом оборудовании.

3.40. Опрокидывание чаши производить плавно, без рывков и только после отключения сковороды от сети.

3.41. Перед санитарной обработкой отключить сковороду от сети дождаться её остывания.

3.42. Для вскрытия тары необходимо использовать специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не следует производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.43. Вскрытие, деревянной тары производить в рукавицах соответствующим инструментом.

3.44. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом, применять для этих целей кухонные ножи запрещается.

3.45. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты необходимо только в исправной таре. Нельзя загружать тару более ее номинальной массы (брутто).

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

3.47. При уборке помещений пищеблока мыть полы, кухонный инвентарь и оборудование с использованием моющих и дезинфицирующих средств в резиновых перчатках. Полы после влажной уборки протирать насухо ветошью.

3.48. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- следует применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не допускается превышать установленные концентрацию и температуру (выше 50 °С) моющих растворов;
- не следует допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.49. Во время работы с использованием различного вида оборудования требуется соблюдать меры безопасности, изложенные в эксплуатационной документации организации-изготовителя оборудования.

3.50. Работнику не разрешается:

- переносить продукты в неисправной таре, с торчащими гвоздями, с кантовочной проволокой и железом, имеющими задиры, заусеницы и другие повреждения;
- загружать тару более номинальной массы;
- перемещать грузы волоком;
- производить работу по перемещению продуктов и тары с ножом (инвентарем, инструментом) в руках;
- поднимать груз, стоя на приставной лестнице;
- охлаждать водой жарочную поверхность плит и сковород.

3.51. Кухонную посуду (котлы, кастрюли, противни и т.д.) следует очищать от остатков пищи с помощью деревянных лопаток или скребков, остатки пищи собирать в специальные емкости, контейнеры с крышками.

3.52. Производить чистку оборудования следует после его отключения от источников энергоснабжения и остывания.

3.53. Мытьё столовой и кухонной посуды производить щётками или мочалками. Не превышать температуру моющего раствора выше 50 градусов С.

3.54. При мытьё столовой посуды ручным способом следует:

- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
- не нажимать сильно на стенки посуды;
- мытьё стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;

- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.55. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие – не более 12 – 15 штук, мелкие 15 – 20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд.

3.56. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать тёплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать её ножом или другими металлическими предметами.

3.57. Немедленно изымать из употребления чайную и столовую посуду, имеющую сколы и трещины.

3.58. Для выполнения работ, связанных с подъёмом на высоту не более 1,2-х метров пользоваться исправной лестницей-стремянкой. Не допускается применение случайных предметов, во избежание падения.

3.59. Проветривание производить через фрамуги и форточки.

3.60. Открывая фрамугу, следует стоять на полу, не допускать резких движений при пользовании фрамужными устройствами, во избежание отрыва фрамуг и выпадения её.

3.61. При прохождении по лестничному маршу держаться за перила и не допускать поспешности в передвижении.

3.62. При хождении по территории ОУ проявлять внимание, опасаясь падения о выступающую тротуарную плитку или другие неровности.

3.63. Прием пищи должен осуществляться только во время регламентированных перерывов в специально отведенных для этих целей помещениях с соблюдением правил личной гигиены.

3.64. При работе с электроприборами и электроустановками:

- не работать с неисправными электроприборами, электроустановками;
- не производить ремонт неисправных приборов и оборудования самостоятельно;
- не включать и не выключать электроприборы и электроустановки влажными руками;
- отключать все приборы и при прекращении подачи электроэнергии.

3.65. Запрещается:

- прикасаться к незаземленным токоведущим частям электрических устройств, электробытовых приборов, электроустановок и др.;
- допускать к своему рабочему месту лиц, не имеющих отношения к вашей работе;
- оставлять работающее оборудование без надзора.

3.66. Обо всех выявленных и возникших во время работы неисправностях необходимо своевременно сообщить своему непосредственному руководителю.

3.67. Данная инструкция не может предугадать все несчастные случаи. Всегда будьте аккуратны во время работы.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. Кухонный рабочий обязан немедленно извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников и детей, о каждом несчастном случае, происшедшем на территории работодателя, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого

профессионального заболевания (отравления), о всех нарушениях, обнаруженных неисправностях.

4.2. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал кухонный рабочий, ему следует прекратить работу, немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны, оказать пострадавшему первую помощь, вызвать скорую медицинскую помощь, помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение и сообщить о случившемся руководителю ОУ, а также сохранить обстановку и состояние оборудования таким, какими они были в момент происшествия (если это не угрожает жизни, здоровью окружающих работников и не приводит к аварии).

4.3. Если несчастный случай произошел с самим кухонным рабочим, ему следует прекратить работу, по возможности обратиться в медицинское учреждение, сообщить о случившемся руководителю ОУ или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

4.4. Кухонному рабочему необходимо уметь оказывать первую помощь пострадавшему.

4.5. При возникновении пожара:

- прекратить работу;
- немедленно эвакуировать воспитанников (согласно плану эвакуации) из помещения, закрыв все форточки, окна (с целью нераспространения быстрого огня);
- по возможности отключить электрооборудование;
- нажать кнопку пожарной сигнализации и подать сигнал о пожаре;
- сообщить о случившемся работодателю;
- принять меры по эвакуации детей и работников;
- принять меры по локализации пожара имеющимися средствами пожаротушения, руководствуясь инструкцией по пожарной безопасности;
- при необходимости вызвать пожарную охрану по тел. – 01 (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, тел.) и организовать встречу пожарных подразделений.

4.6. При аварии (прорыве) системы отопления необходимо немедленно удалить воспитанников из помещения, сообщить о происшедшем администрации.

4.7. Необходимо помнить об уголовной ответственности за несвоевременное сообщение о несчастном случае с воспитанником детского сада или за промедление в оказании помощи, эвакуации детей, вызове скорой помощи.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить используемое электрооборудование.

5.2. Проветрить помещение.

5.3. Закрыть окна, фрамуги, проверить закрыты ли запасные выходы, выключить свет.

5.4. При обнаружении замечаний по охране труда поставить в известность заведующего.

5.5. Снять рабочую одежду, сменную обувь и убрать их в установленное место.

5.6. Чисто вымыть руки с мылом.

5.7. Покинуть территорию ОУ.

Лист ознакомления

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Подпись	Дата
