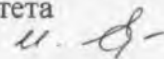


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Кривошеинская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Федора Матвеевича Зинченко»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета



Ежова И.И.



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы  
Зуева Т.А.

от 02.10.2015 года

Инструкция  
по охране труда для кухонного работника

1. Общие требования охраны труда кухонного работника

1.1. К самостоятельной работе кухонным работником допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, которые прошли специальное обучение, не имеют противопоказаний по состоянию здоровья, прошли инструктаж по охране труда и инструктаж на рабочем месте.

1.2. Работник кухни обязан выполнять правила внутреннего трудового распорядка, учрежденных режимов труда и отдыха, должностную и настоящую инструкцию по охране труда для кухонного работника учреждения.

1.3. При работе на кухонного работника могут оказать вредное и опасное воздействие факторы:

а) физические:

- травмы от падения по причине скользкого пола;
- переноска тяжелых вещей выше любых допустимых норм;
- порезы рук, образовавшиеся при мытье сколотой или треснутой посуды;
- травмы рук из-за неправильного вскрытия деревянной, металлической или стеклянной тары.

б) химические:

- химические ожоги при контакте с чистящими и дезинфицирующими средствами без резиновых перчаток

1.4. В своей работе кухонный рабочий использует такую спецодежду и средства индивидуальной защиты, как: халат хлопчатобумажный, рукавицы комбинированные, клеенчатый фартук с нагрудником, резиновые сапоги и перчатки.

1.5. На пищеблоке необходимо иметь медаптечку с медикаментами и перевязочными средствами для оказания первой помощи при любых травмах.

1.6. Кухонные работники должны соблюдать правила пожарной безопасности, иметь представление о том, где расположены первичные средства пожаротушения. На пищеблоке обязательно должны быть в наличии первичные средства пожаротушения.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец должен сразу информировать администрацию учреждения.

1.8. Во время работы на кухне не нарушать правила ношения спецодежды, применения коллективных средств защиты, придерживаться правил личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.9. Лица, не выполнившие или нарушившие инструкции по охране труда, данную инструкцию по охране труда для кухонного работника привлекаются к дисциплинарной ответственности и могут быть подвержены внеочередной проверке знаний по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы кухонного работника

2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и прочие индивидуальные средства для защиты.

2.2. Осуществить проверку наличия защитного заземления и его надежность подсоединения к корпусам моечных ванн.

2.3. Проверить, не нарушена ли целостность подводящего кабеля электропитания.

3. Требования охраны труда во время работы кухонного работника

3.1. Осуществляя переноску тары, мешков с продуктами, воды придерживаться норм предельно допустимых нагрузок: мужчинам – не больше 15кг, женщинам – не больше 10кг. Для переноски тяжелых грузов применять тележки.

3.2. Вскрывать тару из дерева необходимо в рукавицах соответствующим инструментом.

3.3. Для избегания порезов рук банки из стекла и металла вскрывать аккуратно консервным ножом или ключом, использовать кухонные ножи для этого запрещается.

3.4. Котлы и баки в которых готовится пища заполнять водой только на  $\frac{3}{4}$  их емкости.

3.5. Во время уборки помещений пищеблока использовать перчатки и дезинфицирующие средства для мытья пола, кухонного инвентаря и оборудования. Полы после окончания влажной уборки протирать насухо ветошью.

3.6. При мытье посуды руководствоваться только инструкцией по охране труда при мытье посуды

3.7. Остатки использованной пищи для временного хранения складывать в закрывающуюся металлическую тару, обеззараживать с помощью кипячения в течение 15 минут, либо засыпать хлорной известью, известью белильной термостойкой 200г/кг или НГК, или ДОСГК 100г/кг. После чего отнести на хозяйственную площадку в закрывающийся металлический контейнер.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях на кухне

4.1. В случае битья посуды, запрещено поднимать осколки незащищенными руками, необходимо воспользоваться для этой цели щеткой и совком.

4.2. При получении любой травмы проинформировать об этом администрацию, если есть необходимость отвезти пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы работника кухни

5.1. Слить воду из моечных машин и промыть их с помощью горячей воды.

5.2. Инвентарь для мытья посуды и кухонного оборудования по окончании использования прокипятить 15 минут в воде с добавлением пищевой соды, либо продезинфицировать полчаса в специальном растворе (0,5% раствор хлорамина), после чего ополоснуть и просушить.

5.3. Снять спецодежду и спецобувь, привести на рабочем месте порядок и хорошо вымыть руки с мылом.

Повар контролирует выполнение кухонным работником требований охраны труда и в свою очередь соблюдает инструкцию по охране труда для повара школы.