

Утверждаю
Учредитель Частного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад Сказочный»
Р.Р. Фахрутдинов
Приказ № 11 от «17» апреля 2015г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА № 6 - ОТ для кухонного рабочего

Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный»

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации, Типовой инструкции по охране труда для кухонного рабочего ТИ Р М-041-2008 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36), Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 г. N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения.

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. Подчиняется непосредственно повару, медицинской сестре, заведующему Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный».

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;
- травмы рук при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической или стеклянной тары.
- подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки.
- не закрытые ограждениями вращающиеся части оборудования, отсутствие защитного заземления на оборудовании, которые могут оказаться под напряжением, вследствие нарушения изоляции.
- недостаточная освещённость рабочего места, скользкие и не ровные полы, горячая вода, пар и др.
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;
- физические перегрузки

1.4. Травмоопасность рабочего места :

- при включении электроосвещения
- при включении электроприборов (плита, титан, варочный котёл, жарочный шкаф, мармит, мясорубка, кухонный комбайн, холодильник и др.)
- при работе с горячими жидкостями (вода, жир)
- при работе режущими инструментами
- при готовке мясного фарша
- при подготовке дез. раствора
- при мойке стеклянной и фаянсовой посуды

1.5. Во избежание электротравм и поражений электрическим током кухонный рабочий не должен прикасаться к открытой электропроводке и кабелям.

Соблюдать правила пожарной электробезопасности. Нельзя касаться находящихся в движении частей механизмов. Прикасаться к токоведущим частям, электрическим проводам (даже изолированным), кабелям, клеймам, патронам освещения. Наступать на лежащий, на полу переносные электропровода, так как при плохой их изоляции может произойти травма электрическим током.

Запрещается работать на неисправном оборудовании, пользоваться неисправными инструментами.

Обо всех неисправностях сообщать руководству.

1.6. Кухонный рабочий извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.7. При работе кухонным рабочим должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный, рукавицы комбинированные, фартук клеенчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.8. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.9. При работе кухонным рабочим соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать их расположение.

На пищеблоке должен быть огнетушитель.

1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения.

1.11. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.12. Кухонному рабочему следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу в производственных и подсобных помещениях.

1.13. 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.

1.14. Не допускается хранить и принимать пищу и напитки на рабочих местах.

1.15. Кухонный рабочий должен знать приемы оказания первой помощи пострадавшему в соответствии с Инструкцией по оказанию первой помощи.

1.16. Кухонный рабочий должен выполнять правомерные рекомендации повара, заведующего и медицинской сестры Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный».

1.17. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать их расположение.

Кухонный рабочий обязан :

-знать свои должностные обязанности и инструкции по ОТ

-пройти вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте по ТБ

-выполнять санитарно-гигиенический режим

-руководствоваться в работе правилами внутреннего распорядка

-режим труда и отдыха определяется графиком его работы

-проходить медосмотр два раза в год

-соблюдать санитарно-эпидемиологический режим,

Работник должен соблюдать правила личной гигиены. По окончании работы, перед приемом пищи необходимо мыть руки с мылом.

1.18. Ежедневно проводить влажную уборку пищеблока

1.19. Проводить один раз в месяц санитарный день

1.20. Заметив нарушение требований охраны труда другим работником, кухонный рабочий должен предупредить его о необходимости их соблюдения.

1.21. Кухонный рабочий должен работать в специальной чистой санитарной одежде, специальной обуви и в случае необходимости использовать средства индивидуальной защиты (перчатки резиновые, рукавицы комбинированные).

1.22. Кухонный рабочий не должен приступать к выполнению разовых работ, не связанных с его прямыми обязанностями по специальности, без получения внепланового, целевого инструктажа.

1. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты.

2.2. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.

2.3. Подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.

2.4. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.5. Проверить наличие и исправность необходимых для работы инвентаря, приспособлений и инструмента; обеспечить наличие свободных проходов.

