Управління освіти та науки

Дніпропетровської міської ради

«КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД

(ясла-садок) №27»

ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

*«ЗАТВЕРДЖЕНО»*

*Завідуюча КЗО ДНЗ №27:*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.М. Біляєва*

*Наказ*

*від «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ р. №\_\_\_\_\_*

**ІНСТРУКЦІЯ № 27 ОП**

**З ОХОРОНИ ПРАЦІ**

для кухаря та помічника кухаря

**1. Загальні положення.**

1.1. Вимоги інструкції з охорони праці є обов'язковими для ви­конання працівниками відповідно до Закону України "Про охорону праці" і Кодексу законів про працю України.

1.2. Перед призначенням на роботу і періодично раз на 6 місяців кухар (пом. кухаря) ДНЗ повинен проходити медичний огляд.

1.3. Кухар (пом. кухаря) повинен пройти вступний інструктаж зохорони праці, ознайомитись із Правилами внутрішнього трудового розпорядку, Санітарними правилами.

1.4. Кухар (пом. кухаря) повинен отримати первинний інструк­таж з охорони праці, ознайомитись з умовами праці. Повтор­ний (періодичний) інструктаж з ОП кухар" проходить один раз на 3 місяці.

1.5. Кухар (пом. кухаря) повинен знати правила протипожежної безпеки й уміти користуватись вогнегасником.

1.6. Кухар (пом. кухаря) повинен мати навички в наданні першої (долікарської) допомоги. У разі нещасного випадку чи захво­рювання звертається до старшої медичної сестри.

1.7. При виявленні несправності обладнання, небезпечних факто­рів та нещасних випадків кухар (пом. кухаря) повідомляє за­відувача ДНЗ.

**2. Вимоги безпеки перед початком роботи.**

2.1. Одягти відповідний для професії одяг (халат, фартух, ко­синку), який зберігається в шафі.

2.2. Перед користуванням плитою добре провітрити кімнату, уві­мкнути вентиляцію, провітрити духову шафу, відкривши її на 3 -4 хвилини.

2.3. Перевірити справність електроплит та електроказанів вми­канням в електромережу. Не допускати вимикання витяган­ням вилки з розетки за шнур.

2.4. Перед користуванням змастити м'ясорубку й овочерізку та їхні деталі.

**3. Вимоги безпеки під час роботи.**

3.1. Під час роботи на м'ясорубці дотримуватись вимог інструк­ції з експлуатації заводу-виробника.

3.2. Розділяти замерзле м'ясо лише тоді, коли воно відтане.

3.3. Для розрубування м'яса використовувати дошки з рівною поверхнею.

3.4. Ножі зберігати в спеціальному місці; нарізувати хліб, гаст­рономічні вироби, овочі і фрукти з дотриманням правил різання: пальці лівої руки мають бути зігнуті й знаходитися на деякій відстані від леза ножа, роздільні (нарізні) дошки треба класти на рівну поверхню.

3.5. Картоплю й рибу чистити спеціальними ножами. Картоп­лечистки використовувати згідно з інструкцією заводу-ви­робника.

3.6. Під час роботи з тертками міцно тримати продукти, не оброб­ляти дуже маленьких залишків.

3.7. Під час роботи з машинами універсального приводу їхню насадку та кріплення виконувати при вимкненому двигуні.

3.8. Пересувати посуд по поверхні плити обережно, без ривків.

3.9. Стежити за тим, щоб поставлений на плиту жир для розігрі­вання не спалахнув від високої температури.

3.10. Смажити котлети, пиріжки та інші напівфабрикати, кладучи їх нахилом від себе; смажити у відповідних нарукавниках, які зберігають руки від опіків.

3.11. Класти в киплячий жир картоплю та інші овочі, не допуска­ючи потрапляння в нього води.

3.12. Кришки казанів, каструль та іншого посуду з гарячою їжею відкривати обережно, в напрямку від себе.

3.13. Перед тим, як переносити нагрітий посуд чи посуд із гаря­чою їжею з одного місця на інше, попередити про це праців­ників, які знаходяться поруч.

3.14. Не брати голими руками гарячий кухонний посуд, а корис­туватися із цією метою рушником.

3.15. Посуд із гарячою їжею ставити на підставки.

3.16. Стежити, щоб коли закипає страва, вміст посуду не вили­вався через край, а під час сильного кипіння зменшити во­гонь або й зовсім вимкнути плиту.

3.17. Банки з консервами відкривати ключем, призначеним для цього.

3.18. Не користуватися електроказаном із несправними ручками. Стежити за тим, щоб перед вмиканням його в електромережу він був заповнений водою; у разі зупинки подачі холодної води негайно припинити роботу. Не навішувати відра на кран казана, коли набирається вода; у разі появи ударів, парування чи сильного шуму терміново припинити роботу казана.

3.19. Для відкривання тари користуватись обценьками, молотком.

3.20. Стежити за тим, щоб підлога в кухні була чистою та сухою, негайно прибирати з підлоги крихти, шматки, скалки битого посуду, а також розлиті рідини та жири.

3.21. Мийні та дез. засоби тримати в закритому посуді з марку­ванням в окремій шафі для зберігання прибирального інвен­тарю.

3.22. Бути обережним під час миття порцелянового та скляного посуду, виконувати інструкцію щодо миття посуду, негайно здавати до комори завідуючого господарством посуд із трі­щинами.

3.23. Під час обливання посуду окропом, у період карантину, від­ходити від мийки на відстань близько 0,5 м.

3.24. Металеві частини машин після миття треба просушувати в духовій шафі.

Холодильне обладнання-розморожувати при вимкненні з розетки й мити за необхідності.

3.25. Харчові відходи, що лишаються після приготування їжі на харчоблоці, незалежно від об'єму наповнення ємності випо­рожнювати наприкінці кожного дня, промивати 2% розчи­ном соди, споліскувати гарячою водою й висушувати.

3.26. Застосовувати кип'ячену воду, яку давати дітям після охоло­дження до кімнатної температури. її зберігати в добре вими­тому посуді й міняти щодня.

**4. Вимоги безпеки після закінчення роботи.**

4.1. Перевірити стан обладнання і пристрой на кухні: змінний при­стрій розібрати й промити гарячою водою, потім висушити.

4.2. Увесь посуд та кухонний інвентар вимити й висушити, роз­ставити на місця.

4.3. Вимкнути електрообладнання з електромережі.

4.4. Перевірити, чи надійно перекриті крани на водогоні, закриті вікна та двері.

4.5. Зняти спецодяг, вимити руки, не залишати робоче місце до приходу наступної зміни.

**5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях.**

5.1. У разі аварії повідомити завідувача ДНЗ.

5.2. Терміново відключити прилади від електромережі.

5.3. У випадку аварії в системі водопостачання перекрити крани й викликати аварійну службу "Водоканалу", повідомити за­відуючого господарством.

5.4. У випадку пожежі повідомити пожежну охорону телефоном "101", сповістити завідувача ДНЗ, негайно розпочати гасіння пожежі, для цього використовувати всі наявні засоби поже­жогасіння.

5.5. У випадку травмування працівників ДНЗ звернутися по до­помогу до старшої медичної сестри або в разі необхідності викликати швидку допомогу.

Завідуюча ДНЗ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.М. Біляєва

*З інструкцією ознайомлений:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Дата* | *П.І.Б.* | *Посада*  | *Підпис*  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |