

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«НАРО-ФОМИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»
ГБПОУ МО «Наро-Фоминский техникум»

Согласовано
На Общем собрании работников
и представителей
обучающихся ГБПОУ МО
«Наро-Фоминский техникум»
протокол № 10
от 29 08 2018 г.



«Утверждаю»
Директор ГБПОУ МО
«Наро-Фоминский техникум»
Д.П. Клейносов
08 2018 г.

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда для кухонного рабочего

ИОТ 034 - 18

1. Общие требования охраны труда

1.1.К самостоятельной работе кухонным рабочим допускаются лица, прошедшие инструктаж и проверку знаний по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

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

1.3.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 перчаток;
- травмы рук при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической или стеклянной тары.

1.4.При работе кухонным рабочим должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат, рукавицы комбинированные, фартук клеенчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

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

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

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

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

1.9.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.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1.Надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты.

2.2. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.

2.3. Подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. 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 более 10 кг. При перемещении тяжелых грузов использовать тележки.

3.2. Вскрытие деревянной тары производить в рукавицах соответствующим инструментом.

3.3. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом, применять для этих целей кухонные ножи запрещается.

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

3.5. 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.

3.6. При мытье посуды руководствоваться «Инструкцией по охране труда при мытье посуды».

3.7. 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 г/кг или НГК, или ДОСГК 100 г/кг, затем вынести на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

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

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации техникума, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть ванны горячей водой.

5.2. Мочалки, щетки для мытья посуды после их использования прокипятить в течение 15 мин. в воде с добавлением соды или замочить

в дезинфицирующем растворе (0,5 раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.

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

Инструкцию разработал:

Заместитель директора по безопасности



Ю.Н. Казаченок

Инструкция введена в действие с «29» 08 2018 г.