2.6. Для обеспечения безопасной работы проверить устойчивость стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам и проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей зоны;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых не огражденных люков, колодцев);

наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов, тележек-медведок и др.;

наличие и исправность применяемых погрузочно-разгрузочных механизмов;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;

отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в котлах;

наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит.

2.7. Проверить работу подъемно-транспортного оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.8. Проверить наличие воды в водопроводной сети.

2.9. Проветрить газовые горелки, камеры сгорания и помещение цеха для безопасного включения газоиспользующих установок. Произвести безопасный розжиг горелок.

2.10. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, передвижной тележке на рабочих местах поваров, кондитеров и других работников; удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов.

2.11. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.12. При эксплуатации конвейера и при выполнении погрузочно-разгрузочных работ, при розжиге газовых горелок, при выполнении работ на высоте соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

2. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам. При выполнении работы быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами, не отвлекать других от работы.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное подъемно-транспортное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации; пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее помещение в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать проходы и проезды между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки налитных котлов, противни и др.).

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.), которые должны быть в исправном состоянии. Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.10. Деревянные бочки вскрывать путем снятия упорного (верхнего) обруча и последующего освобождения остова от шейного (второго) обруча с одной стороны бочки. При снятии обруча использовать специальную набойку и молоток. Слегка ударяя молотком по клепкам (вверх), освободить дно и вынуть его с помощью стального клепа. Не допускается извлекать дно бочки ударами молотка или топора.

2.11. При вскрытии металлических бочек, имеющих пробки, применять специальный гаечный ключ. Не допускается отвинчивать пробку ударами молотка.

3.12. Переносить продукты в жесткой таре и лед в рукавицах.

3.13. Не производить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.

3.14. Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на три четверти его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.

3.15. При перевозке и установке котлов с пищей пользоваться тележкой с подъемной платформой; передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".

3.16. Пользоваться специальными прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели неисправные (неустойчивые) подставки и случайные предметы.

3.17. Не допускается опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.18. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.19. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.20. Во время работы с использованием подъемно-транспортного оборудования следует:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования;

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

- соблюдать нормы загрузки оборудования;

- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность конвейера, извлекать застрявший предмет, очищать ленту конвейера только после того, как он остановлен с помощью кнопки "стоп", отключен пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.21. При использовании подъемно-транспортного оборудования не допускается:?????

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

- превышать допустимые скорости работы оборудования;

- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц.

3.22. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

3.23. Наплитные котлы, кастрюли и другую посуду можно применять только с прочно прикреплёнными ручками, ровным дном, крышки наплитной посуды открывать осторожно, на себя, опасаясь ожога паром. Посуду с жидкостью передвигать по поверхности плиты осторожно, без рывков.

3.24. Опасаясь ожога, при переноске горячих баков, противней и др. для защиты рук применять прихватки, полотенце; не прижимать горячую посуду к себе. Закладку продуктов в кипящую воду производить осторожно, не бросая.

3.25. При раздаче пищи бачки с готовой продукцией, кипятком располагать в удобном для работы месте, на устойчивые подставки. Поверхность подставки должна быть больше дна устанавливаемой ёмкости.

3.26. Не производить разделку замороженного мяса – это травмоопасно. Необходимо дожидаться его оттаивания.

3.27. При работе с ножом, топориком проявлять осторожность, правильно держать руки и режущий инструмент при обработке и нарезке продуктов: пальцы рук должны находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа, топорика и в согнутом состоянии. Нарезание продуктов производить на разделочных досках.

3.28. При разделывании мясных туш для защиты глаз от отлетающих осколков кости применять очки. Топор должен быть надёжно закреплён на топорище; топорище с гладкой поверхностью, без трещин, расклинено металлическим клином; в металле не должно быть сколов, выбоин.

3.29. При переноске стеклянной посуды поддерживать её обеими руками.

