

УТВЕРЖДАЮ

ИП Гапоненко О.И.

О.И.Гапоненко

02 сентября 2024 г.

Инструкция № 5

по охране труда для кухонного рабочего

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда для кухонного рабочего** составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы кухонного рабочего в ДОУ и школе, пищеблоке столовой, кафе и ресторана, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ при транспортировке и вскрытии тары, обработке овощей, включении технологического оборудования, заполнения котлов водой, уборке, чистке и утилизации отходов, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.3. Инструкция по охране труда составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья кухонного рабочего при выполнении им своих трудовых обязанностей и функций на пищеблоке (кухне).

1.4. К выполнению обязанностей кухонного рабочего допускаются лица:

- имеющие образование, соответствующие требованиям к квалификации (профстандарта) по своей должности;
- соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению руководителя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях,

о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Работник должен изучить инструкцию по охране труда для кухонного рабочего, пройти вводный инструктаж, инструктаж по охране труда на рабочем месте и стажировку до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, включая обучение по оказанию первой помощи пострадавшим, пройти обучение правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением I квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.6. В процессе работы возможно воздействие на кухонного рабочего следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- физические - микроклимат: температура и относительная влажность воздуха;
- физические - виброакустические факторы: шум.
- тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе кухонным рабочим:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещённости рабочего места;
- движущиеся механизмы, подвижные и вращающиеся части технологического оборудования;
- перемещаемые товары, сырье, тара;
- повышенная температура поверхностей теплового оборудования, емкостей с пищей и как следствие термические ожоги;
- низкая температура холодильного оборудования, замороженных продуктов, сырья;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха при работе вытяжной вентиляции;
- порезы рук во время использования острого кухонного инструмента;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях оборудования, тары;
- травмирование при падении на влажном и скользком полу;
- поражение электрическим током при использовании неисправного электрооборудования, отсутствия заземления;
- физические перегрузки.

1.8. Кухонный рабочий в целях соблюдения требований охраны труда должен:

- выполнять правила и требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при выполнении работ;
- выполнять требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- знать санитарно-гигиенические требования содержания помещений пищеблока (кухни), правила санитарии и гигиены;
- знать требования безопасности при использовании инструмента для вскрытия тары, кухонного инструмента, моющих и дезинфицирующих средств;
- знать правила эксплуатации и требования безопасности при включении и использовании технологического оборудования;
- иметь четкое представление об опасных и вредных факторах, связанных с выполнением работ в производственных помещениях пищеблока (кухни);
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности коллег по работе в процессе выполнения работ;

- пользоваться при выполнении работ средствами индивидуальной защиты, правильно применять их;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям кухонного рабочего и поручена непосредственным руководителем – шеф-поваром (заведующим производством), при создании условий безопасного ее выполнения;
- знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, сигналы оповещения о пожаре;
- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и времени отдыха;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь пострадавшему;
- соблюдать должностную инструкцию кухонного рабочего.

1.9. Кухонный рабочий бесплатно обеспечивается и использует в работе следующую спецодежду и иные индивидуальные средства защиты:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий – 1 шт. или халат и брюки для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий – 1 комплект;
- нарукавники из полимерных материалов – до износа.
- перчатки резиновые или из полимерных материалов – 6 пар.
- фартук из полимерных материалов с нагрудником – 2 шт.

1.10. Кухонный рабочий должен сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом произошедшем несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания (отравления), а также о поломке оборудования, кухонного инструмента и инвентаря.

1.11. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм, предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий должен:

- проходить ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета, перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, перед приемом пищи;
- выполнять работы с использованием спецодежды, санитарной одежды, индивидуальных средств защиты;

- менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения, собирать волосы под колпак (шапочку);
- коротко стричь ногти;
- проветривать рабочие помещения;
- соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21.

1.12. Запрещается кухонному рабочему выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или в рабочее время.

1.13. Кухонный рабочий, допустивший нарушение или невыполнение настоящей инструкции по охране труда в школе (детском саду), столовой, кафе или ресторане, рассматривается как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знания требований охраны труда, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение и убедиться в исправности электрооборудования:

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную пылевлагонепроницаемую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.2. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть полагающуюся по нормам чистую и проглаженную спецодежду, застегнуть ее. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.

