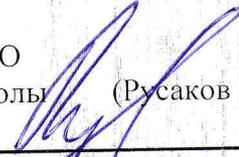


МКОУ «Усть-Салдинская СОШ»
(наименование организации)

СОГЛАСОВАНО
Председатель
Совета школы  (Смирнова О.В.)

(наименование должности руководителя
профсоюзного либо иного
уполномоченного работниками органа,
подпись, её расшифровка,
дата согласования)
« 29 » августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы  (Русаков П.А.)

(наименование должности
работодателя, подпись, её
расшифровка, дата утверждения)
« 29 » августа 2017 г.

ИНСТРУКЦИЯ

ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО

(наименование профессии либо вида работ)

ИОТ – 054 – 2017

(обозначение)

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для кухонного рабочего
ИОТ – 054 – 2017

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;
- переноска тяжестей сверх предельно допустимых норм;
- порезы рук при мытье посуды, имеющие 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.

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

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

1.9. 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 спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты.

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 – 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 ножам или ключом, применять для целей кухонные ножи запрещаются.

3.4. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более, чем на $\frac{3}{4}$ 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 течении 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 их 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 травм 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 течении 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.

Заведующий производством
Вед. Байкова Л.В.
Пол. Пономарева И.В.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель руководителя учреждения
по хозяйственной работе

Пол. Пономарева И.В.
Пол. Пономарева И.В.