

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

для кухонного рабочего
дошкольного образовательного учреждения
№ ИОТ- 014

Согласовано:
Председатель первичной
профессиональной организации:
С.И. Сидорова И.И.
26 12 20 22 г.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
«Новосельский детский сад
«Косынка»
Ильдержинская Г.В.
26 12 20 22 г.



Инструкция по охране труда для кухонного рабочего дошкольного образовательного учреждения

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для кухонного рабочего ДОУ составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-035)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе кухонным рабочим дошкольного образовательного учреждения могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.

1.3. Данная инструкция по охране труда для кухонного рабочего детского сада устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работника, выполняющего обязанности кухонного рабочего

на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4. Кухонный рабочий пищеблока ДОУ в своей работе должен:

- знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции кухонного работника детского сада, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке детского сада;
- получить вводный и первичный инструктаж на рабочем месте;
- соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка дошкольного образовательного учреждения;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.5. В процессе работы на кухонного рабочего ДОУ могут воздействовать следующие опасные производственные факторы:

- перемещаемые товары, сырье, тара;
- не закрытые ограждениями вращающиеся части оборудования;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- отсутствие защитного заземления на оборудовании, которые могут оказаться под напряжением, вследствие нарушения изоляции;
- повышенный уровень инфракрасного (теплого) излучения оборудования пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, товаров, сырья и продукции;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенная влажность воздуха;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки инструмента и оборудования, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений и тары;
- физические перегрузки.

1.6. На пищеблоке детского сада не разрешается работать на неисправном оборудовании, пользоваться неисправными инструментами, кухонными принадлежностями. Обо всех неисправностях необходимо сообщать повару, а при его отсутствии — завхозу дошкольного образовательного учреждения.

1.7. Кухонному рабочему на кухне ДОУ следует выполнять работу согласно настоящей инструкции по охране труда и только в положенной по санитарным нормам спецодежде, обуви, которая должна всегда быть чистой, удобной и находиться в исправном состоянии. Санитарную одежду и обувь хранить в предусмотренных для этого местах, ювелирные украшения необходимо снять.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока детского сада должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу дошкольного образовательного учреждения (повару);
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или клексидом), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.9. Кухонный рабочий ДОУ в целях соблюдения требований охраны труда должен:

- следовать правилам внутреннего трудового распорядка дошкольного образовательного учреждения;
- следовать требованиям и правилам пожарной безопасности и электробезопасности на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения;
- не прикасаться к находящимся в движении частям механизмов оборудования пищеблока детского сада;
- не затрагивать до токоведущих частей, электрических проводов (даже изолированных), кабелей, клемм, патронов освещения, устройств заземления;
- не наступать на оголенные электропровода, так как при недостаточной или поврежденной изоляции может произойти поражение электрическим током;
- не оставлять на рабочем месте любые легковоспламеняющиеся жидкости и материалы;
- знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь пользоваться ими.

1.10. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.11. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке, получивший настоящей инструкцией по охране труда для кухонного работника в детском саду, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную

аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы на пищеблоке кухонному рабочему в ДОУ необходимо правильно надеть полагающуюся по санитарным нормам рабочую одежду, застегнуть ее на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов, волосы необходимо собрать под головной убор (колпак, шапочку, косынку).

2.2. Не разрешается закалывать иголками, булавками одежду, держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

2.3. Привести в порядок рабочее место; не загромождать проходы.

2.4. Осмотреть инвентарь, удостовериться в его исправности. В случае непригодности инвентаря и посуды требовать от заведующего хозяйством детского сада изъятия и замены.

2.5. Внимательно осмотреть рабочее место и подготовить его таким образом, чтобы исключить возможность прикосновения к горячим или переохлажденным частям оборудования и коммуникаций и нахождение в непосредственной близости от таких частей, для предотвращения ожогов, перегрева или переохлаждения.

2.6. При осмотре кухонному рабочему ДОУ необходимо:

- обратить внимание на исправность оборудования кухни (пищеблока) детского сада, на наличие и исправность защитных ограждений и заземления у электрооборудования;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить ящики сырых полуфабрикатов в соответствии с частотой их использования и раскладкой;
- проверить наличие и исправность деревянного резиновое покрытие под ногами, диэлектрических ковриков возле электроустановок;
- проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования, убрать лишнее и мешающие предметы;
- проверить работу вытяжной вентиляции на пищеблоке (духовой) ДОУ, воздушного душирования, достаточность освещения рабочей поверхности и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов (далее – КИП), а также приборов безопасности, регулирования и автоматики;

- проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых выключателей и т.п.);
- убедиться в состоянии полов (отсутствии выбоин, неровностей, скользкости и др.) пищеблока детского сада, а также в отсутствии выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- проверить отсутствие течи в заклепочных и болтовых соединениях кашпильников (бойлерах);
- проверить наличие воды в водопроводной сети;
- проветрить газовые горелки, камеры сгорания и помещение для безопасного подключения газоиспользующих установок;
- проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности специальной тары, разделочных досок, ручки совяк, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, несколькими и удобными для захвата; имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды, полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.7. Перед началом работы электрического оборудования кухонному рабочему ДОУ следует проверить:

- исправность приборов световой индикации;
- комплектность и правильность сборки;
- исправность ручек, фиксаторов, запирающих устройств, надежность крепления комплектующих и др.;
- отсутствие оголенных и оголенных концов электропроводки, исправность розеток, кабелей (шнуров) электропитания, штекер используемого электрического оборудования;
- отсутствие защитного заземления (зануления) – наличие и надежность заземляющих соединений, отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими сеточка-душными частями машины и заземляющим проводом, отсутствие механических повреждений заземляющих проводников, не допускается приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление обрешеченной дискуссионной частей, нагревательных элементов оборудования.

2.8. При эксплуатации посудомоечной машины перед началом работы кухонному рабочему ДОУ необходимо проверить:

- исправность пентелей на поворачивающихся механизмах;
- отсутствие повреждений в местах соединений трубопроводов;
- наличие воды в моечной камере, водонагревателе;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств.

- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений (штакетов, обшивок, кожухов и т.д.), закрывающих подвижные узлы и нагреваемые поверхности машины;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг машины;
- исправность фиксаторов, удерживающих дверцы мойки и отключающих камер в верхнем положении;
- исправность концевого выключателя, конечного микропереключателя;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клемм или пломбы; сроки клеммения приборов; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стоек; отсутствие поврежденных, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов).

2.9. Подготовить посудомоечную машину к работе: перед подачей напряжения заполнить бачок моющим средством, открыть заднюю вентиляционную систему и вентили водоснабжения.

2.10. Перед началом эксплуатации оборудования кухонному рабочему детского сада необходимо:

- перед включением машины для измельчения пищевого сырья убедиться в правильности сборки исполнительных механизмов и надежности их крепления к приводу;
- перед включением электродвигателя следует проверить наличие поддона под блинами конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего нагревательные элементы;
- убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
- убедиться в том, что жарочная поверхность (конфорки) электрических плит ровная и гладкая, не имеет трещин и находится в одной плоскости с бортовой поверхностью;
- следует произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы;
- проверить также исправность другого применяемого оборудования.

2.11. Если были обнаружены какие-либо неполадки или неисправности в оборудовании, немедленно сообщить повару в ДОО и до их полного устранения к работе не приступать.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Не выполнять работу на машинах и агрегатах, устройства которых не знакомы, к работе на которых не обучены.

3.2. Кухонному рабочему пищеблока (кухни) дошкольного образовательного учреждения не разрешается допускать к выполнению своей работы необученных и посторонних лиц.

3.3. Не нарушать правильную последовательность (точность)

технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.4. Не использовать деформированную, с дефектами и механическими повреждениями кухонную и столовую посуду, инвентарь: столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.

3.5. При выполнении работы необходимо строго соблюдать данную инструкцию по охране труда, содержать в чистоте и порядке рабочее место, не загромождать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами и к пультам управления и рубильникам, пути эвакуации и другие проходы посторонними предметами, пароживой парой, инвентарем, излишними запасами сырья, продукцией. Пароживую тару необходимо своевременно убирать в отведенное для этого место.

3.6. Для снижения физической перегрузки и утомляемости кухонный рабочий данного сада не должен допускать подъем и перемещение вручную тяжестей, превышающих установленные предельно допустимые нормы. При проведении работ следует применять средства малой механизации, а также равномерно распределять физические нагрузки в течение рабочего дня.

3.7. Переносить продукты в жесткой таре и без перчаток и рукавиц.

3.8. Не проводить работы по перемещению продуктов, наполненных котлов и тары с жидким инвентарем, инструментом в руках.

3.9. Переносить наполненный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на 3/4 его емкости, вазон, используя сухие подотопки. Крышка котла при этом должна быть снята.

3.10. При перевозке и установке котлов с пищей пользоваться тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.11. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели случайные предметы.

3.12. При использовании кухонным работником ДОУ тележки следует убедиться в исправности колес, ручки и ограждений тележки. Загружать тележку следует таким образом, чтобы груз не выступал за габариты ограждения тележки, и исключалась возможность его самопроизвольного выпадения в процессе транспортировки.

3.13. Передвигать тележки, передвижные стеллажи необходимо в направлении "от себя". Во избежание падения при передвижении следует своевременно принимать меры по уборке случайно пролитых жидкостей, жира, упавших на пол продуктов.

3.14. Включать только исправное оборудование, не разжигать газопользующие установки при отсутствии тяги.

3.15. Вентили, краны на трубопроводах необходимо открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не допускается применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.16. Не допускается использовать для хранения стуживные предметы (ящики, бочки и т.д.) оборудование.

3.17. При мытье посуды ручным способом кухонному рабочему ДОУ следует:

- освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой;
- использовать перчатки резиновые;
- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшим стопами;
- не нажимать сильно на стенки посуды;
- мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
- при мойке посуды применять специальные корзинки и сетки для предохранения рук от ожогов;
- кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением надкислородной соды, не очищать ее ножом или другими металлическими предметами;
- чистые тарелки необходимо укладывать в стопки: глубокие - не более 12-15 штук, мелкие 15-20 штук;
- стаканы устанавливать на поднос в один ряд, не допускается ставить стаканы один в другой.

3.18. Санитарную обработку, чистку и мойку кухонного оборудования производить только после отключения его от электрической сети (автоматическим выключателем) и остывания теплового оборудования.

3.19. Не допускается кухонному рабочему ДОУ пользоваться посудой, имеющей сколы, трещины. Следует немедленно убирать осколки случайно разбитой посуды, пользоваться при этом совком, веником (или щеткой). Сбирать осколки незащищенными руками не допускается.

3.20. При работе с ножом работнику пищеблока детского сада необходимо соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Хранить ножи следует в специальных кассетах, при перерывах в работе вкладывать нож в кассету, пенал (футляр).

3.21. Во время работы кухонного рабочего с ножом не допускается:

- ходить и наклоняться с ножом в руках и переносить нож, не вложенный в футляр (пенал);
- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, затупившимися лезвиями;
- проверять пальцами остроту лезвий ножей и режущих кромок инструмента;
- производить резкие движения;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

- передавать острые и режущие инструменты острием вперед;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.22. Способы и приёмы безопасного выполнения работ с использованием машин для резки овощей (овощерезок):

- при работе на овощечистке и протирочных машинах кухонному работнику дошкольного сада необходимо использовать предохранительную крышку или решётку в загрузочной воронке;
- запрещается на шинковальных машинах проталкивать овощи руками на ходу;
- перед установкой сменных дисков овощерезательной машины необходимо проверить надёжность крепления к ним ножей и гребенок;
- не допускается свалить диск с овощерезательной машины до полной остановки привода;
- ножи овощерезательной машины должны быть надёжно прикреплены к диску, выступающие винты должны быть подвёрнуты;
- овощерезательные машины должны иметь направляющие воронки такой длины, чтобы предотвратить попадание рук в зону действия ножей;
- подачу овощей в машину необходимо производить только при включенном двигателе и установленном загрузочном бункере;
- во время работы овощерезательной машины не допускается открывать предохранительные крышки, снимать диски. Менять ножи и гребенки можно только после полной остановки машины и при выключенном двигателе;
- при заклинивании вращающегося диска овощерезательную машину следует остановить и только после этого извлечь продукт.

3.23. Способы и приёмы безопасного выполнения работ с использованием водонагревателя:

- при эксплуатации водонагревателя кухонному рабочему дошкольного образовательного учреждения необходимо регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
- сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);
- немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана;
- водонагреватель электрического типа не допускается эксплуатировать его с неисправной изоляцией, открывать крышку сборника кипятка во избежание удара паром и кипятком.

3.24. Способы и приёмы безопасного выполнения работ с использованием посудомоечной машины:

- во время работы с посудомоечной машины кухонному рабочему дошкольного образовательного учреждения необходимо соблюдать

требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, постоянно следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины, проверять наличие моющего раствора в бачке (3-4 раза в смену), пополнять машину моющим средством по мере необходимости;

- для пополнения машины моющим средством отключить ее кнопкой "стоп", открыть правую дверь, снять крышку с бачка и залить моющее средство;
- замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения, для этого машину остановить, нажав на кнопку "стоп", вынуть перфорированные сетки и сливные пробки;
- после слива воды из ванн сливные пробки установить на место и повторить операцию "Подготовка к работе".
- предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работников пищеблока (сухими), находящиеся рядом;
- включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, извлекать посторонние предметы, остатки пищи, очищать дутьевые форсунки у посудомоечной машины можно только после того, как она остановлена с помощью кнопки "стоп".
- удалять остатки пищевых продуктов, очищать моечную камеру машины при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.25. Во время работы посудомоечной машины не допускается:

- снимать предохранительные щитки и кожухи;
- открывать двери моечной и ополаскивающей камер шкафа электроаппаратуры;
- вынимать для очистки лотки-фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей;
- сливать загрязненную воду из ванны.

3.26. Необходимо прекратить эксплуатацию посудомоечной машины в случаях:

- прекращена подача воды, электроэнергии;
- при выключении автоматического выключателя лампочка "сеть" не загорается;
- при нажатии на кнопку "пуск" машина (программный механизм) не включается;
- не подается ополаскивающая вода;
- затруднен подъем кожуха;
- уменьшилось поступление воды через форсунки;
- моющие души при мытье посуды не вращаются;
- не работает вентиляция.

3.27. При эксплуатации электромеханического оборудования кухонному рабочему легкого сада необходимо соблюдать общие требования безопасности:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены руководством (инструкцией) по его эксплуатации;
- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования находящихся рядом работников пищеблока (кухни);
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации организационно-изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «Стоп» и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный потенциалный ход.

3.28. При эксплуатации кухонным рабочим пищеблока электромеханического оборудования не допускается:

- работать со сменными оборудованием защитными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать отложения во время работы оборудования;
- превышать допустимые скорости работы оборудования;
- прикасаться руками к застрявшему продукту;
- эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
- вынимать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- перемещать (передвигать) включенное в электрическую сеть стационарное оборудование.

требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, постоянно следить за показаниями приборов автоматики

- отключить предусмотренные конструкцией оборудования блокировочные устройства и снимать блокировки механическим путем (сдвигая контакты или воздействуя на них какими-либо предметами);
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.29. Во избежание поражения электрическим током или выхода из строя электроустановок кухонному рабочему необходимо соблюдать следующие меры электробезопасности:

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «Пуск» и «Стоп» и не прикасаться к включенному электрооборудованию мокрыми руками, не работать с электроустановками при отсутствии диэлектрических ковриков;
- не прикасаться к открытым и незащищенным токоведущим частям оборудования, поврежденным или неисправным выключателям, штепсельным розеткам, вилкам, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- не допускать резких сгибов и заземления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);
- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электрического тока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрооборудования при их отсутствии;
- не оставлять без присмотра включенные электроприборы и аппараты, отключать их от сети в перерывах в работе, по окончании работы, при проведении санитарной обработки, чистки или ремонта;
- отсоединение электрооборудования от сети следует производить удалением вилки из розетки, держа ее за корпус вилки, а не за соединительный электрический кабель (шнур).

3.30. Для разбора мяса необходимо применить колоду с ровной поверхностью. Разделку замороженного мяса производить только после его полного размораживания. Разделочные доски класть только на ровную поверхность стола.

3.31. Посуду с пищей после её тепловой обработки нужно ставить на устойчивую подставку. Требуйте, чтобы поверхность подставки в размере была больше поверхности для устанавливаемой посуды.

3.32. Запрещено кухонному рабочему на пищеблоке ДДУ браться голыми руками за нагретую кухонную посуду, используйте при этом полотенце.

3.33. Обязательно принимать меры для уборки жирности, пролитой на пол, а также жира, уроненных на пол продуктов или отходов.

3.34. Открывать банки с консервами с применением предназначенного для этого ключа. Запрещается вскрывать банки гвоздями и другим кухонным инвентарём.

3.35. Для вскрытия тары кухонному рабочему пищеблока следует применять гвоздоёр, клещи, молоток и др. инструменты, предназначенные для этого.

3.36. При приготовлении и использовании в работе моющих и дезинфицирующих растворов кухонному рабочему ДОУ следует:

- использовать очки защитные, не допускать попадания их в глаза;
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки, попадания их в глаза;
- для защиты рук надевать резиновые перчатки;
- пользоваться специальными щетками, мочалками, ершами;
- следует применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не допускается превышать установленную концентрацию и температуру (выше 50°C) моющих растворов.

3.37. Не выходить вопреки на улицу, к открытому окну или в прохладное помещение.

3.38. Для выполнения работы на высоте использовать исправную стремянку или приставную лестницу, имеющие необходимые приспособления от скольжения (шины, резиновая прокладка). Не пользоваться для работы на высоте бочками, ящиками или другими предметами.

3.39. При возникновении неисправностей во время работы электрооборудования необходимо обеспечить его и сообщить об этом повару дошкольного образовательного учреждения.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В аварий или несчастному случаю на пищеблоке ДОУ могут привести следующие ситуации:

- выполнение работы с нарушением требований настоящей инструкции по охране труда;
- неисправность используемых в работе оборудования, инструмента, приспособлений и инвентаря;
- неисправности оборудования, не соответствующими требованиям по охране труда;
- нарушение требований по охране труда при эксплуатации электрооборудования;
- несоблюдение мер пожарной безопасности.

4.2. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, газообеспечения, водоснабжения, водоотведения, теплового и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно сообщить повара, при отсутствии – заведующего ДОУ или иное должностное лицо.

4.3. Обязательно останавливать работу любого кухонного электрооборудования, выключив рубильник в следующих ситуациях:

- при прерывании подачи электроэнергии;
- в случае возгорания обшивки электродвигателя и ладонки зашка горелой резины;
- если были обнаружены неисправности в электрооборудовании, пробивание током корпуса;
- при появлении нестандартного шума, вибрации;
- в случае неисправности манометра, парового котла;
- если манометр показывает давление больше 0,4 кгс и предохранительный клапан не срабатывает;
- о неисправностях доложить повару пищеблока (кухни) ДОУ.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочих места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), кухонному рабочему в детском саду необходимо прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый на пол жир необходимо удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым (не более 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Непользованная ветошь должна быть убрана в металлический ящик с плотной крышкой.

4.6. Просыпанные порошкообразные вещества необходимо осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.7. При попадании в глаза соли, моющих средств (или их растворов) следует немедленно промыть глаза большим количеством проточной воды и обратиться за медицинской помощью.

4.8. При возникновении пожара отключить электрооборудование, поставить в известность заведующего хозяйством, повара ДОУ, присутствующих к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения. В случае возгорания жира не следует заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.9. При получении травм, отравлении или внезапном заболевании, немедленно принять меры по оказанию первой помощи пострадавшему, в случае необходимости, вызвать медицинскую сестру, о случившемся сообщить повару и заведующему дошкольным образовательным учреждением.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. По окончании работы кухонному рабочему необходимо выключить все электрооборудование, находящееся на кухне (пищеблоке) ДОУ, а также вытяжную вентиляцию. Холодильные установки при этом не отключаются от

электросети.

5.2. Следует произвести разборку, очистку, мойку и санитарную обработку оборудования: механического – после остановки электропривода и подвижных и вращающихся частей с инерционным ходом, а теплового – после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. В процессе разборки, очистки, мойки, санитарной обработки и сборки исполнительных механизмов во избежание пореза рук требуется соблюдать осторожность.

5.4. Не допускается охлаждать водой нагретую поверхность электроплиты, чашу электросковороды и другого теплового оборудования.

5.5. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах пара, холодной и горячей воды.

5.6. Привести в порядок рабочее место, инструмент, приспособления, инвентарь убрать в отведенные для этого места. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.7. Проветрить помещение пищеблока ДООУ, а затем закрыть все окна.

5.8. Поместить санитарную одежду и обувь в предусмотренные для этого места.

5.9. Тщательно вымыть руки с мылом, принять душ (при наличии возможности).

5.10. Сообщить заведующему хозяйством, повару детского сада и сменщику обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Инструкцию разработал: С. Белова / Белова С.В.

С инструкцией ознакомлен(а)
«30» 12 2022 г. С.В. / Сурова С.В.

