

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 5 «Родничок» комбинированного вида с.Сарыг-Сеп
Каа-Хемского района Республики Тыва**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

ДЛЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО

ИОТ № 12

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 5 «Родничок» комбинированного вида с.Сарыг-Сеп
Каа-Хемского района Республики Тыва**

СОГЛАСОВАНО

Председателем первичной профсоюзной
организации
от «11» сентября 2017 года

УТВЕРЖДЕНА

приказом заведующей
от «11» сентября 2017 года
№ 17

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ДЛЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО**

Настоящая типовая инструкция по охране труда разработана на основании требований законодательных и иных нормативных правовых актов в области охраны труда с учетом Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании (ПОТ РМ-011-2000), утвержденных постановлением Министерства труда и социального развития РФ от 24.12.1999 N 52, и предназначена для кухонного рабочего при выполнении им работ согласно профессии и квалификации. На основании данной типовой инструкции разрабатываются инструкции по охране труда для конкретных рабочих мест.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Кухонный рабочий - это профессия повышенной опасности, к которой предъявляются дополнительные требования безопасности труда, включающие в себя специальные требования по обучению, аттестации, допуску к самостоятельной работе, инструктажу по охране труда и периодической проверке знаний по профессии и безопасности труда.

1.2. К работе кухонным рабочим допускается работник не моложе 18 лет, прошедший медицинский осмотр и не имеющий противопоказаний по состоянию здоровья, прошедший вводный и первичный на рабочем месте инструктаж по охране труда, обученный, аттестованный и получивший допуск к работе повышенной опасности.

1.3. Кухонный рабочий должен периодически, не реже одного раза в год проходить проверку знаний требований охраны труда и получить допуск к работам повышенной опасности.

1.4. Кухонный рабочий, независимо от квалификации и стажа работы, не реже одного раза в три месяца должен проходить повторный инструктаж по охране труда; в случае нарушения требований безопасности труда, при перерыве в работе более чем на 30 календарных дней, он должен пройти внеплановый инструктаж.

1.5. Кухонный рабочий, допущенный к самостоятельной работе, должен знать: правила погрузки и выгрузки грузов. Правила укладки, крепления товаров в подсобных помещениях. Правила применения простейших погрузочно-разгрузочных приспособлений и средств транспортировки. Условную сигнализацию при погрузке и выгрузке грузов подъемно-транспортными механизмами. Допустимые габариты при разгрузке грузов и укладке их в штабель. Расположение подсобных помещений и мест выгрузки грузов.

1.6. Кухонный рабочий, показавший неудовлетворительные знания требований охраны труда при выполнении порученной работы, к самостоятельной работе не допускается.

1.7. Кухонный рабочий, направленный для выполнения несвойственных его профессии работ, должен пройти целевой инструктаж по безопасному выполнению предстоящих работ.

1.8. Кухонному рабочему запрещается пользоваться инструментом, приспособлениями и оборудованием, безопасному обращению с которыми он не обучен.

1.9. Во время работы на кухонного рабочего могут оказывать неблагоприятное воздействие, в основном, следующие опасные и вредные производственные факторы:

- физические перегрузки (например, при перемещении в течение длительного времени тяжелых грузов);
- движущиеся транспортные средства, грузоподъемные механизмы, средства малой механизации;
- перемещающиеся грузы, изделия, материалы во время погрузочно-разгрузочных работ;

- незащищенные подвижные элементы средств транспортировки грузов, подъемно-транспортных механизмов;

- обрушающиеся и падающие грузы при штабелировании, складировании, погрузке, разгрузке;

- острые кромки, заусенцы, шероховатости на поверхности тары;

- повышенная запыленность (при погрузке-разгрузке пылящих грузов, например, муки);

- неудовлетворительные микроклиматические условия (температура, влажность и подвижность воздуха с учетом тяжести труда);

- повышенное скольжение (вследствие замазывания, увлажнения поверхностей, по которым перемещается кухонный рабочий);

- расположение рабочего места на высоте относительно земли (например, при разгрузке грузовых автомобилей, при работе на высоком штабеле и др.);

- горячие жидкости (например, при переноске наплитных котлов);

- нагретые до высокой температуры поверхности (жарочной плиты, сковороды, жаровни и т.п.).

