

Муниципальное учреждение  
«Управление дошкольного образования  
Гудермесского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное  
дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 1 «Радуга» г. Гудермес  
Гудермесского муниципального района»  
(МБДОУ «Детский сад № 1 «Радуга»)

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 1 «Радуга»  
З.А. Сайдулаева  
« 31 » 08 2020 г.

Приложение к Приказу № 08-24  
от « 31 » 08 2020 г.

Инструкция  
по охране труда кухонного рабочего  
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 1 «Радуга» г. Гудермес  
Гудермесского муниципального района»

1. Общие требования охраны 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:

- 1) знать и выполнять свои должностные обязанности, инструкции по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности;
- 2) пройти вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- 3) соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- 4) соблюдать установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- 5) 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:

- 1) термические ожоги горячей водой или плитой;
- 2) падение на скользком мокром полу;
- 3) аллергические реакции на моющие и дезинфицирующие средства;
- 4) 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 первой медицинской помощи.

1.6. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано 3-гнездной ванной.

1.7. Кухонный рабочий обязан соблюдать противопожарный режим, правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, направления пути эвакуации 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, убрать волосы под косынку.

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

2.3 Застегнуть спецодежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.4 Проверить:

- 1) рабочий инвентарь: ветошь, тряпки, ведра;
- 2) наличие и исправность необходимого для работы инвентаря;
- 3) устойчивость стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам;
- 4) достаточность освещения рабочей зоны;
- 5) отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- 6) состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- 7) наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов и др.;
- 8) надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;
- 9) наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- 10) исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т.д.);

11) наличие воды в водопроводной сети.

2.5 Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

2.7 Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному 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 маркировочной ветошью, ведрами, тазиками, швабрами, резиновыми перчатками.

3.4 Освобождать столовую посуду от остатков пищи в специальную емкость с крышкой.

3.5 Разбитую посуду, мусор убирать только совком и щеткой.

3.6 При выполнении работ на высоте (мыть стены) пользоваться только устойчивыми лестницами-стремянками, вдвоем, при страховке.

3.7 Мыть электротехническое кухонное оборудование только охлажденным и отключенным.

3.8 Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории; пользоваться только установленными проходами.

3.9 Содержать помещения пищеблока в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты, жиры, осколки и другой мусор.

3.10 Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы 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 (ручки наплитных котлов, баков, противни).

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

3.13 Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, 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 на 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 и (или) в виде подставки случайные предметы и оборудование.

3.19 При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

12) применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;

13) не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

14) не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

#### 4. Требования по охране труда в аварийных ситуациях

4.1 При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом шеф-повару, заведующему, при необходимости вызвать врача или доставить пострадавшего в больницу.

4.2 При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, 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 этом непосредственному руководителю и не включать до устранения неисправности.

4.4 При возникновении поломок оборудования прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4.5 В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих. Сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.6 Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.7 Пролитый на пол жир удалить с помощью ветоши, промыть место теплой водой с раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.8 Для удаления рассыпанных сыпучих веществ удалить их влажной тряпкой или щеткой-сметкой (веником) с применением совка.

4.9 При возникновении пожара сообщить о пожаре заведующему и в ближайшую пожарную часть по телефону 01, немедленно начать эвакуацию воспитанников, согласно плану.

4.10 Не приступать к работе при плохом самочувствии или внезапной болезни.

4.11 При получении травмы или при плохом самочувствии немедленно обратиться за медицинской помощью в медицинский кабинет и сообщить об этом шеф-повару, заведующему.

## 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 Выключить освещение.

5.9 Закрыть окна, фрамуги, входную дверь на ключ и сдать его сторожу.

Инструкцию по охране труда разработал (а):