

**Муниципальное общеобразовательное учреждение «Архангельская средняя школа»**

|  |  |
| --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**  **Протокол заседания общего собрания трудового коллектива МОУ «Архангельская СШ»**  **от 03.03.2022г. № 2** | **УТВЕРЖДЕНО**  **Приказом директора от 03.03.2022г. № 91** |

**ИОТ –\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА
   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.
   2. Кухонный рабочий обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
   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. При работе кухонным рабочим должны использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный, рукавицы комбинированные, фартук клеенчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.
  2. На пищеблоке должна быть мед. аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
  3. При работе кухонным рабочим соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре. На пищеблоке должен быть огнетушитель.
  4. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации организации.
  5. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
  6. 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.

1. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ
   1. Надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты.
   2. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.
   3. Подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.
2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ
   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 более10 кг. При перемещении тяжелых грузов использовать тележки.
   2. Вскрытие деревянной тары производить в рукавицах соответствующим

инструментом.

* 1. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом, применять для этих целей кухонные ножи запрещается.
  2. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более чем на 3/4 их емкости.
  3. 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 .
  4. При мытье посуды руководствоваться «Инструкцией по охране труда при мытье посуды».
  5. Остатки пищи для временного хранения собирать в металлическую тару с крышкой

1. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ
   1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.
   2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему сообщить о несчастном случае администрации организации, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ
   1. Слить воду из моечных ванн и промыть их горячей водой.
   2. ветошь для мытья посуды, кухонный инвентарь и оборудование 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.
   3. Снять спецодежду, спецобувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

С инструкцией ознакомлена