1.10. Кухонному рабочему следует помнить, что серьезную опасность для здоровья могут представлять кипящие и нагретые до высокой температуры жидкости, которые при перемещении вручную могут послужить причиной ожогов людей.

1.11. Для предупреждения несчастных случаев кухонному рабочему следует пользоваться средствами индивидуальной защиты от воздействия вредных и опасных производственных факторов.

1.12. Кухонному рабочему следует знать и соблюдать ограничение по массе перемещаемого вручную груза: перемещать вручную груз массой до 80 кг разрешается, если расстояние до места размещения груза не превышает 25 м.

1.13. Погрузка и разгрузка грузов массой от 80 до 500 кг должна производиться с применением грузоподъемного оборудования (тали, блоки, лебедки).

1.14. Для предупреждения возможности возникновения пожара кухонный рабочий должен соблюдать требования пожарной безопасности сам и не допускать нарушения этих требований другими работниками.

1.15. Кухонный рабочий обязан соблюдать трудовую и производственную дисциплину, правила внутреннего трудового распорядка; следует помнить, что употребление спиртных напитков, как правило, приводит к несчастным случаям.

1.16. Если с кем-либо из работников произошел несчастный случай, то пострадавшему необходимо оказать первую помощь, сообщить о случившемся руководителю и сохранить обстановку происшествия, если это не создает опасности для окружающих.

1.17. Кухонный рабочий, при необходимости, должен уметь оказать первую помощь, пользоваться медицинской аптечкой.

1.18. Для предупреждения возможности заболеваний кухонному рабочему следует соблюдать правила личной гигиены, в том числе, перед приемом пищи необходимо тщательно мыть руки с мылом.

1.19. Кухонный рабочий, допустивший нарушение или невыполнение требований инструкции по охране труда, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечен к дисциплинарной ответственности, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение связано с причинением материального ущерба, то виновный может привлекаться к материальной ответственности в установленном порядке.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Перед началом работы по разгрузке продуктов кухонный рабочий должен убедиться в том, что автомобиль правильно установлен:

2.1.1. Расстояние между задним бортом кузова автомобиля и зданием должно быть не менее 1,5 м.

2.1.2. Расстояние между автомобилем и штабелем груза должно быть не менее 1 м.

2.1.3. Высота пола кузова автомобиля должна соответствовать высоте платформы, эстакады, рампы.

2.1.4. Если пол кузова автомобиля выше или ниже погрузочно-разгрузочной площадки, то необходимо установить трапы.

2.2. Если для перемещения грузов необходимы катки, то вдоль пути следует уложить две

дорожки из шпал или досок толщиной 40-50 мм, подобрать одинаковые катки диаметром 80-100 мм и такой длины, чтобы их концы не выступали из-под груза более чем на 300-400 мм.

2.3. Если разгрузка будет осуществляться с помощью подъемно-транспортного оборудования, то кухонный перед началом работы должен:

2.3.1. Подобрать грузозахватные приспособления, соответствующие массе и характеру поднимаемого груза.

2.3.2. Проверить исправность деревянных покатов с крюками, тормозных колодок, веревок, роликовых ломов, катальных досок, тележек и других приспособлений для перемещения грузов.

2.3.3. Проверить наличие и исправность инструмента и приспособлений для вскрытия тары.

2.4. Перед началом работы следует убедиться в том, что ничего не мешает безопасному выполнению погрузочно-разгрузочных работ и оценить достаточность освещения рабочей зоны.

2.5. Перед началом работы кухонный рабочий должен проверить уровень воды по контрольному кранику или мерному стеклу в пароводяной рубашке пищеварочного котла.

2.6. Проверку правильности установки пределов регулирования давления в пароводяной рубашке котла следует производить по электроконтактному манометру.

2.7. Заливать в тепловую рубашку электротепловых аппаратов с косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы) необходимо масло той марки, которая указана в паспорте машины.

