

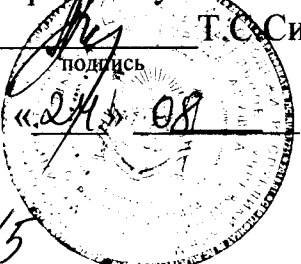
СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК

 Первичная профсоюзная организация «Школа № 3» города Алушта
«24» 08 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ «Школа 3»
города Алушта

 Т.С. Ситенко
«24» 08 2016 г.

ИНСТРУКЦИЯ № 28/5 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КУХОННОГО РАБОТНИКА

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1 К работе в качестве кухонного работника допускаются лица не моложе 18 лет.

1.2 На рабочем месте работник проходит первичный инструктаж по охране труда, проходит стажировку в течении 2-6 смен, проверку теоретических знаний и приобретённых навыков безопасной работы.

1.3 Повторный инструктаж кухонный работник проходит один раз в шесть месяцев.

1.4 Во время работы на кухонного работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы

— подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырьё, полуфабрикаты, тара;

— повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей;

— повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха;

— повышенное значение напряжения в электрической цепи;

— острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;

— вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

— физические перегрузки.

1.5 Кухонный работник обеспечивается специальной одеждой, обувью и средствами индивидуальной защиты согласно норм, утвержденных руководителем организации.

1.6 Для предотвращения и предупреждения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник должен: коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновении с загрязнёнными предметами, а также после посещения туалета.

1.7 Кухонный работник обязан извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1 Надеть исправную, чистую одежду. Волосы подобрать под головной убор (колпак, косынку и т.п.).

2.2 Одежда должна быть застёгнута на все пуговицы (завязана) и не иметь свисающих концов. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах бьющиеся и острые предметы.

2.3 Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.4 Проверить наличие инвентаря, приспособлений, моющих и дезинфицирующих средств.

2.5 Проверить внешним осмотром:

— достаточность освещения рабочего места, проходов, мест уборки;

— состояние полов и наличие свободных проходов.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1 Выполнять только ту работу, по которой прошёл инструктаж по безопасности труда и к которой допущен руководителем.

3.2 Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щёткой.

3.3 Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать тёплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать её ножом или другими металлическими предметами.

3.4 Немедленно изымать из употребления чайную и столовую посуду, имеющую сколы и трещины.

3.5 При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не допускать превышения установленных пределов их концентрации и распыления моющих и дезинфицирующих средств.

3.6 Мытьё столовой и кухонной посуды производить щётками или мочалками. Не превышать температуру моющего раствора выше 50 градусов С.

3.7 При мытьё столовой посуды ручным способом следует:

— укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;

— не нажимать сильно на стенки посуды;

— мытьё стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;

— при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.8 Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие – не более 12 – 15 штук, мелкие 15 – 20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1 В аварийной обстановке следует оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю (администратору, зав. кафе) и действовать по их указанию.

4.2 Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитым жиром или просыпанными порошкообразными веществами, работу следует прекратить до удаления загрязняющих веществ.

Способы очистки загрязнённой поверхности:

— пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других

жиропоглощающих материалов. Загрязнённое место промыть, нагретым не более

чем до 50 градусов, раствором кальцинированной соды и вытереть насухо;
— просыпанные порошкообразные вещества осторожно удалить влажной тряпкой и пылесосом.

4.3 Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании вызвать скорую медицинскую помощь по телефону — 03.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1 Произвести санитарную обработку инвентаря, дезинфекцию столовой посуды и приборов.

5.2 Уложить чистую продезинфицированную столовую посуду в закрытые шкафы или на решётки, а столовые приборы – в специальные ящики (касеты).

5.3 Щётки и мочалки промыть в моющем растворе и просушить.

5.4 Привести в порядок рабочее место.

5.5 Обо всех обнаруженных во время работы недостатках и принятых мерах по их устранению сообщить непосредственному руководителю.

*Составил директор ООО "Амурянская
Исполоргтех" Э. Н. Мельник*

Согласовано и.т.п. по ОТ Сергеев И. И.