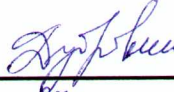


«СОГЛАСОВАНО»

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 РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА

(наименование)

ИОТ-7а

(обозначение)

## I. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. К работе допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр и проверку знаний по электробезопасности.

1.2. Работник пищеблока должен помнить, что вследствие невыполнения требований, изложенных в инструкции, ПТЭ при работе может возникнуть опасность поражения электрическим током, травмирования, ожога.

1.3. Работнику пищеблока выдается спецодежда в соответствии с «Типовыми отраслевыми нормами бесплатной выдачи спецодежды».

## 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Работник пищеблока обязан:

- проверить внешним осмотром исправность оборудования, пусковой аппаратуры, авто и электроблокировок, наличие и крепление ограждений движущихся частей;

- проверить исправность кранов, вентилях, соединений трубопроводов горячей и холодной воды;

- проверить рабочий инвентарь, убедиться в его исправности;

- при обнаружении каких-либо неполадок или неисправностей в оборудовании, немедленно сообщить администрации и до их устранения не приступать к работе;

- без разрешения администрации не производить какой-либо ремонт.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Включить и отключить оборудование в сеть с помощью кнопки «пуск/стоп» сухими руками.

3.2. Не оставлять без надзора работающее оборудование.

3.3. Не работать на машинах и аппаратах, устройство которых не знакомо и работа, на которых не поручалась.

3.4. При эксплуатации посудомоечной машины, электромясорубки, электрокипяльника, овощерезки, картофелечистки, строго соблюдать

инструкции по их технике безопасности.

3.5. Не переносить один груз весом выше установленных норм (для женщин при чередовании с другой работой – 7 кг, не чаще, чем два раза в час – 10 кг; для мужчин – 10 кг при чередовании с другой работой и 15 кг не чаще, чем два раза в час).

3.6. Для разрубания мяса использовать колоды с ровной поверхностью.

3.7. Разделку замороженных продуктов (мясо, рыба) производить после их оттаивания.

3.8. Ножи хранить в специальных чехлах.

3.9. Следить за тем, чтобы полы помещений были всегда чистыми и сухими. Немедленно убирать с пола упавшие на него остатки пищи, осколки разбитой посуды, пролитые жидкости и жир.

#### 4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНОЙ СИТУАЦИИ.

4.1. При несчастном случае необходимо оказать первую доврачебную помощь пострадавшему и сообщить о случившемся администрации.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Убрать рабочее место.

5.2. Отключить электрооборудование.

5.3. Если есть неисправности сообщить непосредственному руководителю.

5.4. Снять спецодежду и повесить в предназначенное для хранения место.

5.5. Принять душ или вымыть руки с моющими средствами.

Разработал:  
Шеф-повар



Н.А. Дугина

Согласовано

Ответственный по охране труда  
Заместитель директора



М.А. Клюкин