2.8. Кухонному рабочему следует проверить наличие воды в водопроводной сети, убедиться в непрерывном поступлении воды в электрокипятильник, в нормальной работе поплавкового устройства и исправности разборного крана.

2.9. Кухонный рабочий должен проверить прочность крепления на фундаменте машины для очистки корнеплодов, наличие и исправность защитных крышек и кожухов машины, убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри или вокруг машины.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. При выгрузке из бортового автомобиля штучных грузов надо сначала открыть боковой борт автомобиля, находясь при этом в стороне от борта, и только после возможного выпадения отдельных грузов, упирающихся в борт, кухонный рабочий может подняться в кузов и начать разгрузку.

3.2. Для предупреждения несчастных случаев борт автомобиля следует открывать и закрывать вдвоем.

3.3. Слеги и накаты, применяемые для разгрузки грузов с автомобилей, должны состоять из металлических труб или твердых пород дерева, не имеющих трещин, вмятин и других дефектов, влияющих на прочность; сечение слег и накатов должно быть таким, чтобы при максимальной нагрузке их прогиб не превышал 20 мм.

3.4. Нельзя переносить сырье, продукты в неисправной таре, имеющей задиры, заусенцы, с торчащими гвоздями, окантовочной проволокой и железом.

3.5. Кухонный рабочий не должен перегружать тару; переносить продукты нужно в таре, соответствующей характеру переносимого груза.

3.6. При переноске груза в жесткой или стеклянной таре, а также льда необходимо пользоваться защитными рукавицами.

3.7. Не следует перемещать груз волоком.

3.8. Для вскрытия тары необходимо использовать соответствующий инструмент (клещи, молоток, гвоздодер и др.).

3.9. После вскрытия тары необходимо удалить из досок гвозди, а концы железной окантовки загнуть внутрь стенок тары; нельзя разбрасывать дощечки с торчащими гвоздями.

3.10. При использовании для перемещения грузов грузовой тележки кухонному рабочему следует соблюдать следующие меры предосторожности:

3.10.1. Груз на платформе следует располагать равномерно и устойчиво.

3.10.2. Нельзя укладывать на тележку грузы массой, превышающей ее грузоподъемность.

3.10.3. Для предохранения рук от травм при проезде по узким проходам, через дверные проемы рукоятки тележки должны быть оборудованы предохранительными скобами.

3.10.4. Предельная высота укладки грузов на тележке не должна превышать 1,5 м, чтобы кухонный рабочий, толкающий тележку перед собой, мог видеть путь следования.

3.10.5. При уклоне пути до 2% тележку может перемещать один кухонный рабочий; при уклоне

от 2 до 6% - двое; при уклоне более 6% перемещать тележки вручную недопустимо.

3.11. При работе на высоте (например, при укладке продуктов в штабель, снятии с верхних полок стеллажей и т.п.) необходимо использовать исправные стремянки или приставные лестницы.

3.12. Нельзя пользоваться для укладки продуктов случайными предметами.

3.13. Укладывать товары в штабель нужно прочно, со связкой клетками или уступами.

3.14. Товары, затаренные в ящики, следует укладывать "вперевязку".

3.15. Мешки с продуктами необходимо укладывать устойчиво, перевязывая их "тройниками" или "пятериками".

3.16. Бочки можно укладывать набок в специально приспособленные для них стеллажи; при отсутствии стеллажей, между рядами бочек нужно положить прокладки, а крайние бочки подклинить.

3.17. При погрузке бочек или других тяжелых грузов на товарные весы, не установленные заподлицо с полом, следует пользоваться наклонным мостиком.

3.18. Во время нахождения в месте погрузки и разгрузки товаров и движения транспорта кухонному рабочему необходимо быть особенно внимательным; при этом нельзя находиться на пути движения и перемещения грузов.

3.19. При открывании загрузочного люка или проема следует установить защитное ограждение.

3.20. При работе с ленточным конвейером-транспортёром кухонный рабочий должен выполнять следующие меры безопасности:

3.20.1. Следует убедиться в том, что питающие транспортер электрические провода заключены в резиновый шланг и защищены от механических повреждений, а рама транспортера заземлена.