3.30. При переноске тары, мешков с продуктами, воды соблюдать нормы предельно допустимых нагрузок при подъеме и переносе тяжести в ручную: для женщин - грузы весом не более 10 кг при чередовании с другой работой (до 2 раз в час), грузы весом не более 7 кг постоянно в течении рабочей смены; для мужчин - не более 15 кг, а вдвоем не более 20 кг и 30 кг соответственно. Для перемещения грузов свыше указанного веса использовать тележки. При перемещении на тележках или в контейнерах прилагаемое усилие не должно превышать 10 кг для женщин.

3.31. Вскрытие деревянной тары производить в рукавицах соответствующим инструментом.

3.23. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом, применять для этих целей кухонные ножи запрещается.

3.33. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более, чем на 3/4 их емкости.

3.34. 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.

3.35. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- следует применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- не допускается превышать установленные концентрацию и температуру (выше 50 °С) моющих растворов;

- не следует допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.36. При мытье посуды руководствоваться "Инструкцией по охране труда при мытье посуды".

3.37. Остатки пищи для временного хранения собирать в металлическую тару с крышкой, обеззараживать путем кипячения в течение 15 мин. или засыпать хлорной известью, либо любым из следующих средств: известью белильной термостойкой 200 г/кг или НГК, или ДОСГК 100 г/кг, затем вынести на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой.

3.38. Во избежание электротравм и поражений электрическим током кухонный рабочий не должен прикасаться к открытой электропроводке и кабелям.

3.39. При работе на котлах пищеварочных электрических:

3.39.1. Не оставлять котёл без присмотра во время работы.

3.39.2. Быть осторожным при открывании крышки варочного сосуда котла. Опасаясь ожога, крышку котла открывать на себя. Перед отворачиванием накладных рычагов и открыванием крышки котла, необходимо выпустить пар из варочного сосуда.

3.39.3. Опрокидывание котла производить плавно, без рывков и при отключённом нагреве.

3.40. При работе на электроплите:

3.40.1. Электроплита должна быть заземлена.

3.40.2. Настил конфорок электроплиты должен быть ровным, без трещин, не деформирован.

3.40.3. Во избежание ожогов, а также порчи конфорок не допускать искусственного охлаждения разогретых конфорок.

3.40.4. Санитарную обработку электроплиты, чистку поддона производить при полном снятии напряжения с электроплиты в электрощите механиком.

3.40.5. Не допускать выплеска жидкости из налитых котлов при варке пищи.

3.41. При работе на универсальном приводе, мясорубке, овощенарезной машинке:

3.41.1. Во избежание травмирования включать электродвигатель привода, мясорубки или овощенарезной машины только убедившись в надёжном креплении сменного механизма.

3.41.2. Сменный механизм запрещается снимать до полной остановки электродвигателя.

3.41.3. При работе на любом сменном механизме запрещается проталкивать продукт в рабочую камеру или выталкивать нарезанные продукты из желоба питания руками; для этого необходимо пользоваться специальными толкателями.

3.41.4. Не включать мясорубку без загрузочной чаши.

3.41.5. Во избежание разбрасывания продукта не допускать эксплуатацию овощерезательного протирочного механизма без съёмного щитка.

3.42. При работе на кипятильнике:

3.42.1. Перед началом работы убедиться:

- в надёжности крепления заземляющего провода корпуса кипятильника и станции управления;

- в наличии воды в кипятильнике;

- в исправности пускорегулирующего устройства и световой сигнализации.

3.42.2. Бак для сбора кипятка должен быть не менее 30-40 литров и установлен на устойчивую подставку.

3.42.3. При появлении ударов, парения и сильного шума кипятильник следует отключить.

3.43. При работе на хлеборезной машине:

3.43.1. Проверить исправность заземления и электроблокировки.

3.43.2. При включённой машине не разрешается:

- производить укладку хлеба;

- удалять застрявшие куски хлеба;

- брать хлеб с выходного лотка;

- проводить санитарную уборку машины.

