

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
комбинированного вида №23 «Лучик»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель

Профсоюзного комитета

Суд.- Г.В. Судакова

Протокол № 5
«24» 08 20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

О.М. Попова

Приказ № 116/23-26-06
«10» января 2023 г.

ИНСТРУКЦИЯ № 9

по охране труда для кухонного рабочего

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция разработана в МДОУ №23 «Лучик» (далее Учреждение) в соответствии с X разделом Трудового кодекса Федерального закона от 02.07.2021 № 311-ФЗ «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации, приказом Минтруда России от 29.10.2021 № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем, в целях обеспечения безопасных условий и охраны труда», с требованиями соответствующих профессиональных стандартов, приказом Минздравсоцразвития РФ от 29.05.2008 г. №248н «Об утверждении профессиональных квалификационных групп общеотраслевых профессий рабочих», на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4 3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г., Устава учреждения.

1.2. К самостоятельной работе кухонным рабочим допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте по охране труда, стажировку, обучение и проверку знаний требований охраны труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, вводный инструктаж по пожарной безопасности, ГО и ЧС.

1.3. Кухонный рабочий обязан:

- соблюдать СанПиН 2.3/2.4 3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха;
- соблюдать правила ношения спецодежды, спец. обуви и других средств индивидуальной защиты;
- соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место, работать в спецодежде;

- немедленно сообщать своему непосредственному руководителю о каждом несчастном случае происшедшем с собой или с сотрудниками, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей.

1.3. На кухонного рабочего в процессе работы воздействуют следующие **профессиональные риски**:

- механические опасности: опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасности, связанные с воздействием тяжести и напряженности трудового процесса: опасность, связанная с перемещением груза в ручную; опасность от подъема тяжестей, превышающих допустимый вес;
- термические опасности: повышение температуры воздуха рабочей зоны; повышенная температура поверхностей оборудования;
- подвижные части механического оборудования;
- повышение температуры воздуха рабочей зоны, повышенная температура поверхностей оборудования;
- поражение электрическим током;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструментов, инвентаря, тары;
- опасности, связанные с организационными недостатками;
- синтетические моющие средства.

1.4. Мероприятия по устранению данных опасностей разработаны в картах оценки рисков.

1.5. Кухонный рабочий должен знать:

- и соблюдать требования производственной санитарии, противопожарной безопасности, электробезопасности, данной инструкции по охране труда;
- основы гигиены;
- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение в соответствии с маркировкой;
- правила включения и выключения технологического оборудования;
- виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств.

1.6. Кухонному рабочему полагается следующая спец. одежда:

- куртка белая или халат х/б белый - 1 шт. на год;
- фартук х\б с водоотталкивающей пропиткой - 1 шт. на год;
- шапочка белая х\б или косынка белая х/б – 1 шт. на год;
- нарукавники из полимерных материалов.

Дополнительно при уборке помещений:

- халат х\б или халат из смешанных тканей – 1 шт. на год;
- рукавицы комбинированные - 6 пар на год;

Дополнительно при мытье полов:

- перчатки резиновые – 2 пары;

1.7. Кухонный рабочий не допускается к работе в следующих случаях:

- при появлении на работе в состоянии алкогольного и наркотического опьянения;
- при болезненном состоянии;
- при нарушении сроков прохождения мед осмотра;
- при нарушении сроков прохождения проверки знаний требований охраны труда.

1.8. Кухонный рабочий должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи.

1.9. На рабочее место кухонного рабочего проведена СОУТ. Определен класс риска 2. Допустимые условия.

2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Надеть санитарную одежду, застегнуть на все пуговицы, не допускать свисающих концов. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в кармане одежды острые, бьющиеся предметы.
- 2.2. Проверить наличие и исправность необходимого 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, проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей зоны;
 - отсутствие свисающих и оголённых концов электропроводки;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости). Запрещается своими силами производить какой-либо ремонт оборудования.
- 2.4. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.
- 2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.
- 2.6. Подготовить ёмкость с крышкой для сбора остатков пищи.

3. Требования охраны труда во время работ

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.
- 3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
- 3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправные инструменты, инвентарь, оборудование, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.4. Содержать рабочее помещение в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и другое.
- 3.5. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.)
- 3.6. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молоток, гаечный ключ и другие предметы.
- 3.7. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодер, клещи, консервный нож и т.д.). Не производить эти работы случайными предметами.
- 3.8. При переноске тяжестей соблюдать нормы предельно допустимых нагрузок, при подъеме и перемещении тяжестей вручную для мужчин – не более 15 кг., для женщин - не более 7 кг. При перемещении тяжелых грузов использовать тележку.
- 3.9. Переносить продукты в жесткой таре.
- 3.10. Не проводить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом, режущими или колющими инструментами в руках.
- 3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».
- 3.12. Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более $\frac{3}{4}$ его емкости, вдвоем используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята. Все котлы и баки заполнять водой не более чем на $\frac{3}{4}$ их емкости.
- 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. Переносить продукты, сырые только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

- 3.15. Не использовать для сиденья случайные предметы (ящики, бочки и т.д.), оборудование.
- 3.16. Немедленно вынимать из мойки осколки разбитой посуды, также посуду с трещинами и щербинками, используя перчатки.
- 3.17. Не класть тряпки, инвентарь, инструмент, другие предметы на оборудование. Протирать части оборудования после полной их остановки.
- 3.18. Посуду, инвентарь мыть в горячей воде +60С с добавлением моющих средств с помощью волосяной щетки или мочалки, ополаскивать горячей водой и просушивать на стеллажах. Металлический кухонный инвентарь после мытья прожаривать в духовом шкафу. Мочалки и ветошь после мытья посуды тщательно промыть, прокипятить и хранить в закрытой посуде. Щетки, ерши так же тщательно промыть, просушить и хранить в специально выделенном месте. Полы мыть по мере загрязнения, вытирать насухо. Уборка производится в темном халате с использованием специального уборочного инвентаря. Спец. одежду менять по мере загрязнения.
- 3.19. Пищевые отходы собирать в подготовленную емкость с крышкой, выносить их после каждого мытья посуды.
- 3.20. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов пользоваться инструкцией по их приготовлению.
- 3.21. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновения постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправностей не использовать.

4. Требования охраны труда в аварийной ситуации

- 4.1. При возникновении поломок оборудования:
- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды сырья, продуктов и т. д.;
 - доложить о случившемся руководителю.
- 4.2. При замыкании электропроводки, отключить все оборудование от электросети, сообщить шеф-повару.
- 4.3. При возникновении пожара сообщить заведующему, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения.
- 4.4. При порыве трубопровода необходимо отключить все электрооборудование.
- 4.5. При поражении электрическим током немедленно отключить напряжение, при необходимости оказать пострадавшему первую доврачебную помощь и направить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить руководителю.
- 4.6. О всех нештатных ситуациях, несчастных случаях немедленно сообщать заведующей МДОУ.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Выключить и обесточить все оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего.
- 5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.
- 5.3. Разобрать, очистить и помыть оборудование:
- механическое – после остановки движущейся части с инерционным ходом;
 - тепловое – после полного остывания нагретых поверхностей. Закрывать вентили на

трубопроводах.

5.4. Не убирать мусор, отходы непосредственно руками, а пользоваться щетками, совками и другими приспособлениями.

5.5. Ведра и бочки для отходов ополоснуть 2% раствором кальцинированной соды, затем горячей водой и просушить.

5.6. Привести в порядок рабочее место:

- уложить чистую посуду, инвентарь на стеллажи, моющие средства убрать в специально отведенное место;

- произвести санитарную уборку моечной ванны, помещений пищеблока, убрать уборочный инвентарь и халат для уборки в отведенное для их хранения место.

5.7. Снять спецодежду, спец. обувь, вымыть руки с мылом.

6. Требования охраны труда при поддержании в надлежащем санитарном состоянии бактерицидных ламп

6.1. Очистка от пыли бактерицидных установок осуществляется ежемесячно во время генеральной уборки.

6.2. Очистку от пыли отражающих поверхностей облучателя и колбы лампы выполнять при отключенном от электрической сети и охлажденном облучателе, с использованием инвентарной стремянки.

6.3. Санитарную обработку внешней отделки облучателя допускается выполнять влажной ветошью. Защитный экран и колбу лампы протирать только сухой ветошью.

6.4. Запрещается прикасаться к облучателю влажными руками и мокрой ветошью в момент его работы.

Инструкция разработана:
Заведующим хозяйства



Ермакова М.Р.

Согласовано:
Специалист по охране труда



Шадрина Н.В.