


## МБДОУ «Детский сад №29»

«СОГЛАСОВАНО»  
Председатель профсоюзного комитета  
МБДОУ «Детский сад №29»  
 Д.Д. Степанюк  
Протокол № \_\_\_\_\_ от 02.12 2016г.



МБДОУ «Детский сад № 29»  
Л.В.Хромова  
Примечание № 01-03/239 от 02.12.2016г.

### Инструкция № 8

#### По охране труда для кухонного ( подсобного) рабочего.

#### I. Общие требования безопасности.

1. К работе в качестве кухонного ( подсобного) работника допускаются лица, прошедшие предварительный медицинский осмотр и инструктаж.
2. Опасные производственные факторы:
  - термические ожоги,
  - поражение электрическим током, травмирование.
3. При работе используется спецодежда: халат, передник х/б, косынка или колпак, а также СИЗ, диэлектрический коврик.
4. При работе с кухонной электроплитой пищевблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем, а также аптечкой с необходимым набором медикаментов, перевязочных и противоожоговых средств.

#### II. Требования безопасности перед началом работы.

- проверить внешним осмотром исправность кранов, инвентаря, необходимого для работы инструмента и приспособлений, убедиться, что деревянные ручки инвентаря чисто обработаны. Не имеют сколов, трещин.
- не превышать установленных пределов концентрации моющих средств при приготовлении раствора.

#### III. Требования безопасности во время работы.

##### кухонный (подсобный) рабочий обязан:

- содержать в чистоте и порядке рабочее место и посуды, не загромождать их, своевременно удалять с пола рассыпанные ( разлитые) продукты,
- освобождать посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой. Немедленно изымать из употребления столовую и кухонную посуду, имеющие сколы, трещины,
- пользоваться при мытье посуды водой с примесью соды, извести, горчицы и

- других моющих средств специальной щеткой или мочалкой,
- прекратить работу при ощущении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором с примесью химикатов и обратиться к врачу.
- следить, чтобы ножи имели гладкие, удобные, прочно насаженные ручки, при перерывах в работе вкладывать ножи острием вперед в стеллаж, ящик,
- открывать вентили, краны на трубопроводах медленно, без рывков и больших усилий, не применять при этом молотки, гаечные ключи и другие предметы,
- устанавливать котлы с пищей на устойчивые подставки,
- работать на столах с ровными поверхностями. Без выбоин, трещин, с плотно прилегающими к основе рабочими поверхностями, пользоваться для вскрытия тары специальными приспособлениями.

Кухонному (подсобному) работнику запрещается:

- загромождать рабочее место грязной посудой, инвентарем,
- допускать распыления моющих порошков, превышать установленные пределы концентрации моющих средств при мытье посуды,
- закалывать одежду булавками, держать в карманах бьющиеся, острые предметы,
- работать ножом, имеющим качающийся клинок, оставлять нож в обрабатываемом сырье,
- переносить груз выше установленной нормы ( для женщин – 15кг, вдвоем – 30 кг, включая носилки, для мужчин – 30 кг).
- переносить продукты, сырье в неисправной таре.

**IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

- при возникновении пожара немедленно сообщить о пожаре в пожарную часть и приступить к тушению очага возгорания.
- при получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить администрации, при необходимости отправить пострадавшего в лечебное заведение.

**V. Требования безопасности по окончании работы.**

- отключить краны горячей и холодной воды,
- произвести уборку рабочего помещения,
- произвести обтирку и сушку посуды, инвентаря.