

Согласовано
Председатель профкома
детский сад «Радуга»
с. Темясово
С.Х.Мухамедьянова



Утверждаю
Заведующая МДОБУ
детский сад «Радуга»
с. Темясово
Г.С. Салихова
Приказ № 7 от 01.12.2021



ИНСТРУКЦИЯ по охране труда

для подсобного рабочего

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

1.1. К самостоятельной работе в качестве подсобного рабочего допускаются лица, не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр, инструктаж по правилам пожарной безопасности в отделе государственного пожарного надзора, инструктаж по охране труда, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Подсобный рабочий в своей работе должен:

- знать и выполнять свои должностные обязанности, инструкции по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности, охране жизни и здоровья детей;
- пройти вводный и первичный инструктаж на рабочем месте;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место;
- использовать предусмотренные нормами средства индивидуальной защиты, знать и соблюдать нормы переноски тяжестей для женщин.

1.3. При выполнении должностных обязанностей на кухонного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- термические ожоги горячей водой или плитой;
- падение на скользком мокром полу;
- аллергические реакции на моющие и дезинфицирующие средства;

- порезы разбитой посудой, ножом.

- 1.1. Кухонному рабочему выдается спецодежда: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, перчатки резиновые.
- 1.2. В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой медицинской помощи.
- 1.3. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано 3-гнездной ванной.
- 1.4. Кухонный рабочий обязан соблюдать противопожарный режим, правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, направления пути эвакуации при пожаре.
- 1.5. Кухонный рабочий, допустивший невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования по охране труда перед началом работы

- 2.1 Надеть спецодежду, убрать волосы под косынку.
- 2.2 Надеть сменную обувь без каблука, с задником, на нескользящей подошве, хорошо сидящую на ноге.
- 2.3 Застегнуть спецодежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.
- 2.4 Проверить:
 - рабочий инвентарь: ветошь, тряпки, ведра;
 - наличие и исправность необходимого для работы инвентаря;
 - устойчивость стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам;
 - достаточность освещения рабочей зоны;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
 - наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов и др.;
 - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;
 - наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
 - исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т.д.);
 - наличие воды в водопроводной сети.
- 2.5 Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

- 2.6 Надежно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников; удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.
- 2.7 Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе после их устранения.

3. Требования по охране труда во время работы

- 3.1 Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
- 3.2 Оборудование, инструменты, приспособления применять только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.3 При мытье посуды, полов, стен пользоваться маркировочной ветошью, ведрами, тазиками, швабрами, резиновыми перчатками.
- 3.4 Освобождать столовую посуду от остатков пищи в специальную емкость с крышкой.
- 3.5 Разбитую посуду, мусор убирать только совком и щеткой.
- 3.6 При выполнении работ на высоте (мытье стен) пользоваться только устойчивыми лестницами-стремянками, вдвоем, при страховке.
- 3.7 Мыть электротехническое кухонное оборудование только охлажденным и отключенным.
- 3.8 Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории; пользоваться только установленными проходами.
- 3.9 Содержать помещения пищеблока в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты, жиры, осколки и другой мусор.
- 3.10 Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т.д.
- 3.11 Использовать средства для защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, баков, противни).
- 3.12 Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий; не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.13 Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.
- 3.14 Не проводить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.
- 3.15 Переносить емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на 3/4 его объема, вдвоем, с использованием сухих полотенец. Крышка емкости при этом должна быть снята.

- 3.16 Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней и других емкостей, не пользоваться случайными предметами и неисправными подставками.
- 3.17 Переносить продукты, сырье только в исправной таре, не загружать ее более положенной массы брутто.
- 3.18 Не использовать для сиденья и (или) в виде подставки случайные предметы и оборудование.
- 3.19 При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
 - не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
 - не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

4. Требования по охране труда в аварийных ситуациях

- 4.1 При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом шеф-повару, заведующему, при необходимости вызвать врача или доставить пострадавшего в больницу.
- 4.2 При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание и непрямой массаж сердца до восстановления дыхания, пульса и отправить в больницу.
- 4.3 При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и не включать до устранения неисправности.
- 4.4 При возникновении поломок оборудования прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.
- 4.5 В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих. Сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.
- 4.6 Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.7 Пролитый на пол жир удалить с помощью ветоши, промыть место теплой водой с раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
- 4.8 Для удаления рассыпанных сыпучих веществ удалить их влажной тряпкой или щеткой-сметкой (веником) с применением совка.
- 4.9 При возникновении пожара сообщить о пожаре заведующему и в ближайшую пожарную часть по телефону 01, немедленно начать эвакуацию воспитанников, согласно плану.

- 4.10 Не приступать к работе при плохом самочувствии или внезапной болезни.
- 4.11 При получении травмы или при плохом самочувствии немедленно обратиться за медицинской помощью в медицинский кабинет и сообщить об этом шеф-повару, заведующему.

5. Требования по охране труда по окончании работы

- 5.1 Выключить и надежно обесточить 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 движущихся частей с инерционным ходом, тепловое — после полного остывания нагретых поверхностей.
- 5.4 Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.
- 5.5 Уборочный инвентарь вымыть и убрать в установленное место (в чистом виде).
- 5.6 Вымыть руки с мылом.
- 5.7 Снять спецодежду, убрать в специально отведенное место.
- 5.8 Выключить освещение.
- 5.9 Закрыть окна, фрамуги, входную дверь на ключ и сдать его сторожу.

Инструкцию составил инженер по охране труда