

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад компенсирующего вида № 20 «Чебурашка»
346356 ул. Братская д.20, г. Красный Сулин, Ростовской области
ИНН 6148011012 КПП 614801001 БИК 046015001

Согласовано:

Председатель профсоюзного
комитета МБДОУ №20

«Чебурашка»

Богова Н.В. Богданова

Дата согласования: 15.04.2022г.



Утверждаю:
Заведующий МБДОУ №20 «Чебурашка»

Балабаева Н.А. Балабаева
Дата утверждения: 15.04.2022г.



Инструкция №12
По охране труда для кухонного рабочего
в МБДОУ №20 «Чебурашка»

Общие требования охраны труда

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.

Кухонный рабочий обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

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.

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.

На пищеблоке должна быть мед. аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

При работе кухонным рабочим соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре. На пищеблоке должен быть огнетушитель.

При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации организации.

В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

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

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.

2. Требования охраны труда во время работы

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. Вскрытие деревянной тары производить в рукавицах соответствующим инструментом.

Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать Осторожно, соответствующим консервным ножом или ключом, применительно для этих

целей кухонные ножи, не предназначенные для открывания запрещается к применению.

Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более чем на 3/4 их емкости.

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.

При мытье посуды руководствоваться инструкцией по охране труда при мытье

посуды».

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 мг. или НГК, или ДОСГК 100 мг, затем вынести на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой.

3. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему сообщить о несчастном случае администрации организации, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4. Требования охраны труда по окончании работы

Слить воду из моечных ванн и промыть их горячей водой.

Мочалки, щетки, ветошь для мытья посуды, кухонный инвентарь и оборудование после их использования прокипятить в течение 15 мин в воде с добавлением пищевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин, затем ополоснуть и просушить.

Снять спецодежду, спецобувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

Разработал: Заместитель заведующего – Колесникова И.И.