

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ
ОБЛАСТИ «ЕКАТЕРИНБУРГСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 10, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ
ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ»
(ГБОУ СО «ЕШИ № 10»)**

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ПК



И.Д. Глазунова

«25» 03 2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор



М.Д. Бузань

«25» 03 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для кухонного рабочего ИОТ-045-2022

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, установленные режимы 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;
- шум;
- травмы рук при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической или стеклянной тары.

1.4. При работе кухонным рабочим должны использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты:

Подсобный (кухонный) рабочий	Костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий или
	Халат и брюки для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий
	Нарукавники из полимерных материалов
	Перчатки резиновые или из полимерных материалов
	Фартук из полимерных материалов с нагрудником
	При работе в овощехранилищах дополнительно: Жилет утепленный
	Валенки с резиновым низом

- 1.5. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
- 1.6. При работе кухонным рабочим требуется соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре. На пищеблоке должен быть огнетушитель.
- 1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения.
- 1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Перед началом работы проверить целостность СИЗ. Одежда должна быть чистой. При выходе из строя (неисправности, не укомплектованности, наличии повреждений и тд) СИЗ необходимо сообщить об этом до начала работ администрации учреждения.
- 2.2. Надеть СИЗ, волосы убрать под головной убор. Заправить одежду так, чтобы не было развевающихся концов. Застегнуть надетую одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бытовые предметы..
- 2.3. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн, наличие около ванн диэлектрических ковров.
- 2.4. Подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. При переноске тары, мешков с продуктами, воды соблюдать нормы предельно допустимых нагрузок при подъеме и перемещении тяжестей вручную: для мужчин — не более 15 кг, для женщин — не более 10 кг. При перемещении тяжелых грузов использовать тележки.
- 3.2. Вскрытие деревянной тары производить в рукавицах соответствующим инструментом.
- 3.3. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом, применять для этих целей кухонные ножи запрещается.
- 3.4. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более чем на 3/4 их емкости.
- 3.5. При уборке помещений пищеблока мыть полы, кухонный инвентарь и оборудование с использованием моющих и дезинфицирующих средств в резиновых перчатках. Полы после влажной уборки протирать насухо ветошью.
- 3.6. Остатки пищи для временного хранения собирать в металлическую тару с крышкой, обеззараживать путем кипячения в течение 15 мин., затем вынести на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. Из-за неисправности оборудования, неправильного использования оборудования, неиспользования СИЗ, несоблюдения правил настоящей инструкции возможны аварийные ситуации:
- возникновение пожара;
 - травмирование работника (порезы, ушибы, ожоги, и др)
- 4.2. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить о несчастном случае администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.3. При возникновении пожара сообщить об этом администрации учреждения и в ближайшую пожарную часть, самостоятельно приступить к тушению очага возгорания при помощи первичных средств пожаротушения.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть их горячей водой.

5.2. Мочалки, щетки, ветошь для мытья посуды, кухонный инвентарь и оборудование после их использования прокипятить в течение 15 мин. в воде с добавлением пищевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5 % раствор хлорамина) на 30 мин, затем ополоснуть и просушить.

5.3. Снять спецодежду, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

5.4. Обо всех недостатках, обнаруженных в ходе работ, и имеющихся замечаниях необходимо сообщить администрации учреждения.

«РАЗРАБОТАЛ»

Специалист по охране труда



И.С. Широкова