

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директор МБОУ «НОШ№2

С. Гехи им. Т.Э. Эльдарханова»

Я.И.Бисултанова



## ИНСТРУКЦИЯ

### по охране труда для кухонного работника

#### 1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе кухонным рабочим допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж и проверку знаний по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Кухонный рабочий обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе кухонным рабочим возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- травмы при падении на влажном и скользком полу;
- переноска тяжестей сверх предельно допустимых норм;
- порезы рук при мытье посуды, имеющей трещины и сколы;
- химические ожоги при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств без резиновых перчаток;
- травмы рук при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической или стеклянной тары.

1.4. При работе кухонным рабочим должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный, рукавицы комбинированные, фартук клеенчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. При работе кухонным рабочим соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре. На пищеблоке должен быть огнетушитель.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, правила личной гигиены, содержать

в чистоте рабочее место.  
1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

## **2.Требование безопасности перед началом работ**

- 2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты.
- 2.2. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.
- 2.3. Подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.

## **3. Требования безопасности во время работы**

- 3.1. При переноске тары, мешков с продуктами, воды соблюдать нормы предельно допустимых нагрузок при подъеме и перемещении тяжестей вручную: для мужчин - не более 15 кг, для женщин - не более 10 кг. При перемещении тяжелых грузов использовать тележки.
- 3.2. Вскрытие деревянной тары производить в рукавицах соответствующим инструментом.
- 3.3. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом, применять для этих целей кухонные ножи запрещается.
- 3.4. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более, чем на 3/4 их емкости.
- 3.5. 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.
- 3.6. При мытье посуды руководствоваться «Инструкцией по охране труда при мытье посуды».
- 3.7. Остатки пищи для временного хранения собирать в металлическую тару с крышкой, обеззараживать путем кипячения в течение 15 мин. или засыпать хлорной известью, либо любым из следующих средств: известью белильной термостойкой 200 г/кг или НГК, или ДОСГК 100 г/кг, затем вынести на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой.

## **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.
- 4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему сообщить

о несчастном случае администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

## **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть их горячей водой.

5.2. Мочалки, щетки, ветошь для мытья посуды, кухонного инвентаря и оборудования после их использования прокипятить в течение 15 мин. в воде с добавлением пищевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин, затем ополоснуть и просушить.

5.3. Снять спецодежду, спецобувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.