3.43.3. Санитарную уборку машины проводить, когда дисковый нож опущен в крайнее нижнее положение.

3.44. При работе на картофелечистке:

3.44.1. Запрещается включение в сеть:

- не заземлённой машины;

- при загрузочной воронке.

3.44.2. Перед началом работы:

- закрыть дверцу загрузочного люка;
- проверить правильность установки конуса рабочей камеры и фиксацию его зажимами;
- проверить правильность установки воронки и её фиксацию.

3.44.3. Не опускать руки в рабочую камеру картофелечистки во время её работы.

3.44.4. Застрявшие клубни овощей извлекать только после отключения машины.

3.44.5. Санитарную обработку производить при выключенном автоматическом выключателе.

3.45 При работе со шкафом пекарным электрическим:

3.45.1. Шкаф пекарный должен быть заземлён.

3.45.2. Помните, что внутренние поверхности камеры нагреваются до 300 . Во избежание ожогов запрещается работать у шкафа с оголёнными руками. Дверки шкафа должны плотно прилегать.

3.45.3. Не допускать проливания жидкости на пол камеры.

3.45.4. Перед санитарной обработкой пекарный шкаф отключить от сети и дождаться его остывания.

3.46. При работе на электросковороде:

3.46.1. Электрическая сковорода должна быть заземлена.

3.46.2. Во избежание ожогов быть осторожным при загрузке чаши продуктами и её разгрузке, а также при открывании во время работы сковороды; жир лить в холодную сковороду, слив жира производить охлаждённым и при отключённом оборудовании.

3.46.3. Опрокидывание чаши производить плавно, без рывков и только после отключения сковороды от сети.

3.46.4. Перед санитарной обработкой отключить сковороду от сети дождаться её остывания.

3.46.5. Во время работы с использованием различного вида оборудования требуется соблюдать меры безопасности, изложенные в эксплуатационной документации организации-изготовителя оборудования.

3.47. Работнику не разрешается:

- переносить продукты в неисправной таре, с торчащими гвоздями, с кантовочной проволокой и железом, имеющими задиры, заусеницы и другие повреждения;

- загружать тару более номинальной массы;

- перемещать грузы волоком;

- производить работу по перемещению продуктов и тары с ножом (инвентарем, инструментом) в руках;

- поднимать груз, стоя на приставной лестнице;

- охлаждать водой жарочную поверхность плит и сковород.

3.48. Кухонную посуду (котлы, кастрюли, противни и т.д.) следует очищать от остатков пищи с помощью деревянных лопаток или скребков, остатки пищи собирать в специальные емкости, контейнеры с крышками.

3.49. Производить чистку оборудования следует после его отключения от источников энергоснабжения и остывания.

3.50. Мытьё столовой и кухонной посуды производить щётками или мочалками. Не превышать температуру моющего раствора выше 50 градусов С.

3.51. При мытьё столовой посуды ручным способом следует:

- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;

- не нажимать сильно на стенки посуды;

- мытьё стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;

- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.52. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие – не более 12 – 15 штук, мелкие 15 – 20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд.

3.53. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать тёплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать её ножом или другими металлическими предметами.

3.54. Немедленно изымать из употребления чайную и столовую посуду, имеющую сколы и трещины.

- В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

3.55. Для выполнения работ, связанных с подъёмом на высоту не более 1,2-х метров пользоваться исправной лестницей-стремянкой. Не допускается применение случайных предметов, во избежание падения.

3.56. Проветривание производить через фрамуги и форточки.

3.57. Открывая фрамугу, следует стоять на полу, не допускать резких движений при пользовании фрамужными устройствами, во избежание отрыва фрамуг и выпадения её.

3.58. При прохождении по лестничному маршу держаться за перила и не допускать поспешности в передвижении.