3.20.2. Проверить, чтобы во время работы барабаны, ремни и другие подвижные элементы транспортера были закрыты сплошными ограждениями.

3.20.3. Устанавливать транспортер следует таким образом, чтобы по сторонам оставались проходы до 1 м, а верхний конец транспортера был расположен над погрузочной площадкой на высоте 0,5 м; нельзя устанавливать транспортер под углом, превышающим 30°.

3.20.4. Не следует перемещать транспортер во время его работы.

3.20.5. Перед передвижением и после окончания работы следует опустить транспортер в крайнее нижнее положение.

3.20.6. Ручная поправка грузов, очистка ленты транспортера на ходу запрещается.

3.20.7. Во время работы нельзя переходить через движущуюся ленту транспортера.

3.20.8. Не следует загружать ленту транспортера несвойственными для него грузами.

3.20.9. Регулировку и натяжение ленты можно производить только после полной остановки транспортера.

3.20.10. Нельзя набрасывать какие-либо предметы на барабан под движущуюся ленту с целью устранения ее пробуксовывания.

3.20.11. Не следует производить уборку около движущейся ленты транспортера.

3.20.12. Нельзя работать на транспортере без приемного и подающего столов, а также без ограждения движущихся частей.

3.21. Спуск грузов по лотку загрузочного люка должен производиться поодиночке так, чтобы спускаемый груз убирался до начала спуска следующего груза.

3.22. Нельзя производить работы по перемещению продуктов и тары с ножом (инвентарем, инструментом) в руках.

3.23. Переносить наплитные котлы с горячей жидкостью нужно вдвоем, используя сухие полотенца; при этом крышка котла должна быть снята.

3.24. При установке противней, котлов и других емкостей следует пользоваться специальными подставками.

3.25. Нельзя включать электрические конфорки на максимальный или средний нагрев без нагрузки.

3.26. Не следует открывать кран уровня воды и заливать воду в пароводяную рубашку пищеварочного котла до его остывания.

3.27. Не следует охлаждать жарочную поверхность плиты, сковороды, жаровни водой.

3.28. Передвигать посуду по поверхности плиты необходимо осторожно, без рывков и больших усилий.

3.29. Не следует вешать ведра, чайники и другие емкости на разборный кран

электрокипятильника; посуду для отбора кипятка необходимо устанавливать на специальную устойчивую подставку.

3.30. Не следует перегружать машину для очистки корнеплодов продуктом; перед загрузкой продукт нужно перебрать, удалить камни, откалибровать и промыть.

3.31. Загрузочное отверстие машины должно быть закрыто крышкой.

3.32. Во время уборки кухни рабочему необходимо постоянно обращать внимание на состояние пола в убираемых помещениях; во избежание поскользывания и падения полы должны быть сухими и чистыми.

3.33. При уборке кухни следует пользоваться только исправным инвентарем и инструментом.

3.34. Производить уборку мусора и отходов нужно по возможности с применением уборочного инвентаря и защитных перчаток; следует избегать выполнения этой работы непосредственно руками.

3.35. При уборке мусора и отходов необходимо соблюдать установленные нормы перемещения тяжестей вручную.

3.36. При подъеме с пола тяжестей колени должны быть согнуты для того, чтобы уменьшить нагрузку на поясницу.

3.37. Мусор и отходы следует складывать в специальные емкости с крышками, а затем удалять из кухни.

3.38. Поверхности ручек применяемого инвентаря должны быть гладкими (без зазубрин и заусенцев).

3.39. Для предупреждения случаев травматизма не следует производить уборку кухни при недостаточном освещении.

3.40. Во избежание падений в результате поскользывания на мокром полу необходимо после мытья пола вытирать его насухо; при этом следует пользоваться соответствующей обувью, чтобы не поскользнуться.

3.41. Особую осторожность необходимо проявлять во время мытья и чистки кухонного электрооборудования и любых других потребителей электрической энергии.

3.42. Кухонный рабочий должен производить мойку электрооборудования, протирку его частей только после отключения от электрической сети.

3.43. Во время уборки нельзя прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям электрооборудования, а также к оголенным и плохо изолированным проводам.

