

Комунальний заклад «Осинівський освітній комплекс»
Ширяївської селищної ради Одеської області
(повне найменування підприємства із зазначенням підпорядкованості)

ІНСТРУКЦІЯ З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 36
для кухаря закладу загальної середньої освіти (ЗЗСО)

с. Осинівка
(місце видачі)

Комунальний заклад «Осинівський освітній комплекс»
Ширяївської селищної ради Одеської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора КЗ «Осинівський ОК»

Т.В. Топал

« _____ » _____ 2019 р.

ІНСТРУКЦІЯ З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 36 для кухаря закладу загальної середньої освіти (ЗЗСО)

1. Загальні положення

- 1.1. Інструкція з охорони праці для кухаря поширюється на всіх працівників їдальні ЗЗСО.
- 1.2. Постійне робоче місце працівника – їдальня. Технологічне обладнання, яке застосовується на робочому місці: електроплита, газова плита, холодильники, м'ясорубка, електроболер.
- 1.3. Працівник допускається до самостійної роботи за професією після щорічного проходження медогляду (2 рази на рік), ввідного та на робочому місці інструктажів з охорони праці.
- 1.4. Працівник зобов'язаний знати й виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці, правила поведінки з устаткуванням на робочому місці.
- 1.5. Основні небезпечні виробничі фактори на робочому місці:
 - ураження електричним струмом при необережному поводженні з електророзеткою, електрообладнанням;
 - ураження електричним струмом при прибиранні підключеного до електромережі і працюючого обладнання;
 - отримання травми під час користування несправними меблями, інвентарем, засобами малої механізації;
 - поранення рук при проштовхуванні м'яса у м'ясорубку безпосередньо руками;
 - отруєння випарами миючих засобів при проведенні миття посуду з використанням миючих засобів при закритих вікнах або фрамугах;
 - одержання травм рук при необережному митті фарфорового та скляного посуду;

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

- 2.1. Надіти спецодяг.
- 2.2. Привести у порядок робоче місце, не захаращувати проходи, перевірити стан підлоги (наявність предметів, пошкоджень, які заважають переміщенню, розлитих рідин, що робить підлогу слизькою) і освітлення.
- 2.3. Упевнитися у справності всіх пристроїв, наявності необхідних інструментів та інвентарю і засобів індивідуального захисту; при цьому перевірити:
 - міцність закріплення деталей (електроприводи, механічні пристрої тощо);
 - наявність та справність всіх механізмів;
 - наявність заземлення електрообладнання.
- 2.4. Перед користуванням газовою плитою добре провітрити приміщення, включити вентиляцію, переконатися, чи крани пальників і духової шафи закриті, провітрити духову шафу, відкривши її дверці на 2-3 хв.

- 2.5. Перевірити крани газових плит на щільність нанесенням мильної піни (у разі проходження газу на поверхні піни з'являються мильні бульки, в цьому разі слід викликати аварійну службу газу і повідомити директора школи).
- 2.6. Перед використанням електрообладнання перевірити електрошнури з метою виявлення видимих пошкоджень ізоляції.
- 2.7. Перед користуванням електричною плитою перевірити справність шнура живлення, наявність гумових килимків під ногами.
- 2.8. Перевірити справність електроприладів перед вмиканням у електромережу.
- 2.9. Перед користуванням змастити м'ясорубку та її деталі.
- 2.10. Оглянути робоче місце, прибрати все, що може заважати при роботі, звільнити проходи і не захаращувати їх.
- 2.11. Про виявлені пошкодження меблів, електрообладнання повідомити директора школи.
- 2.12. Не встановлюйте холодильник на струмопровідній підлозі (метал, залізобетон, цегла тощо).
- 2.13. Перед підключенням холодильника до напруги перевірити його електропроводку на відсутність видимих пошкоджень ізоляції, а також на відсутність замикання на корпус.
- 2.14. Холодильний агрегат повинен бути надійно заземлений. Заземлення необхідно періодично перевіряти візуально.

3. Вимоги безпеки під час роботи

- 3.1. Не вмикати і вимикати будь-яке обладнання, яке не відповідає вимогам даної роботи.
- 3.2. Не торкатись до рубильника, електроприводів та інших струмоведучих частин і не виконувати прибирання обладнання під час його роботи.
- 3.3. Стежити за тим, щоб підлога приміщення була чистою та сухою, терміново прибирати з підлоги крихти, шматки, осколки битого посуду, що впали на підлогу, а також проліті рідини та жири.
- 3.4. Проводити миття посуду, вологе прибирання приміщення з використанням миючих з відкритими вікнами або фрамугами.
- 3.5. Миючі та дезінфікуючі засоби тримати в закритому посуді з маркуванням в недоступному для дітей місці.
- 3.6. Бути обережним під час миття фарфорового та скляного посуду, негайно здавати до комори посуд із тріщинами.
- 3.7. Під час обливання посуду окропом відходити від мийки на відстань близько 0,5 м.
- 3.8. Прибираючи електрообладнання, бути обережним — стежити, щоб воно не було під напругою, при виявленні несправності електрообладнання негайно повідомити директора школи.
- 3.9. У період виявлення захворювання здійснювати дезінфекцію, проводити загальні санітарні заходи відповідно до вказівок медпрацівника.
- 3.10. Не користуйтеся несправними меблями, інвентарем, засобами малої механізації.
- 3.11. Не захаращуйте проходи, тримайте їх у чистоті.
- 3.12. При нездужанні чи отриманні травми обов'язково повідомте про це керівництво школи і зверніться до медпункту.
- 3.13. Не переносьте і не пересувайте важкі речі, які перевищують встановлені граничні норми для жінок.
- 3.14. Під час роботи на електроплиті:
 - 3.14.1. Для готування їжі на електроплиті необхідно користуватися тільки емальованим посудом.
 - 3.14.2. Обережно пересувати посуд по поверхні плити, без ривків.

- 3.14.3. Стежити за тим, щоб поставлені на плиту жири для розігрівання не спалахнули від високої температури.
- 3.14.4. Під час смаження котлет, пиріжків та інших напівфабрикатів класти їх з нахилом від себе.
- 3.14.5. Класти в киплячий жир картоплю та інші овочі, не допускаючи потрапляння води.
- 3.14.6. Кришки варочних котлів, каструль та іншого наплитного посуду з гарячою їжею відкривати обережно, від себе.
- 3.14.7. Перед тим, як переносити нагрітий посуд чи посуд з гарячою їжею з одного місця на інше, попередити про це працівників, які знаходяться поруч.
- 3.14.8. Не брати незахищеними руками гарячий кухонний посуд, користуватися для цього рушником чи спеціальними рукавичками.
- 3.14.9. Посуд з гарячою їжею ставити на термостійкі місця (підставки).
- 3.14.10. Стежити, щоб при закипанні вміст посуду не виливався через край, під час сильного кипіння зменшити вогонь або вимкнути плиту.
- 3.15. При користуванні різальними інструментами:
- 3.15.1. Картоплю потрібно чистити жолобковим ножом, рибу — шкребокком.
- 3.15.2. Передавати ножі й вилки тільки ручкою вперед.
- 3.15.3. Нарізування хліба, гастрономічних виробів, овочів і ін. робити на обробних дошках, дотримуючись правильних прийомів різання: пальці лівої руки повинні бути зігнуті і знаходитися на деякій відстані від леза ножа.
- 3.15.4. При роботі з ручними тертками потрібно щільно утримувати оброблювані продукти (фрукти, овочі й ін.), не обробляти занадто маленьких їхніх частин.
- 3.15.5. Ножі зберігати в спеціальному місці.
- 3.15.6. Роздільні (нарізні) дошки класти на рівну поверхню.
- 3.15.7. Банки з консервами відкривати ключем, призначеним для цієї мети.
- 3.15.8. Для відкривання тари використовувати цвяходер, обценьки, молоток.
- 3.16. При користуванні електрокип'ятильником:
- 3.16.1. Не користуватися кип'ятильником з несправними ручками, робота кип'ятильника повинна бути під постійним наглядом.
- 3.16.2. Стежити за тим, щоб перед вмиканням кип'ятильника у мережу він був заповнений водою; у разі зупинки подачі холодної води в кип'ятильник необхідно негайно припинити роботу.
- 3.16.3. Не навішувати відра на кран кип'ятильника при наборі води; у разі появи ударів, паріння чи сильного шуму терміново припинити роботу кип'ятильника.
- 3.17. При користуванні холодильником:
- 3.17.1. При ввімкнутому холодильнику не беріться руками одночасно за холодильник і пристрій, що має заземлення (водопровідний кран, електроплита тощо).
- 3.17.2. Не експлуатуйте холодильник у приміщенні, де вологість повітря більше 80%.
- 3.17.3. Не експлуатуйте холодильник у приміщенні, де температура повітря більше +40С.
- 3.17.4. Не розкривайте, не ремонтуйте, не здійснюйте технічне обслуговування холодильника та його агрегатів при підключеному електрострумі.
- 3.17.5. Не дозволяйте проводити ремонт електрообладнання холодильника особами без відповідного допуску.
- 3.17.6. Якщо з'являться які-небудь ненормальності в роботі холодильної машини чи виявляться несправності в електричній частині (порушення ізоляції проводів, обрив проводу, що заземлює, ушкодження пускової апаратури і т.п.), потрібно негайно відключити холодильний агрегат і викликати механіка.

3.17.7. Забороняється самим проводити ремонт і регулювання холодильного агрегату.

3.18. При користуванні газовою плитою:

3.18.1. Стежити, щоб полум'я пальників було синього кольору. якщо воно жовтого кольору і відривається від пальника, необхідно його відрегулювати.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Приведіть до порядку робоче місце.

4.2. Вимкніть усе електрообладнання з електромережі.

4.3. Перевірте справність меблів і обладнання. Про виявленні недоліки повідомте директора школи.

4.4. Весь посуд та кухонний інвентар вимийте, висушіть, розставте на свої місця.

4.5. Змінні пристрої електрообладнання розберіть і промийте гарячою водою, потім висушіть.

4.6. Пофарбовані поверхні пристроїв періодично (один раз на тиждень) промивайте теплою мильною водою, витирайте м'якою чистою тканиною.

4.7. Весь посуд та кухонний інвентар вимийте, висушіть, розставте на свої місця

4.8. Перевірте, чи надійно закриті крани газових плит, духових шаф, водопроводів, перекрийте основний кран від газу

4.9. Розмороження холодильника проводити не рідше 2-3 разів на місяць при його обов'язковому відключенні від електроструму.

4.10. Зніміть спецодяг і вимийте руки й лице теплою водою.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. У випадку пожежі (чи загоряння) необхідно:

— ужити заходів щодо евакуації дітей із приміщення відповідно до плану евакуації, у разі потреби звернутися за допомогою до інших працівників;

— негайно повідомити пожежну охорону за телефоном 101;

— сповістити директора школи чи особу, яка його заміщує;

— приступити до ліквідації загоряння відповідно до інструкції з пожежної безпеки в школі;

— знеструмлену електропроводку можна гасити піском, водою, вогнегасником.

5.2. При ураженні електрострумом:

— відключити електроапаратуру від мережі;

— негайно розпочати допомогу потерпілому, викликати медичного працівника;

— повідомити про нещасний випадок директора школи.

5.3. У випадку відключення електроенергії слід терміново вимкнути все електрообладнання, яке знаходиться в роботі, підключення його здійснювати тільки після вмикання напруги електромережі, яка відповідає нормам.

5.4. У випадку аварії в системі водопостачання чи каналізації необхідно терміново перекрити крани водопостачання і сповістити директора школи.

6. Надання долікарської медичної допомоги

Надання першої медичної допомоги треба починати з оцінки загального стану потерпілого .

6.1. *Уразі різкого порушення або відсутності дихання, зупинки серця:*

· негайно зробити штучне дихання:

· зовнішній масаж серця;

· викликати швидку медичну допомогу.

6.2. *Дії при ураженні електричним струмом:*

· негайно звільнити потерпілого від дії електричного струму, відключивши електрообладнання від джерела живлення, а при неможливості відключення – відтягнути його від струмоведучих частин за одяг або застосувавши підручний ізоляційний матеріал;

· за відсутності у потерпілого дихання і пульсу необхідно робити йому штучне дихання і непрямий (зовнішній) масаж серця, звернувши увагу на зіниці. Розширені зіниці свідчать про різке погіршення кровообігу мозку. При такому стані оживлення починати негайно, після чого викликати швидку медичну допомогу.

6.3. Дії при переломах, вивихах, ударах, розтягненні:

- при переломах і вивихах кінцівок необхідно пошкоджену кінцівку укріпити шиною, фанерною пластинкою, палицею або іншим подібним предметом. Пошкоджену руку також підвісити за допомогою перев'язки або хустки до шиї і прибинтувати до тулуба;
- при підозрі перелому хребта необхідно потерпілого покласти на дошку, не підіймаючи його, чи повернути потерпілого на живіт обличчям униз, наглядаючи при цьому, щоб тулуб не перегинався з метою уникнення ушкодження спинного мозку;
- при переломі ребер, ознакою якого є біль при диханні, кашлю, чханні, рухах, необхідно туго забинтувати груди чи стягнути їх тканиною під час видиху;

6.4. Дії при теплових опіках:

- при опіках вогнем, парою, гарячими предметами, ні в якому разі неможна відкривати пухирі, які утворюються, та перев'язувати опіки бинтом;
- при опіках I ступеня (почервоніння) обпечене місце обробляють ватою, змоченою етиловим спиртом;
- при опіках II ступеня (пухирі) обпечене місце обробляють спиртом, 3% марганцевим розчином або 5% розчином таніну;
- при опіках III ступеня (зруйнування шкіряної тканини) накривають рану стерильною пов'язкою та викликають лікаря.

6.5. Дії при кровотечі:

- необхідно підняти поранену кінцівку вгору, кровоточиву рану закрити перев'язувальним матеріалом, складеним у клубочок, придавити її зверху, не торкаючись самої рани, потримати протягом 4-5 хвилин; якщо кровотеча зупинилася, то, не знімаючи накладеного матеріалу, поверх нього покласти ще одну подушечку і забинтувати поранене місце;
- при сильній кровотечі, яку неможна зупинити пов'язкою, треба здавлювати кровоносні судини за допомогою згинання кінцівок у суглобах, а також пальцями, джгутом або закруткою; необхідно терміново викликати лікаря.

РОЗРОБИВ _____

Завгосп

ПОГОДЖЕНО :

Відповідальний за охорону праці _____

Голова профспілки ОК _____