2.3. Проветрить рабочие помещения. Убедиться в работе приточно-вытяжной (вытяжной) вентиляции.

2.4. Перед началом работы кухонному рабочему следует:

- проверить окна на наличие трещин и иное нарушение целостности стекол;
- проверить наличие медицинской аптечки для оказания первой помощи, а также средств пожаротушения;
- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- проверить состояние производственных помещений; при необходимости, следует принять меры по наведению порядка и обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- проверить устойчивость стеллажей;
- проверить наличие и исправность деревянного решетчатого настила под ногами, диэлектрических ковриков возле электрооборудования;
- проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг технологического оборудования, убрать лишние и мешающие предметы;

- проверить наличие и исправность применяемых погрузочно-разгрузочных механизмов и приспособлений, тележки;
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети;
- убедиться в отсутствии течи в кипятильниках, бойлерах.

2.5. Внимательно осмотреть рабочее место, убедиться в его безопасности. Подготовить рабочее место, исключив возможность прикосновения к горячим или переохлажденным частям оборудования и коммуникаций, находясь в непосредственной близости от таких частей, для предотвращения ожогов, перегрева или переохлаждения.

2.6. Убедиться в исправности колес, ручки и ограждений тележки.

2.7. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, полуфабрикатов, овощей в соответствии с частотой их использования и расходования.

2.8. Убедиться в достаточном количестве и оценить исправность кухонных инструментов и кухонного инвентаря, инструмента для вскрытия тары.

2.9. Разделочные доски, полотна ножей следует содержать чистыми, гладкими, без трещин и заусенец, рукоятки ножей должны быть плотно насаженными. Поверхности тары, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц. Рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки.

2.10. Перед включением электрооборудования кухонному рабочему следует проверить:

- целостность пускорегулирующих устройств;
- наличие и надежность заземляющих соединений, отсутствие обрывов;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей;
- исправность ручек, фиксаторов, запирающих устройств, надежность крепления комплектующих и др.;
- исправность приборов световой индикации.

2.11. Перед включением электроплиты следует проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающих нагревательные элементы.

2.12. Не допускается кухонному рабочему приступать к работе в случае плохого самочувствия или внезапной болезни. Приступать к работе следует после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Во время работы кухонному рабочему следует соблюдать порядок и чистоту на рабочем месте, не загромождать его, а также проходы между оборудованием и столами, к пультам управления, рубильникам и первичным средствам пожаротушения, выходы из помещений и пути эвакуации продуктами, порожней тарой, инвентарем.

3.2. Соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты.

3.3. Инструмент для вскрытия тары, кухонный инструмент и инвентарь, тележку применять только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности, и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Кухонные инструменты и инвентарь, посуду, столы, оборудование использовать в соответствии с маркировкой.

3.5. Кухонному рабочему следует соблюдать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и

физическую безопасность. Исключать встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения работников.

3.6. Применять в работе безопасные приемы труда, следить за исправностью оборудования, инструментов и инвентаря, тележки.

3.7. Не отвлекаться посторонними делами и разговорами. Выполнять только ту работу, по которой пройдено обучение (инструктаж, стажировка), не поручать выполнение своей работы необученным лицам.

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.

3.9. В производственных помещениях не допускать хранение личных вещей и комнатных растений.

3.10. Не допускать переноски (поднятия) грузов выше установленной нормы:

- при разовом подъеме (без перемещения): женщинами - не более 15 кг, мужчинами - не более 50 кг;
- при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): женщинами - до 10 кг, мужчинами - до 30 кг;
- постоянно в течение рабочего дня: мужчинами - до 15 кг, женщинами - до 7 кг.

3.11. При проведении работ применять средства малой механизации, а также равномерно распределять физические нагрузки в течение рабочего дня.

3.12. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправным инструментом. Открывать банки с применением предназначенного для этого ключа. Запрещается вскрывать банки ножами и другим кухонным инвентарём.

3.13. Вскрытие деревянной тары производить в рукавицах соответствующим инструментом (гвоздодёр, клещи и др. инструменты, предназначенные для этого).

3.14. Порожнюю тару своевременно убирать в отведенное место.

3.15. Загружать тележку следует таким образом, чтобы груз не выступал за габариты ограждения тележки, и исключалась возможность его самопроизвольного выпадения в процессе транспортировки.

3.16. Передвигать тележки, передвижные стеллажи необходимо в направлении "от себя".

3.17. Не использовать деформированную, с дефектами и механическими повреждениями кухонную посуду, инвентарь, столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.

3.18. При выполнении работ с ножом кухонному рабочему следует соблюдать осторожность, оберегая руки от порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место (вкладывать в кассету, пенал, футляр).

3.19. При работе с ножом кухонному рабочему запрещается:

- применять ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- выполнять резкие движения;
- выполнять проверку остроты лезвия рукой;
- переносить нож острым концом к себе или к иному работнику, следует вложить нож в футляр;
- опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников;

- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра.
- 2.20. Правильно устанавливать и надежно закреплять съемные детали и механизмы кухонного оборудования.
- 2.21. Не прикасаться к находящимся в движении частям механизмов оборудования, не дотрагиваться до токоведущих частей, электрических проводов, кабелей, клемм.
- 3.22. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием машин для резки овощей (овощерезок):
- при работе на овощечистке и протирочных машинах кухонному работнику необходимо использовать предохранительную крышку или решётку в загрузочной воронке;
 - запрещается на шинковальных машинах проталкивать овощи руками на ходу;
 - перед установкой сменных дисков овощерезательной машины необходимо проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок;
 - не допускается снимать диск с овощерезательной машины до полной остановки привода;
 - ножи овощерезательной машины должны быть надежно прикреплены к диску, выступающие винты должны быть подвернуты;
 - овощерезательные машины должны иметь направляющие воронки такой длины, чтобы предотвратить попадание рук в зону действия ножей;
 - подачу овощей в машину необходимо производить только при включенном двигателе и установленном загрузочном бункере;
 - во время работы овощерезательной машины не допускается открывать предохранительные крышки, снимать диски. Менять ножи и гребенки можно только после полной остановки машины и при выключенном двигателе;
 - при заклинивании вращающегося диска овощерезательную машину следует остановить и только после этого извлечь продукт.
- 3.23. Для разбора мяса необходимо применять колоду с ровной поверхностью. Разделку замороженного мяса производить только после его полного размораживания. Разделочные доски класть только на ровную поверхность стола.
- 3.24. Не использовать открытый огонь в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.
- 3.25. Технологическое, тепловое оборудование включать только в исправном состоянии.
- 3.26. Перед включением технологического, теплового электрооборудования стоять на диэлектрическом коврике (если пол выполнен из токопроводящих материалов), включать только в исправном состоянии.
- 3.27. Не допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- 3.28. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.
- 3.29. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя прихватки или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
- 3.30. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.
- 3.31. Кухонному рабочему следует располагаться на безопасном расстоянии от

пароварочного аппарата, жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.32. При эксплуатации холодильного оборудования:

- загружать охлаждаемую емкость холодильного оборудования необходимо после запуска холодильной машины и достижения температуры, требуемой для хранения продуктов;
- объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как возможно реже;
- если на охлаждаемых приборах (испарителях) образуется иней (снеговой шубы) толщиной больше 0,5 см следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры чтобы иней растаял;
- обнаружив утечку хладона холодильное оборудование необходимо незамедлительно выключить, помещение – проветрить;
- при нарушении температурного режима, частом включении-выключении компрессора холодильник выключить.

3.33. При эксплуатации холодильного оборудования недопустимо:

- включение, если отсутствует защитное заземление (зануление);
- загромождение пространства около холодильного оборудования, складирование продуктов, тары и иных ненужных предметов;
- удаление инея механическим способом при помощи скребков, ножей;
- передвижение холодильного агрегата с включенным питанием.

3.34. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием водонагревателя:

- при эксплуатации водонагревателя кухонному рабочему необходимо регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
- сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);
- немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана;
- в процессе работы электрокипятильника не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

3.35. С целью избегания поражения электротоком, поломки электрооборудования следует соблюдать меры электробезопасности:

- включение и выключение оборудования выполнять сухими руками;
- не касаться открытых и не огражденных (не защищенных) токоведущих частей оборудования, с поврежденной изоляцией проводов;
- не допускать резких перегибов и защемления кабелей питания;
- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные кожухи;
- обесточивать электрооборудование во время санитарной обработки, чистки.

