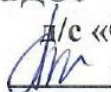


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Ремонтненский детский сад «Солнышко»

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ППО  
МБДОУ Ремонтненский  
д/с «Солнышко»  
 /З.Ф. Лучина  
Протокол № 3  
от «11» декабря 2023г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
МБДОУ Ремонтненский  
д/с «Солнышко»  
И.А. Донченко  
Приказ № 132  
от «13» декабря 2023г.



Инструкция по охране труда для кухонного рабочего  
МБДОУ Ремонтненский д/с «Солнышко»

Документ составлен с учетом нормативных правовых актов, действующих на 2023 год:

- Трудовой кодекс РФ.
- Межгосударственный стандарт ГОСТ Р 12.0.007-2009. Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию.
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.0.003-2015. Система стандартов безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация.
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.0.004-2015. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения.
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.0.230.1-2015. Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда.
- Методические рекомендации по разработке инструкций по охране труда.
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 октября 2021 г. N 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем".
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 октября 2021 г. N 776н "Об утверждении Примерного положения о системе управления охраной труда".
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

**1. Общие требования по охране труда.**

- 1.1. К работе в должности кухонного рабочего допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, инструктаж в госпожнадзоре, медицинский осмотр, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Кухонный рабочий в своей работе должен:
  - знать и выполнять свои должностные обязанности, инструкции по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности;
  - пройти вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
  - проходить 2 раза в год периодические медицинские осмотры;

- проходить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию 1 раз в год;
  - проходить профосмотр по вредным условиям 1 раз в два года;
  - 2 раза в год проходить инструктаж по охране труда, по пожарной безопасности;
  - соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
  - соблюдать установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
  - выполнять требования личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.1. При выполнении должностных обязанностей на кухонного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:
- термические ожоги горячей воды или плитой;
  - падение на скользком мокром полу;
  - аллергические реакции на моющие и дезинфицирующие средства;
  - порезы разбитой посудой, ножом.
- 1.2. Кухонному рабочему выдается спецодежда: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, перчатки резиновые.
- 1.3. В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой медицинской помощи.
- 1.4. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано 3-гнездовой ванной.
- 1.5. Кухонный рабочий обязан соблюдать противопожарный режим, правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, направления пути эвакуации при пожаре.
- 1.6. 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 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);
  - 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 тд.);
  - 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 необученными 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 пускам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и тд.
- 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 открытия 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  $\frac{3}{4}$  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 сидения 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 установленную концентрацию и температуру моющих растворов (выше  $50^{\circ}\text{C}$ );
  - 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, обратиться к мед.сестре и сообщить 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 доставить 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 электроэнергии, воды, сырья, продукта и тд. 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, помыть 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 поднять общую тревогу, сообщить в ближайшую пожарную часть по телефону 01 и сообщить о пожаре заведующему, немедленно начать эвакуацию воспитанников, ценных вещей, начать устранение очага возгорания первичными средствами пожаротушения и действовать в соответствии планом ликвидации пожара.
- 4.10. При получении травмы или при плохом самочувствии немедленно обратиться за медицинской помощью в медицинский кабинет и сообщить об этом повару детского питания, 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. Уборный 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.

**С настоящей инструкцией ознакомлен:**

**Один экземпляр получил на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.**

---

(подпись)

---

(Ф. И. О.)

---

(дата)