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 № 28 ОП**

**З ОХОРОНИ ПРАЦІ**

для кухаря

**1. Загальні положення.**

1.1. До роботи на кухні допускаються працівники, які пройшли вступний інструктаж та інструктаж на робочому місці з охо­рони праці й отримали першу кваліфікаційну групу з елект­робезпеки.

1.2. Допуск до самостійної роботи здійснюється керівником ро­біт після стажування працівників під керівництвом досвід­ченого наставника протягом двох діб.

1.3. Дотримуватись Правил внутрішнього трудового розпорядку. Не допускати перебування на робочому місці сторонніх осіб, розпивання спиртних напоїв, куріння, роботи в стані алко­гольного або наркотичного сп'яніння.

1.4. Виконувати лише ту роботу, з якої пройдено інструктаж і на яку видано завдання, не передоручати свою роботу ін­шим особам.

1.5. У процесі роботи можлива поява таких небезпечних і шкід­ливих виробничих факторів, стосовно яких необхідно до­тримуватись заходів безпеки: рухомі механізми, рух повітря, недостатня освітленість робочої зони, можливість появи не­безпечної електричної напруги на струмопровідних частинах обладнання, гострі кути, задирки на обладнанні й тарі, дія ріжучих предметів, пристосувань, інструменту.

1.6. З метою запобігання пожежі та електротравм утримувати в чистоті обладнання та приміщення, стежити за справністюзаземлювальних пристроїв за наявністю діелектричних ки­лимків біля електрообладнання, знати розміщення та вміти користуватися засобами пожежогасіння.

1.7. При виявленні несправності обладнання, пристосувань ін­струменту, а також при пожежі, порушенні норм безпеки, аварії або травмуванні працівників негайно повідомити про це завідувача ДНЗ.

1.8. Необхідно знати й застосовувати заходи з усунення небезпе­ки й надання першої (долікарської) допомоги потерпілому.

1.9. Не усувати самостійно несправності електромережі та елект­рообладнання.

1.10. Не працювати на несправному обладнанні.

1.11. Спецодяг та інші засоби індивідуального захисту, які ви­даються кухарю у встановленій формі, мають зберігатися в спеціально відведених місцях з дотриманням правил гігіє­ни й використовуватись за призначенням.

1.12. У процесі роботи кухар повинен дотримуватися правил гі­гієни:

- особистої чистоти, чистоти одягу, взуття та інших засобів захисту;

- утримувати в чистоті технологічне обладнання;

- замінювати спецодяг при його забрудненні;

- відпочивати, вживати їжу знявши спеціальний (санітар­ний) одяг, мити руки водою з милом;

- при поганому самопочутті, пошкодженні шкіри у вигляді поранень, опіків, нагноєнь звертатись до медпункту, неве­ликі пошкодження обробити антисептичними розчином і накласти пов'язку із бинта.

1.13. Кухар, який порушив вимоги цієї інструкції, відповідає згід­но з чинним законодавством.

1.14. Кухар має право відмовитись від дорученої роботи, якщо склалася небезпечна ситуація для чийогось життя та здо­ров'я.

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

2.1. Одягти і впорядкувати спецодяг. Вийняти із кишень спец­одягу гострі та інші зайві предмети. Не заколювати спецодяг голками, булавками.

2.2. Звільнити робоче місце від сторонніх предметів.

2.3. Перевірити цілісність контурів заземлення, занулення.

2.4. Оглянути обладнання, перевірити правильність складання його деталей, надійність кріплення.

2.5. Перевірити справність терморегулятора та перемикачів електропечі (електрошафи).

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

2.7. Перевірити наявність води у водогоні.

2.8. Негайно зупинити роботу обладнання, вимкнути електрооб­ладнання, якщо корпус обладнання опинився під напругою.

**3. Вимоги безпеки під час роботи.**

3.1. Виконувати тільки доручену роботу.

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

3.3. При ручній обробці дотримуватись таких правил:

- при роботі з ножем тримати ніж лезом від себе;

- розкривання та розпаковку тари здійснювати з викорис­танням спеціального інструмента (цвяходер, обценьки, молоток);

- консервні банки відкривати спеціальним ключем;

- розробку мороженого м'яса та риби здійснювати після їхнього розмороження;

- при смаженні напівфабрикатів накладати їх на сковороду з нахилом від себе;

- встановлювати наплитні котли на плиту і знімати їх по­винні два працівники, використовуючи для цього спеці­альні рукавиці або сухий рушник;

- мити та чистити посуд від залишків їжі за допомогою скребків, щіток, йоржів.