3.44. При мытье и чистке оборудования нельзя допускать попадания воды на токоведущие части электрооборудования.

3.45. При работе в холодильной камере рабочему необходимо пользоваться соответствующей одеждой.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При перекосе и пробуксовке ленты транспортера необходимо немедленно прекратить его работу.

4.2. В случае прекращения подачи воды из водопроводной сети, при появлении ударов, парения, сильном шуме и переполнении электрокипятильника водой кипятильником пользоваться нельзя.

4.3. При несчастном случае, отравлении, внезапном заболевании необходимо немедленно оказать первую помощь пострадавшему, вызвать врача или помочь доставить пострадавшего к врачу, а затем сообщить руководителю о случившемся.

4.4. Кухонный рабочий должен уметь оказывать первую помощь при ранениях; при этом он должен знать, что всякая рана легко может загрязниться микробами, находящимися на ранищем предмете, коже пострадавшего, а также в пыли, на руках оказывающего помощь и на грязном перевязочном материале.

4.5. Оказывая первую помощь при ранении, необходимо соблюдать следующие правила:

4.5.1. Нельзя промывать рану водой или даже каким-либо лекарственным препаратом, засыпать порошком и смазывать мазями, так как это препятствует заживлению раны, вызывает нагноение и способствует занесению в нее грязи с поверхности кожи.

4.5.2. Нужно осторожно снять грязь с кожи вокруг раны, очищая ее от краев наружу, чтобы не загрязнять рану; очищенный участок кожи нужно смазать йодом и наложить повязку.

4.6. Для оказания первой помощи при ранении необходимо вскрыть имеющийся в аптечке

перевязочный пакет.

4.7. При наложении перевязочного материала не следует касаться руками той его части, которая должна быть наложена непосредственно на рану; если перевязочного пакета почему-либо не оказалось, то для перевязки можно использовать чистый платок, чистую ткань и т.п.; накладывать вату непосредственно на рану нельзя.

4.8. На то место ткани, которое накладывается непосредственно на рану, нужно накапать несколько капель йода, чтобы получить пятно размером больше раны, а затем положить ткань на рану; оказывающий помощь должен вымыть руки или смазать пальцы йодом; прикасаться к самой ране даже вымытыми руками не допускается.

4.9. Первая помощь пострадавшему должна быть оказана немедленно и непосредственно на месте происшествия, сразу же после устранения причины, вызвавшей травму, используя медикаменты и перевязочные материалы, которые должны храниться в аптечке.

4.10. Аптечка должна быть укомплектована перевязочными материалами и медикаментами, у которых не истек срок реализации; аптечка должна находиться на видном и доступном месте.

4.11. Если кухонный рабочий оказался свидетелем несчастного случая, то оказание первой помощи следует осуществлять в следующей последовательности:

4.11.1. При ушибах и растяжении связок:

- для уменьшения боли и предупреждения кровоизлияния следует прикладывать "холод";
- наложить тугую повязку;
- ушибленному месту создать покой;
- не следует смазывать ушибленное место йодом, растирать и накладывать согревающий компресс, так как это лишь усиливает боль.

4.11.2. При переломах и вывихах:

- обеспечить пострадавшему покой поврежденной конечности;
- при открытом переломе вначале остановить кровотечение и наложить стерильную повязку, затем наложить шину;
- при закрытом переломе следует наложить шину поверх одежды пострадавшего;
- к месту перелома прикладывать "холод";
- нельзя пытаться самому править вывих, сделать это может только врач.

4.12. При обнаружении пожара или признаков горения (задымление, запах гари, повышение температуры и т.п.) необходимо немедленно уведомить об этом пожарную охрану.

4.13. До прибытия пожарной охраны нужно принять меры по эвакуации людей, имущества и приступить к тушению пожара.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. По окончании работы привести в порядок средства малой механизации, грузозахватные приспособления и другую оснастку.

5.2. Наклонный транспортер нужно опустить в крайнее нижнее положение.

5.3. По окончании работы необходимо закрыть загрузочные люки, проемы и запереть их на замки изнутри помещения.

5.4. Тщательно вымыть руки и лицо.

С инструкцией ознакомлен(а):