

Согласовано:  
Председатель ПК  
Ринкевичене Л.В.  
01.09.2017г.



**ИНСТРУКЦИЯ**  
**по охране труда для кухонного рабочего**  
**ИОТ 0029-2017**

**1. Общие требования охраны труда**

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

1.2. Кухонный рабочий обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленный режим труда и отдыха.

1.3. При работе кухонным рабочим возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов: - травмы при падении на влажном и скользком полу;

- переноска тяжестей сверх предельно допустимых норм;
- порезы рук при мытье посуды, имеющей трещины и сколы;
- химические ожоги при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств без резиновых перчаток;
- травмы рук при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической или стеклянной тары.

1.4 Кухонный рабочий извещает своего непосредственного начальника о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, ухудшении состояния своего здоровья, в том числе проявлении признаков острого заболевания.

1.5. Кухонному рабочему следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- 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:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых не огражденных люков, колодцев);
- наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов, тележек и др.;
- наличие и исправность применяемых погрузочно-разгрузочных механизмов;

- 2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых выключателей и т. п.).
- 2.5. Проверить работу подъемно-транспортного оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.
- 2.6. Проверить наличие воды в водопроводной сети.
- 2.7. 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.
- 2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.
- 2.9. При эксплуатации конвейера и выполнении погрузочно разгрузочных работ, розжиге газовых горелок, выполнении работ на высоте соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

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

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
- 3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
- 3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное подъемно-транспортное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации; пользоваться только установленными проходами.
- 3.5. Содержать рабочее помещение в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- 3.6. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией.
- 3.7. использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки на плитных котлов, противни и др.).
- 3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.9. 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.
- 3.10. Переносить продукты в жесткой таре и лед в рукавицах.
- 3.11. Не производить работы по перемещению продуктов, на плитных котлов и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.
- 3.12. Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на три четверти его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.
- 3.13. Пользоваться специальными прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели. неисправные (неустойчивые) подставки и случайные предметы.
- 3.14. Не допускается опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.
- 3.15. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.16. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т. п.), оборудование.

3.17. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);

- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

#### **4. Требования безопасности в аварийной ситуации**

4.1. При возникновении поломки 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 работников, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

- закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

- открыть окна и двери, проветрить помещение;

- перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т. п.;

- не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

- исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации ДОУ, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

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

4.5. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.6. Для удаления просушенных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.7. 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. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.3. Произвести разборку, очистку и мытье оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

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

5.4. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками; использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

С инструкцией ознакомлена

