

**Муниципальное нетиповое автономное общеобразовательное учреждение культуры
«Гимназия «Арт-Этюд»**

СОГЛАСОВАНО:

Решение общего
собрания учреждения

Протокол № 4 от 25.02.2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор гимназии

 А.А.Семенова

Приказ № 34-О от 25.02.2022г.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

ДЛЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО

ИОТ- 041 – 2022

Настоящая инструкция по охране труда для кухонного рабочего, регламентирует безопасный, с точки зрения охраны труда, порядок действий кухонного рабочего, в процессе исполнения им своих должностных обязанностей.

1. Общие правила охраны труда.

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

1.2. Кухонный рабочий обязан соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха. Режим труда и отдыха кухонного рабочего, определяется графиком его работы.

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

- поражение электрическим током при прикосновении к токоведущим частям с нарушенной изоляцией или заземлением (при включении или выключении электроприборов и (или) освещения в помещениях;

- ожоги при неправильном обращении с жарочным шкафом, электроплитой;

- травмирование рук при разделке продуктов, мытье посуды, подвижными частями электромеханического оборудования;

- переноска тяжестей сверх предельно допустимой нормы;

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

- повышенная влажность воздуха;

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;

- снижение работоспособности и ухудшение общего самочувствия ввиду переутомления в связи с чрезмерными для данного индивида фактической продолжительностью рабочего времени и (или) интенсивностью протекания производственных действий.

1.4. Кухонному рабочему согласно положения о порядке обеспечения рабочих и служащих специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты в гимназии выдаётся следующие средства:

Нарукавники из полимерных материалов	до износа	<i>Приказ Минздравсоц- развития от 09.12.2014 г. № 997н, пункт 60</i>
Перчатки резиновые или из полимерных материалов	6 пар	
Фартук из полимерных материалов с нагрудником	2 шт.	
Колпак хлопчатобумажный или косынка	2 шт.	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 3.4</i>
Легкая нескользкая рабочая обувь	2 пары	
Костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий	2 комплекта	

1.5. При несчастном случае кухонный рабочий должен руководствоваться положением о расследовании несчастного случая:

- оказать пострадавшему первую помощь;
- вызвать скорую медицинскую помощь(организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение);
- сохранить обстановку при которой произошел несчастный случай если она не угрожает окружающим;
- сообщить о случившемся руководителю;
- организовать расследование несчастного случая.

1.5. Кухонный рабочий обязан соблюдать правила личной гигиены, производственной санитарии и эпидемиологические нормы:

- содержать рабочее место в чистоте;
- соблюдать правила личной гигиены, после посещения санузла и перед едой мыть руки с мылом;
- принимать пищу только в отведенных для этого местах(обеденный зал), не принимать пищу на рабочем месте
- соблюдать питьевой баланс(не пить сырую воду);
- проходить обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры;
- проходить обязательную иммунизацию в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям.

1.6. При неисправности электрических и других бытовых приборов необходимо сообщить об этом специалисту по ремонту электрооборудования. Во избежание электротравм и поражений электрическим током работник не должен прикасаться к открытой электропроводке и кабелям.

2. Требования охраны труда перед началом работы.

2.1. Надеть и тщательно застегнуть установленную по действующим нормам специальную одежду и специальную обувь в соответствии с характером предстоящей работы.

2.2. Проверить исправность электроосвещения на кухне.

2.3. Проверить работоспособность электроприборов, находящихся на кухне.

2.4. Проветрить помещение.

2.5. Проверить безопасность рабочего места на предмет стабильного положения и исправности оборудования.

- рабочая поверхность производственного стола должна быть ровной, без выбоин, трещин, плотно прилегающей к основе стола, с тщательной пропайкой швов металлических листов;

- поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток, щеток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенец;

- рукоятки ножей должны быть прочными, не скользкими и удобными для захвата, иметь необходимый упор для пальцев руки, не деформироваться от воздействия горячей воды;

- полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин.

2.6. Уточнить план работы на день и, по возможности, распределить намеченное к исполнению равномерно по времени, с включением 15 мин. отдыха (либо кратковременной смены вида деятельности) через каждые 45 мин. однотипных производственных действий, а также с отведением времени в объёме не менее 30 мин. для приёма пищи ориентировочно через 4-4.5ч.

3. Требования охраны труда во время работы.

3.1. Соблюдать правила личной гигиены.

3.2. Исключить пользование неисправным электроосвещением, неработоспособными электроприборами.

3.3. Следить за исправностью оборудования, инструмента, ограждений, инвентаря и посуды. Немедленно принимать меры к ремонту их; изымая из употребления посуду с худым, изогнутым дном, неровными стенками, с прочно прикрепленными ручками.

3.4. Немедленно принимать меры к устранению неровностей, скользкости пола, щелей и выбоин в полу, а также к содержанию его в чистоте.

3.5. Следить за тем, чтобы токоведущие части пусковых приборов были защищены кожухами, электропроводка находилась в исправном состоянии, электромоторы и рубильники в сырых и влажных помещениях устанавливались закрытого типа, осветительная аппаратура не реже одного раза в месяц подвергалась чистке.

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

3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. Не производить разделку замороженного мяса – это травмоопасно. Необходимо дождаться его оттаивания.

3.10. 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.

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

3.12. При пользовании скалкой после выполнения работ класть её в положение, не дающее возможность скатиться со стола.

3.13. При переноске стеклянной посуды поддерживать её обеими руками.

При работе на котлах пищеварочных электрических:

3.14. Не оставлять котёл без присмотра во время работы.

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

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

При работе на электроплите:

3.17. Электроплита должна быть заземлена.

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

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

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

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

При работе на универсальном приводе, мясорубке, овощенарезной машине:

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

3.23. Сменный механизм запрещается снимать до полной остановки электродвигателя.

3.24. 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.

3.25. Не включать мясорубку без загрузочной чаши.

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

При работе на кипятильнике:

3.27. 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.

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

3.29. При появлении ударов, парения и сильного шума кипятильник следует отключит.

При работе со шкафом пекарным электрическим:

3.30. Санитарную обработку производить при выключенном автоматическом выключателе.

3.31. Шкаф пекарный должен быть заземлён.

3.32. Помните, что внутренние поверхности камеры нагреваются до 300⁰ С. Во избежание ожогов запрещается работать у шкафа с оголёнными руками. Дверки шкафа должны плотно прилегать.

3.33. Не допускать проливания жидкости на пол камеры.

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

3.35. Соблюдать правила пожарной безопасности

3.36. При следовании к месту работы и при возвращении выполнять следующие правила:

-соблюдать требования правил дорожного движения;

-соблюдать осторожность при движении при неблагоприятных погодных условиях(гололёд, снегопад, ураган и других).

3.37. Действуя в соответствии с планом работы на день, стараться распределять намеченное к исполнению равномерно по времени, с включением 15 мин. отдыха (либо кратковременной смены вида деятельности) через каждые 45 мин. однотипных производственных действий, а также с отведением времени в объёме не менее 30 мин. для приёма пищи.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

4.1. На рабочем месте кухонного рабочего возможны следующие виды аварий и аварийных ситуаций:

- возгорание при отказе электроприборов и коротком замыкании электропроводки;

- получение микротравм при пользовании кухонными инструментами;

- прорыв системы отопления и водоснабжения.

4.2. В случае возникновения аварийных ситуаций принять меры к эвакуации работников и учащихся, известить службу спасения по единому телефону 112.

4.3. При возникновении пожара:

- прекратить работу;

- при необходимости вызвать пожарную охрану по телефону – 01 (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, телефон.) и организовать встречу пожарных подразделений;

- принять меры к эвакуации работников и учащихся согласно плану эвакуации из помещения, закрыв все форточки, окна (с целью нераспространения быстрого огня);

- по возможности отключить электрооборудование;

- сообщить о случившемся руководителю;

- принять меры по локализации пожара имеющимися средствами пожаротушения, руководствуясь инструкцией по пожарной безопасности.

4.4. При аварийных ситуациях на системах отопления и водоснабжения организовать отключение аварийного участка системы и вызвать слесаря сантехника.

4.5. Оказание первой помощи пострадавшим в случае травматизма.

Помощь необходимо оказывать немедленно непосредственно на месте происшествия. Первым делом нужно устранить источник травмирования. Оказание помощи надо начинать с самого существенного, что угрожает здоровью или жизни человека:

- при сильном кровотечении наложить жгут, а затем перевязать рану;

- при подозрении на закрытый перелом наложить шину;

- при открытых переломах сначала следует перевязать рану, а затем наложить шину;

- при ожогах наложить сухую повязку;

- при обморожении пораженный участок осторожно растереть, используя мягкие или пушистые ткани;

- при подозрении на повреждение позвоночника транспортировать пострадавшего можно только в положении лежа на жестком основании.

После оказания первой помощи пострадавший должен быть направлен в ближайшее лечебное учреждение.

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

3. Требования охраны труда по окончании работ.

5.1. Проветрить помещение кухни, закрыть форточку.

5.2. Привести в порядок рабочее место.

5.3. Выключить электроприборы.

5.4. Снять и привести в порядок спецодежду, средства индивидуальной защиты, оставить на хранение в специально отведенном месте.

5.5. Чисто вымыть руки с мылом.

5.6. Выключить электроосвещение, закрыть помещение на ключ.

Заведующая дошкольным образованием



Корнакова Е.М.