

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
Троицкий детский сад «Ласточка»**

Республика Бурятия, Прибайкальский район, 671253 с. Троицкое, ул. 60 лет Октября, 129 р.т.
8(30144) 59-8-61 e-mail: troitck1@yandex.ru, интернет сайт: <http://bur-mou-t.tvoysadik.ru>

Согласовано
На общем собрании трудового коллектива
_____ Г.Д. Белькова

Утверждаю:
Заведующая МДОУ
Троицкий детский сад
«Ласточка»
_____ А.Н. Моторенкина
« ____ » _____ 20 ____ г.

Введена в действие « ____ » _____ 20 ____ г.
Приказ от « ____ » _____ 20 ____ г. № _____

**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
для кухонного рабочего
ИОТ №10**

- 1. Общие требования по охране труда**
- 2. Требования по охране труда перед началом работы**
- 3. Требования по охране труда во время работы**
- 4. Требования по охране труда в аварийных ситуациях**
- 5. Требование по охране труда по окончании работы**

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.

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.

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 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.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. 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.

(Пункт в редакции Приказа от 24.09.2008 №75)

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 охраны труда в аварийных ситуациях

