

**Согласовано**  
Председатель  
профсоюзного  
комитета

\_\_\_\_\_  
Н.С. Макарова

**Утверждаю**  
Директор школы  
от 01.09.2015

\_\_\_\_\_  
Л.В. Никифорова

## **ИНСТРУКЦИЯ** **по охране труда для кухонного рабочего**

### **1. Общие требования безопасности**

1.1 К самостоятельной работе кухонным рабочим допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие специальное обучение, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие вводный инструктаж по охране труда и инструктаж на рабочем месте.

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

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

а) физических:

травмы при падении на скользком полу

- переноска тяжестей сверх предельно допустимых норм
- порезы рук при мытье посуды, имеющей трещины, сколы
- травмы рук при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической или стеклянной тары.

б) химических:

- химические ожоги при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств без резиновых перчаток

1.4. При работе кухонным рабочим должна использоваться следующая спецодежда и 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. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть оборудован первичными средствами пожаротушения.

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

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний по охране труда.

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и другие СИЗ.

2.2. Проверить наличие и надежность подсоединения к корпусам моечных ванн защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

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

3.1. При переноске тары, мешков спродуктами, воды соблюдать нормы предельно допустимых нагрузок при подъеме и перемещении тяжести вручную: для мужчин – не более 15кг, для женщин – не более 10кг. 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  $\frac{3}{4}$  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 прмыть посуду».

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 200г/кг или НГК, или ДОСГК 100г/кг, затем вынести на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой.

## **Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.2. При получении травмы сообщить об этом администрации, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

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

5.1. Слить воду из моечных машин 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 30мин., затем ополоснуть и просушить.

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

С инструкцией ознакомлен (а)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

подпись

расшифровка подписи