3.36. Своевременно убирать с пола случайно рассыпанные продукты, разлитые жиры, воду и т. д.

3.37. Осуществлять ежедневную влажную уборку производственных помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств в резиновых перчатках.

3.38. Для уборки производственных помещений применять отдельный промаркированный инвентарь.

3.39. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

3.40. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.41. Не выходить вспотевшим на улицу, к открытому окну или в прохладное помещение.

3.42. В процессе работы следует соблюдать инструкцию по охране труда кухонного рабочего пищеблока ДОО (школы), столовой, кафе или ресторана, а также инструкции по охране труда при эксплуатации технологического оборудования и кухонного инструментария.

3.43. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не превышать их установленную концентрацию и температуру, применять только разрешенные органами здравоохранения. Использовать перчатки и избегать попадания на кожу и в глаза.

3.44. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты кухонного рабочего:

- костюм или халат для защиты от общих производственных загрязнений должны быть застегнуты, полностью закрывать туловище и руки до запястья;
- фартук завязан;
- перчатки не должны соскальзывать с рук;
- при неисправности средств индивидуальной защиты заменить на исправные.

3.45. Во время работы избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при работе кухонным рабочим, причины их вызывающие:

- неполадки в работе технологического, теплового электрооборудования;
- загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами;
- бой посуды и стеклянной тары;
- возгорание, пожар вследствие воспламенения жира (масла), прикосновения горючих предметов к плитам, неисправности электрооборудования;
- аварийные ситуации в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования вследствие износа оборудования.

4.2. При возникновении неполадок в работе технологического, теплового, холодильного электрооборудования (посторонний шум, ощущение действия тока, искрение, дым, запах тлеющей электропроводки) прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды и сырья (продукта), ограничить к нему доступ и сообщить непосредственному руководителю.

4.3. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами, растительным маслом или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ. Пролитый на пол жир следует удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов, загрязненное место промыть нагретым (не более 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Просыпанные вещества осторожно удалить влажной тряпкой.

4.4. При разбитии посуды, тары из стекла во время транспортировки не собирать осколки руками, использовать щетку и совок.

4.5. В случае появления возгорания кухонный рабочий должен немедленно прекратить работу, вывести работников из опасной зоны (погасить пламя на работнике), вызвать пожарную охрану по номеру телефона 101. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью отключения электрооборудования и применения первичных средств пожаротушения. При использовании огнетушителей не направлять в сторону людей струю углекислоты или порошка. Сообщить о пожаре непосредственному руководителю.

4.6. В случае получения травмы кухонный рабочий должен прекратить работу, позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность непосредственного руководителя.

4.7. При получении травмы иным работником следует оказать ему первую помощь: устранить воздействие на него повреждающих факторов (освободить от действия электрического тока, погасить горящую одежду, убрать травмирующий предмет, подставить под холодную струю воды при ожоге и др.), воспользоваться аптечкой первой помощи. При необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103. О факте травмирования сообщить непосредственному руководителю. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия в случае, если отсутствует угроза жизни и здоровью окружающих.

4.8. В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения и канализации известить непосредственного руководителя.

5. Требования охраны труда по окончанию работы

5.1. Кухонному рабочему следует выключить и надежно обесточить тепловое, технологическое электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.3. Осуществить разборку, очистку и промывку оборудования: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей.

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.5. Привести в порядок рабочее место, убрать тележку, инструменты и кухонный инвентарь в места хранения.

5.6. Убрать использованную тару. Провести уборку отходов, применяя щетки и совки.

5.7. Удостовериться в противопожарной безопасности помещений, в том, что противопожарные правила в помещениях соблюдены, огнетушители находятся в установленных местах.

5.8. Перекрыть воду. Осуществить проветривание помещений.

5.9. Выключить приточно-вытяжную вентиляцию, закрыть окна.

5.10. Снять спецодежду, привести в порядок и убрать в место хранения.

5.11. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

5.12. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы.

5.13. Выключить освещение. При отсутствии недостатков закрыть помещение пищеблока (кухни) на ключ.

Инструкцию разработал

ИП Гапоненко О.И.: _____ / _____ /