Согласовано

Председатель ПК

МБДОУ № 9 «Табарак» г.Гудермес

_____Ж.Р.Биярсланова

«28» августа 2014г.

Утверждаю

Заведующий

МБДОУ № 9 «Табарак» г.Гудермес

_____С.М.Канаева

«28» августа 2014г.

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для рабочего по кухне.

1. Общие требования безопасности.

1.1. К самостоятельной работе рабочего по кухне допускаются лица достигшие 18 лет, прошедшие вводные и первичный (на рабочем месте) инструктажи по безопасности труда, а также изучивших настоящую инструкцию, прошедшие медосмотр, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Рабочий по кухне должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. На рабочего по кухне могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.4. Рабочий по кухне извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.5. Рабочему по кухне следует:

1.5.1 оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
1.5.2 перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
1.5.3 работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
1.5.4 после посещения туалета мыть руки с мылом;
1.5.5 не принимать пищу в производственных и подсобных помещениях.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
2.2. Проверить наличие и исправность необходимых для работы инвентаря, приспособлений и инструмента; обеспечить наличие свободных проходов.
2.3. Для обеспечения безопасной работы проверить устойчивость стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам и проверить внешним осмотром:
2.3.1. достаточность освещения рабочей зоны;
2.3.2. отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
2.3.3. состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
2.3.4. надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;
2.4. Проверить наличие воды в водопроводной сети.
2.5. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, передвижной тележке на рабочих местах поваров, кондитеров и других работников; удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов.
2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
3.3. Содержать рабочее помещение в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
3.4. Не загромождать проходы и проезды между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией.
3.5. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
3.6. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
3.7. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный

инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.
3.8. Переносить продукты в жесткой таре и лед в рукавицах.
3.9. Не производить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.
3.10. Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на 3/4 его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.
3.11. Пользоваться специальными прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели неисправные (неустойчивые) подставки и случайные предметы.
3.12. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
3.14. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
3.14.1 применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
3.14.2 не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 `С);
3.14.3 не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.
3.15. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
4.5. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. 5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.
5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.
5.4. Для транспортирования отходов использовать специально предназначенный для этой цели транспорт.

С инструкцией ознакомлен(а):

Ф.И.О.	Дата	Подпись
Эдельгириева Р. А	28.08.2014г	
Эдельгириева З. М	28.08.2014г	