3.59. При хождении по территории Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный» проявлять внимание, опасаясь падения о выступающую тротуарную плитку или другие неровности.

3.60. Прием пищи должен осуществляться только во время регламентированных перерывов в специально отведенных для этих целей помещениях с соблюдением правил личной гигиены.

3.61. При работе с электроприборами и электроустановками:

- не работать с неисправными электроприборами, электроустановками;
- не производить ремонт неисправных приборов и оборудования самостоятельно;
- не включать и не выключать электроприборы и электроустановка влажными руками;
- отключать все приборы и при прекращении подачи электроэнергии.

3.62. Запрещается:

- прикасаться к незаизолированным токоведущим частям электрических устройств, электробытовых приборов, электроустановок и др.;
- допускать к своему рабочему месту лиц, не имеющих отношения к вашей работе;
- оставлять работающее оборудование без надзора.

3.63. Обо всех выявленных и возникших во время работы неисправностях необходимо своевременно сообщить своему непосредственному руководителю.

3.64. Данная инструкция не может предугадать все несчастные случаи. Всегда быть аккуратным, осмотрительным во время работы.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих работников, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

- закрыть нос и рот мокрой салфеткой;
- открыть окна и двери, проветрить помещение;

перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо

4.6. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.7. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения. Незамедлительно сообщить о несчастном случае администрации Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный», при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.8. Кухонный рабочий обязан немедленно извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников и детей, о каждом несчастном случае, происшедшем на территории работодателя, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), о всех нарушениях, обнаруженных неисправностях.

4.9. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал кухонный рабочий, ему следует прекратить работу, немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны, оказать пострадавшему первую помощь, вызвать скорую медицинскую помощь, помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение и сообщить о случившемся руководителю Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный», а также сохранить обстановку и состояние оборудования таким, какими они были в момент происшествия (если это не угрожает жизни, здоровью окружающих работников и не приводит к аварии).

4.10. Если несчастный случай произошел с самим кухонным рабочим, ему следует прекратить работу, по возможности обратиться в медицинское учреждение, сообщить о случившемся руководителю Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный» или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

4.11. При возникновении пожара:

- прекратить работу;
- немедленно оказать помощь в эвакуации воспитанников (согласно плану эвакуации) из помещения, закрыв все форточки, окна (с целью нераспространения быстрого огня);
- по возможности отключить электрооборудование;
- нажать кнопку пожарной сигнализации и подать сигнал о пожаре;
- сообщить о случившемся работодателю;
- принять меры по эвакуации детей и работников;
- принять меры по локализации пожара имеющимися средствами пожаротушения, руководствуясь инструкцией по пожарной безопасности;
- при необходимости вызвать пожарную охрану по телефону (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, тел.) и организовать встречу пожарных подразделений.

4.12. При аварии (прорыве) системы отопления необходимо немедленно удалить воспитанников из помещения, сообщить о происшедшем администрации.

4.13. Необходимо помнить об уголовной ответственности за несвоевременное сообщение о несчастном случае с воспитанником детского сада или за промедление в оказании помощи, эвакуации детей, вызове скорой помощи.

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, кухонного инвентаря и оборудования после их использования прокипятить в течение 15 мин. в воде с добавлением питьевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин, затем ополоснуть и просушить.

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

5.4. Выключить используемое электрооборудование.

- Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.5. Проветрить помещение.

5.6. Закрыть окна, фрамуги, проверить закрыты ли запасные выходы, выключить свет.

5.7. При обнаружении замечаний по охране труда поставить в известность заведующего.

5.8. Снять рабочую одежду, сменную обувь и убрать их в установленное место.

5.9. Чисто вымыть руки с мылом.

5.10. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.11. Произвести разборку, очистку и мытье оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.

5.12. Закрыть загрузочные люки, проемы и запереть их на замок изнутри помещения.

5.13. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками; использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.14. Для транспортирования отходов использовать специально предназначенный для этой цели транспорт.