

**Автономная некоммерческая организация
Дошкольная образовательная организация «Розовый слоненок»**

ОДОБРЕНО

Советом АНО ДОО «Розовый слоненок»

Протокол от 23.04.2015 № 2

УТВЕРЖДАЮ

Президент АНО ДОО «Розовый слоненок»

 /Осадчук Л.В. /

приказ от 24.04.2015 № 22

**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для кухонного работника
ИОТ-010**

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

- 1.1. К самостоятельной работе работником по кухне допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. При последующей работе работник по кухне должен проходить периодический медицинский осмотр в сроки, установленные Минздравом России, и повторный инструктаж - не реже 1 раза в 6 месяцев.
- 1.3. В случае если работник по кухне привлекается к разовым работам, не связанным с основными обязанностями, он должен быть проинструктирован в объеме целевого инструктажа по охране труда с последующей проверкой знаний.
- 1.4. При нарушении работником по кухне правил по охране труда, изменении условий труда, перерывах в работе более чем на 30 календарных дней с ним должен быть проведен внеплановый инструктаж.
- 1.5. Все виды инструктажа должны быть зарегистрированы в журналах установленного образца.
- 1.6. Работник по кухне должен знать и соблюдать правила личной гигиены, внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.7. Работник по кухне обязан знать и соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь правильно пользоваться ими.
- 1.8. Работник по кухне должен быть ознакомлен с инструкцией по первой доврачебной помощи действующей в учреждении и знать, где в учреждении находится аптечка с медикаментами и перевязочным материалом.
- 1.9. При работе работника по кухне должна использоваться спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный, рукавицы комбинированные, фартук клеенчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.
- 1.10. На кухонного рабочего могут воздействовать опасные и вредные факторы (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).
- 1.11. На пищеблоке должна быть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
- 1.12. О каждом несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся администрации учреждения.

1.13. Знание и выполнение требований настоящей Инструкции является обязанностью работника по кухне, а их несоблюдение рассматривается как нарушение трудовой дисциплины, что влечет за собой в зависимости от тяжести последствий ответственность, установленную законодательством РФ.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Перед началом работы работник по кухне должен:

- надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты;
- проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн;
- подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Во время работы работник по кухне должен:

- 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;
- производить вскрытие деревянной тары в рукавицах и соответствующим инструментом;
- вскрывать металлические и стеклянные банки соответствующим консервным ножом или ключом, применять для этих целей кухонные ножи запрещается;
- заполнять котлы и баки для приготовления пищи водой не более, чем на 3/4 их емкости;
- мыть полы, кухонный инвентарь и оборудование с использованием моющих и дезинфицирующих средств в резиновых перчатках. Полы после влажной уборки протирать насухо ветошью;
- при мытье посуды руководствоваться «Инструкцией по охране труда при мытье посуды»;
- собирать остатки пищи для временного хранения в металлическую тару с крышкой, обеззараживать путем кипячения в течение 15 минут или засыпать хлорной известью, либо любым из следующих средств: известью белильной термостойкой 200 г/кг или НГК, или ДОСГК 100 г/кг;
- выносить остатки пищи на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При любых признаках аварийной ситуации (крики людей, запах жженой изоляции, запах дыма, срабатывание средств автоматики, запах газа и т.п.) работник по кухне должен прекратить выполнение обычных трудовых обязанностей.

4.2. Работник по кухне, как и остальные работники пищеблока, должен помнить, что первоочередные действия в аварийной ситуации должны быть направлены на обеспечение безопасности воспитанников центра.

4.3. О предаварийной ситуации работник по кухне должен немедленно поставить в известность повара и других работников. Следует предпринять усилия для того, чтобы остановить развитие аварийной ситуации. Действовать нужно по указаниям соответствующих должностных лиц образовательного учреждения с соблюдением мер личной безопасности.

4.4. При обнаружении очага возгорания работник по кухне должен действовать в строгом соответствии с инструкцией по пожарной безопасности, действующей в образовательном учреждении.

4.5. Лицам, пострадавшим в аварийной ситуации, должна быть оказана первая доврачебная помощь в соответствии с инструкцией по оказанию первой доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях, действующей в образовательном учреждении.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. По окончании работы кухонный работник должен:

- выключить и разгрузить посудомоечные машины
- мочалки, щетки, ветошь для мытья посуды, кухонного инвентаря и оборудования после их использования прокипятить в течение 15 минут в воде с добавлением пищевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 минут, затем ополоснуть и просушить;
- снять спецодежду, спецобувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

Составил:

Ответственный по ПБ и Охране труда
АНО ДОО «Розовый слоненок»

Чукланова Е.В