3.4. Для розрубування м'яса використовувати дошки з рівною поверхнею,

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

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

3.7. Під час роботи з ручними терками міцно тримати продукти (фрукти, овочі тощо), не обробляти дуже маленьких за­лишків.

3.8. Під час користування машинами універсального приводу їхню насадку та кріплення виконувати при вимкненому двигуні.

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

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

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

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

3.13. Не брати голими руками гарячий кухонний посуд, а корис­туватися з цією метою рушником чи спеціальними рука­вичками.

3.14. Посуд із гарячою їжею ставити на термостійкі місця (підставки).

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

3.16. Не користуватися кип'ятильником із несправними ручками, робота кип'ятильника має бути під постійним наглядом. Сте­жити за тим, щоб перед вмиканням кип'ятильника в елект­ромережу він був заповнений водою; у разі зупинки подачі холодної води в кип'ятильник негайно припинити роботу. Не навішувати відра на кран кип'ятильника, коли набираєть­ся вода; у разі появи ударів, парування чи сильного шуму терміново припинити роботу кип'ятильника.

3.17. Не підігрівати їжу в герметично закритому посуді.

3.18. Кришки котлів для приготування страв, каструль та іншого наплитного посуду із гарячою їжею відкривати обережним рухом на себе.

3.19. Не переносити сировини, продуктів у несправній тарі. Переносити продукти в жорсткій тарі, одягнувши рукавиці.

3.20. Забороняється працювати біля електропечі (електрошафи, електросковороди), без спеціальних рукавиць.

3.21. Не працювати несправним інструментом, держаки повинні мати запобіжні виступи.

3.22. Не використовувати емальованого посуду з пошкодженою емаллю.

3.23. Алюмінієвий і проалюмінієвий посуд використовувати тіль­ки для приготування й короткочасного зберігання їжі.

3.24. Заливати жир у жаровню, сковороду до їхнього ввімкнення.

3.25. Не працювати з електрообладнанням, біля якого немає діелект­ричних килимків.

3.26. Стежити за надійністю кріплення дверцят камер печі на петлях.

3.27. Не працювати на м'ясорубці без завантажувальної воронки й запобіжного кільця над отвором для завантаження.

3.28. Завантажувати обладнання сировиною рівномірно, невели­кими порціями.

3.29. Направляти продукт усередину робочої камери обладнання спеціальними пристосуваннями - лопатками.

3.30. Видаляти продукти, що застрягли, тільки після повної зу­пинки електродвигуна й робочих органів машини.

3.31. Не тримати ножа в руках при операціях, не пов'язаних із на­різанням продуктів.

3.32. Не залишати ножа в оброблюваній сировині.

3.33. Користуватися спеціальними інвентарними підставками.

3.34. При виникненні в процесі роботи електрообладнання шуму, стуку, гудіння його необхідно вимкнути й викликати майстра з обслуговування (механіка).

3.35. Негайно зупинити роботу обладнання й вимкнути електро­енергію, якщо корпус обладнання опинився під напругою.

3.36. Не дозволяється працювати з електродуховкою із несправ­ним терморегуляторами, зі знятими кожухами, які закрива­ють прилади таелектрокомунікації.

3.37. Не залишати без нагляду ввімкнене обладнання.

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

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

4.2. Вимкнути електрообладнання, перемикачі, рубильники.

4.3. Перекрити крани на водогоні.

4.4. Чистити й мити обладнання після його охолодження, по­вісити на пусковий пристрій попереджувальний плакат: "Не вмикати", "Працюють люди" (для попереджування за­пуску обладнання сторонніми працівниками).

4.5. Прибрати робоче місце.

4.6. Про виявлені недоліки повідомити адміністрацію.

4.7. Не дозволяється залишати робоче місце до приходу наступ­ної зміни. У разі неявки зміни повідомити про це завідувача.

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

5.1. У разі аварійної ситуації кухар повинен негайно повідомити завідувача ДНЗ.

5.2. Якщо електроенергію відключено, терміново вимкнути все
електрообладнання, яке знаходиться в роботі, підключення його здійснювати тільки після подачі напруги, яка відповідає нормам, в електромережу.

5.3. На випадок аварії в системі водопостачання чи каналізації
терміново перекрити кран водопостачання, викликати ава­рійну службу "Водоканалу" й сповістити завідувача ДНЗ.

5.4. На випадок пожежі (чи загоряння) необхідно:

- негайно 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*  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |