

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профсоюзного
комитета

Г.Г. Байназарова /Байназарова Г.Г./

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОБУ СОШ д. Байназарово

Кутлубаев Я.И.

Пр. № 70 от «2» 02 2019 г.

ИНСТРУКЦИЯ № 20

по охране труда и технике безопасности
подсобной рабочей по кухне в ДОУ

I. Общие требования безопасности.

- 1.1. К самостоятельной о работе рабочим кухни допускаются лица прошедшие медосмотр, инструктаж по ОТ, пожарной безопасности, получившие навыки безопасного ведения работ, имеющие 1 группу электробезопасности и проверку знания в установленном порядке.
- 1.2. Для рабочего кухни устанавливается 8-часовой рабочий день.
- 1.3. Рабочий кухни работает в спец одежде: хлопчатобумажном халате, косынке, клеенчатом Фартуке с нагрудником, резиновой обуви.
- 1.4. Должен знать санитарно-гигиенические нормы содержания помещений, оборудования, правила личной гигиены и санитарии.
- 1.5. Рабочие, кухни должен соблюдать дисциплину труда и выполнять правила внутреннего распорядка.
- 1.6. Должен знать правила пожарной безопасности, план эвакуации в случае чрезвычайной ситуации, уметь пользоваться средствами пожаротушения, индивидуальной защиты, оказывать первую доврачебную помощь.
- 1.7. При обнаружении опасности, угрожающей жизни и здоровью детей следует немедленно предупредить окружающих людей, поставить в известность администрацию МОБУ СОШ д.Байназарово.
- 1.8. За нарушение правил внутреннего трудового распорядка, требований инструкций по ОТ, пожарной безопасности рабочий кухни несет ответственность в установленном порядке.

II. Требования перед началом работы.

- 2.1. Рабочий кухни должна одеть спецодежду, убрать волосы под головной убор.
- 2.2. Внимательно осмотреть свое рабочее место, убрать из-под ног и проходов, от плиты, пищеварочных котлов, электромясорубки все мешающие вещи и предметы.
- 2.3. Убедиться в исправности выключателей, штепсельной розетки, заземления.
- 2.4. Убедиться в том, что смесители в ваннах, раковинах исправные, пригнаны хорошо и плотно.
- 2.5. Проверить устойчивость доставок подплитной посуды и горячей пищи.

III. Требования безопасности во время работы.

- 3.1. Помещение кухни содержать в чистоте. Своевременно убирать пролитые жидкости и жир.
- 3.2. Помещение пищеблока постоянно должно проветриваться.
- 3.3. На щитках к рубильникам должны быть соответствующие надписи.
- 3.4. Работать на электрооборудовании можно только стоя на резиновых диэлектрических ковриках. Запрещается оставлять без присмотра кухонное электрооборудование.

избежание ожогов.

3.6. Переноска котлов весом 13кг производить вдвоём /женщины допускаются к подъёму и перемещению тяжестей при чередовании с другой работой. До 15кг подъёму тяжестей на высоту более 1,5м -до 10 кг) при подъёме и перемещении тяжестей постоянно в течении смены - 10кг.при этом суммарная масса грузов, перемещаемой в течении рабочей смены, не должна превышать 7000 кг/.

3.7.Содержать проходы в чистоте, не загромождать их.

3.6.Не допускать переноску грузов в непрочной таре.

3.9. Своевременно убирать пищевые отходы.

3.10.Во время ремонтных работ, хозяйственных работ на территории ДОУ пользоваться индивидуальными средствами защиты.

3.11.Не заниматься посторонними делами, разговорами и не отвлекать от работы других сотрудников.

IV.Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1.В случае замыкания электропроводки отключить систему питания.

4.2. Очевидец несчастного случая обязан оказать первую помощь пострадавшему, сообщить администрацию МОБУ СОШ д.Байназарово и медсестре. При этом сохранить без изменения место происшествия, если это не угрожает жизни пострадавшего и окружающих людей.

4.3. В случае возникновения пожара немедленно подать сигнал тревоги, сообщить администрацию МОБУ СОШ д.Байназарово, приступить к тушению пожара первичными средствами пожаротушения. Запрещается тушить водой или пенным огнетушителем электрооборудование и электропровода, находящиеся под напряжением.

4.4.В любой аварийной ситуации кухонный работник должен владеть собой, не паниковать.

V.Требования безопасности по окончании работ.

5.1. По окончании работ рабочих кухни обязан: убрать и уложить кухонную посуду, утварь, приспособления и защитные средства в отведённые для этого места.

5.2.Привести в порядок пищеблок, спецодежду.

5.3.Закрывать водопроводные краны, окна, фрамуги. Отключить рубильник электроприборы. Выключить освещение.

5.4.О всех неполадках сообщить завхозу МОБУ СОШ д.Байназарово.

Ознакомлена: Амет /Ф.С. Аметбаев