

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

Інструкція з охорони праці № 37
для кухаря закладу дошкільної освіти (ЗДО)

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 № 37 для кухаря закладу дошкільної освіти (ЗДО)

1. Загальні вимоги охорони праці.

1.1. До роботи кухарем ЗДО можуть бути допущені особи, не молодші 18 років, які ознайомилися з *інструкцією з охорони праці для кухаря*, мають середню професійну освіту, вступний та первинний інструктаж з охорони праці, перевірку знань по основній професії, пройшли медичний огляд, не мають протипоказань за станом здоров'я.

1.2. Кухар у своїй роботі зобов'язаний:

- знати і виконувати свої посадові обов'язки, інструкції з охорони життя і здоров'я дітей, інструкції з охорони праці та пожежної безпеки;
- отримати вступний і первинний інструктажі на робочому місці;
- виконувати встановлені режими праці та відпочинку (згідно з графіком роботи);
- дотримуватися правил внутрішнього трудового розпорядку дошкільного навчального закладу;
- дотримуватися вимог і правил пожежної безпеки та електробезпеки на кухні (харчоблоку) дитячого садка;
- виконувати вимоги особистої гігієни, підтримувати чистоту на робочому місці.

1.3. Під час виконання робіт на кухаря можуть впливати небезпечні та шкідливі виробничі фактори:

- рухомі частини електромеханічного обладнання, підвищена температура поверхонь обладнання, котлів з їжею, кулінарних продуктів;
- занадто низька температура поверхонь холодильного обладнання, напівфабрикатів;
- занадто висока температура повітря робочої зони;
- вологість повітря, яка перевищує норми;
- підвищена напруга електромережі;
- низький рівень освітлення в робочій зоні;
- гострі краї, задирки і нерівності поверхонь обладнання, інструменту, інвентарю;
- шкідливі речовини у повітрі робочої зони;
- фізичне перевантаження.

1.4. Кухар забезпечується наступним спецодягом: халат бавовняний, косинка або ковпак, фартух бавовняний і клейонковий.

1.5. В будівлі харчоблоку дитячого садка повинна знаходитися медична аптечка з необхідним набором медикаментів і перев'язувальних засобів.

1.6. Кухар ЗДО повинен негайно повідомляти директору ОК про будь-які ситуації, які можуть загрожувати життю і здоров'ю людей; про кожний нещасний випадок на виробництві, про погіршення стану свого здоров'я, ознаках гострого захворювання.

1.7. Для попередження та запобігання розповсюдження шлунково-кишкових, паразитарних та інших захворювань кухар повинен знати і дотримуватися правил особистої гігієни:

- не надягати ювелірні прикраси, годинники,
- коротко стригти нігті, не покривати їх лаком;
- ретельно мити руки з милом (із дезінфікуючим захистом) перед початком роботи, при переході від однієї операції до іншої, після кожної перерви в роботі, стикання із забрудненими предметами, а також після відвідування туалету, перед прийомом їжі та після закінчення роботи,
- змінювати спецодяг кожен день і (або) по мірі його забруднення;
- при отриманні порізів, подряпин обробити антисептичним розчином (йодом або зеленкою), накласти бинтову пов'язку чи лейкопластир;
- утримувати в порядку і чистоті робоче місце та обладнання;

- не залишати робоче місце без нагляду під час приготування страв.
- 1.8. Кухар, з метою дотримання вимог охорони праці, повинен:
- не торкатися до частин механізмів, обладнання кухні, які знаходяться в русі;
 - не доторкатися до струмоведучих частин, електричних дротів (навіть ізольованих), кабелів, клейм, патронів освітлення, пристроїв заземлення;
 - не наступати на електропроводи, так як при недостатній або пошкодженій ізоляції може статися ураження електричним струмом;
 - не залишати на робочому місці будь-які легкозаймисті рідини і матеріали;
 - знати місця розташування первинних засобів пожежогасіння та вміти користуватися ними.
- 1.9. Особи, які порушили вимоги даної інструкції з охорони праці для кухаря, несуть відповідальність у порядку, встановленому законодавством.

2. Вимоги охорони праці перед початком роботи.

2.1. Перед початком роботи кухареві слід:

- одягтися у спецодяг, застебнути його на всі гудзики (зав'язати зав'язки), не допускаючи звисаючих кінців, волосся необхідно зібрати під головний убір (ковпак, шапочку, косинку).
- перевірити за допомогою зовнішнього огляду справність обладнання, засобів захисту;
- звірити наявність та оцінити справність інструментів (ножі, обробні дошки), пристроїв, обладнання та інвентарю;
- візуально оглянути приміщення і пристосування на предмет відсутності оголених звисаючих проводів;
- включити витяжну вентиляцію;
- оцінити візуально стан підлоги (відсутність вибоїн, нерівностей, слизькості, відкритих трапів);
- перевірити стійкість виробничого столу, стелажів, надійність кріплення обладнання до фундаментів і підставок;
- перевірити достатність встановленого освітлення робочої зони;
- оцінити надійність закриття всіх струмоведучих і пускових пристроїв, перевірити відсутність сторонніх предметів всередині і навколо використовуваного в роботі електрообладнання;
- перевірити наявність і надійність заземлюючих з'єднань (відсутність обривів, міцність контактів);
- перевірити наявність і справність контрольно-вимірювальних приладів (наявність клейма або пломби, терміни таврування приладів, знаходження стрілки манометру на нульовій позначці, цілісність скла та ін.);
- переконатися в наявності води у водопровідній мережі.

2.2. Не використовувати на одязі шпильки, голки, неприпустимо тримати в кишенях скляні та інші гострі предмети.

2.3. Обробні дошки, лопатки, полотна ножів слід утримувати чистими, гладкими без тріщин і задирок; рукоятки ножів – щільно насадженими.

2.4. Надійно встановити і закріпити пересувне (переносне) обладнання на виробничому столі.

2.5. Правильно встановити і надійно закріпити знімні деталі та механізми. Зручно і стійко розмістити запаси сировини та напівфабрикатів.

2.6. Перед включенням електроплити переконатися, що перемикач конфорок і жарочної шафи знаходяться в нульовому положенні.

3. Вимоги з охорони праці під час роботи

3.1. Не доручати виконання своєї роботи ненавченим або стороннім особам.

3.2. Устаткування, інструменти, пристосування використовувати тільки для тих робіт, для яких вони призначені.

3.3. Перед увімкненням електричних приладів необхідно стояти на діелектричному килимку.

3.4. Дотримуватися особливої обережності при роботі з ножем. Користуватися гострими ножами на маркувальних обробних дошках.

3.5. При роботі з м'ясорубкою проштовхувати м'ясо в м'ясорубку за допомогою спеціальних штовхачів.

3.6. Дотримуватися крайньої обережності при роботі з ручними тертками.

3.7. Бути обережними при роботі з гарячою їжею, користуватися прихватками, кришку відкривати на себе. Виконувати вимоги безпечного пересування в приміщенні та на території харчоблоку.

3.8. Підтримувати на робочому місці чистоту, своєчасно прибирати з підлоги випадково розсипані і розлиті продукти, жири, воду тощо.

3.9. Не захарашувати проходи між обладнанням, столами, стелажми, штабелями, проходи до пультів управління, рубильників, шляхи евакуації та інші проходи порожньої тарою, інвентарем, зайвими запасами сировини та ін.

3.10. Вентилі, крани на трубопроводах слід відкривати повільно, без ривків і великих зусиль. Неприпустимо застосовувати для цих цілей молотки, гайкові ключі та інші інструменти.

3.11. Застосовувати для розкриття тари спеціально призначений інструмент, не виконувати ці роботи випадковими предметами або несправними інструментами.

3.12. Переміщати ємність з гарячою їжею, наповнену не більш ніж на $\frac{3}{4}$ його об'єму, удвох з використанням сухих рушників. Кришка ємності при цьому повинна бути знята.

3.13. Застосовувати спеціальні інвентарні підставки при необхідності встановлення дек та інших ємностей, не допускається використовувати випадкові предмети і несправні підставки.

3.14. Переміщати продукти, сировину тільки у справній тарі, не перевантажувати її понад гранично допустимої маси бруто.

3.15. Не застосовувати для сидіння випадкові предмети і обладнання.

3.16. Застосовувати тільки дозволені органами охорони здоров'я миючі засоби і дезрозчини; не допустимо перевищувати встановлені концентрацію і температуру миючих розчинів (вище 50 оС); не допускати розпилення миючих засобів і дезрозчинів, попадання їх на шкіру і слизові оболонки.

3.17. При виконанні робіт з ножем кухареві ЗДО необхідно дотримуватись обережності, оберегати руки від порізів. При перервах у роботі прибирати ножі в спеціально відведене місце, не переносити ніж гострим кінцем до себе.

3.18. Під час роботи з ножем не дозволяється:

- ходити і нахилитися з ножем у руках, переносити ніж, не вкладений у футляр (пенал);
- використовувати ножі з немцно закріпленими полотнами, рукоятками, що мають задирки, затупленими лезами;
- перевіряти пальцями гостроту лез ножів та різальних кромок інструменту;
- робити різкі рухи;
- залишати ніж під час перерви в роботі в сировині, що обробляється, залишати ніж без уваги на столі або в іншому місці без футляра;
- нарізати сировину і продукти на вазі;
- переносити і передавати гострі та ріжучі інструменти вістрям уперед;
- при нарізці моноліту масла з допомогою струни не тягнути за бік руками.

3.19. З метою недопущення потрапляння шкідливих речовин у повітря виробничого приміщення харчоблоку ЗДО, необхідно дотримуватися технологічних процесів приготування кулінарної продукції; операції з просіювання борошна, крохмалю та ін. проводити на спеціально пристосованих місцях.

3.20. Уникати потрапляння рідини на нагріті конфорки електроплит, заповнювати наплитний посуд слід не більше ніж на 80% об'єму.

3.21. Неприпустимо перевищувати тиск і температуру в теплових апаратах вище межі, зазначеної в інструкціях з експлуатації.

3.22. Розташовуватися на безпечній відстані при відкриванні дверцят камери жарочної або пекарської шафи з метою захисту від опіків.

3.23. Ставити і знімати листи з напівфабрикатами виключно в рукавицях або за допомогою прихваток.

3.24. Встановлювати ємності і посуд на плиту, що має рівну поверхню.

3.25. Викладати напівфабрикати на гарячі сковороди і листи рухом від себе, виконувати пересування посуду по поверхні плити обережно, без різких рухів, відкривати кришки наплитного посуду з гарячою їжею обережно, рухом на себе.

3.26. Кухареві ЗДО не допускається застосування кастроль та іншого кухонного обладнання, що має будь-яку деформацію, немцно закріплені ручки, тріщини, відколи.

3.27. Перед початком переміщення ємності з гарячою їжею слід переконатися у відсутності сторонніх предметів і слизькість підлоги на всьому шляху її транспортування; при необхідності - прибирати підлогу. Неприпустимо заповнювати тару більше ніж на $\frac{3}{4}$ об'єму, притискати ємність з гарячою їжею до себе, тримати в руках ніж або інший небезпечний інструмент.

3.28. Виконувати нарізку ріпчастої цибулі при включеній вентиляції.

3.29. В залежності від виду нарізання продукту користуватися різними ножами, які мають відповідне маркування.

3.30. При експлуатації електромеханічного обладнання кухареві необхідно:

- використовувати його лише для виконання тих робіт, які передбачені інструкцією з експлуатації;
- перед початком завантаження слід переконатися, що приводний вал обертається в напрямку, вказаному стрілкою на корпусі обладнання;
- включати за допомогою натискання кнопок «Пуск» і «Стоп», тільки сухими руками;
- не припустимо торкатися до струмоведучих частин обладнання з оголеною або пошкодженою ізоляцією проводів;
- слід дотримуватися норми завантаження обладнання;
- видаляти залишки продуктів, очищати обладнання за допомогою дерев'яних лопаток, скребків тощо;
- оглядати і усувати виявлену несправність обладнання можна тільки після повної зупинки всіх частин електрообладнання (кнопка «Стоп»).

3.31. В процесі роботи необхідно пам'ятати і дотримуватися вимог безпеки при роботі з обладнанням харчоблоку згідно інструкції з охорони праці кухаря ЗДО.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Вимкнути і надійно знеструмити електроплиту та інші електроприлади, обладнання за допомогою рубильника або пристрою, що його замінює і виключає можливість його випадкового пуску.

4.2. Неприпустимо кухареві охолоджувати нагріту поверхню плити та іншого теплового обладнання водою.

4.3. Розібрати, очистити і помити обладнання: механічне – виключно після зупинки рухомих частин з інерційним ходом, теплове – тільки після повного охолодження нагрітих поверхонь. Для прибирання сміття, відходів слід застосовувати щітки, совки та інші пристосування.

4.4. Вимкнути витяжну вентиляцію.

4.5. Ретельно очистити робочий стіл, вимити кухонний інвентар.

4.6. Зняти спецодяг, вимити руки з милом.

4.7. Вимкнути освітлення, закрити приміщення на ключ.

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 _____