

«СОГЛАСОВАНО»

/ Председатель первичной профсоюзной организации

 Т.Л. Кострова
« 27 » 05 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор



Н.К. Иванова
« 27 » 05 2016 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО

(наименование)

ИОТ-19

(обозначение)

г. Ярославль
2016 г.

1. Общие требования безопасности

1.1. Настоящая инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения.

1.2. К самостоятельной работе допускаются лица:

- достигшие 18 летнего возраста,
- имеющие соответствующее образование и подготовку по специальности,
- прошедшие в установленном порядке медицинские осмотры: предварительный (при поступлении на работу) и периодические (во время трудовой деятельности в соответствии с требованиями здравоохранения) и не имеющие противопоказаний к работе по данной специальности по состоянию здоровья,
- прошедшие при поступлении на работу вновь вводный инструктаж по охране труда и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда, а также стажировку по приобретению трудовых навыков в безопасных приемах и методах выполнения обязанностей,
- повторный инструктаж по охране труда проводится не реже одного раза в 3 месяцев,
- при выполнении работы, не свойственной той или иной должности, проводится целевой инструктаж по охране труда для порученной работы,
- при работе с электроприборами работник должен иметь по электробезопасности группу I и проходить ежегодную проверку знаний в объеме требований по электробезопасности к I группе.

Инструктажи проводятся руководителем подразделения или лицом, им уполномоченным. Результаты инструктажей фиксируются в журналах.

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, фартук прорезиненный, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.5. Каждый работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

1.6. Работать только на оборудовании, к которому Вы допущены, и выполнять работу, которая поручена Вам администрацией.

1.7. Каждый работник обязан:

- знать и соблюдать требования производственной санитарии;

- пользоваться спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты, содержать их в чистоте и исправности;

- знать места расположения и способы применения имеющихся на участке средств пожаротушения и оповещения пожарной службы;

- уметь оказывать доврачебную помощь при несчастных случаях на производстве;

- немедленно поставить в известность своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, – о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния здоровья.

1.8. Запрещается:

- допускать на своё рабочее место лиц, не имеющих отношения к порученной Вам работе, без разрешения непосредственного руководителя;

- отвлекаться на посторонние дела и разговоры и отвлекать других во время работы;

- курить на рабочем месте, курить можно только в специально отведённых местах, оборудованных средствами пожаротушения;

- употреблять алкоголь и наркотические средства до и во время работы.

1.9. За нарушение требований инструкции по охране труда работники привлекаются к дисциплинарной, материальной или уголовной ответственности в соответствии с действующим законодательством РФ.

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. 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 её 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% раствор хлорамина) на 30 мин, затем ополоснуть и просушить.

5.3. Снять спецодежду, спецобувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки со смывающими средствами.

Разработал
Шеф-повар



Н.А. Дугина

Согласовано

Ответственный по охране труда
Заместитель директора



М.А. Ключкин