

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
«Улыбка» с. Курасовка Ивнянского района Белгородской области

Согласовано:
Председатель ПК
МБДОУ детский сад
«Улыбка» с.Курасовка Ивнянского
района Белгородской области
Лунина М.И. Лунина
от 06.10.2015г

Утверждено
приказом по МБДОУ
детский сад «Улыбка»
с.Курасовка
Ивнянского района
Белгородской области
от 06.10.2015г № 59
Заведующий
Л.В. Белоусова



Инструкция № 8
по охране труда для подсобного рабочего по кухне
муниципального дошкольного образовательного учреждения
детский сад «Улыбка» с. Курасовка Ивнянского района
Белгородской области

1. Общие требования безопасности.

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.

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 переноса 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.

1.4. 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.

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

1.6. При работе кухонным рабочим соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре. На пищеблоке должен быть огнетушитель.

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

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

1.8. 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.

2. Требования безопасности 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.

3. Требования безопасности во время работы.

- 3.1. При переноске тары, мешков с продуктами, воды соблюдать нормы предельно допустимых нагрузок при подъеме и перемещении тяжестей вручную: для мужчин — не более 15 кг, для женщин — не более 10 кг. При перемещении тяжелых грузов использовать тележки.
- 3.2. Вскрытие деревянной тары производить в рукавицах соответствующим инструментом.
- 3.3. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом, применять для этих целей кухонные ножи запрещается.
- 3.4. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более чем на 3/4 их емкости.
- 3.5. 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.
- 3.6. При мытье посуды руководствоваться «Инструкцией по охране труда при мытье посуды».
- 3.7. 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.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

- 4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.
- 4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить о несчастном случае администрации учреждения, при необходимости, отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности 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%-ный 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.

Составитель инструкции:

Заведующий МБДОУ

Л.В. Белоусова

С инструкцией ознакомлен (а):

| № п/п | Дата | Подпись | Расшифровка подписи |
|-------|------|---------|---------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

