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 № 32 ОП**

**З ОХОРОНИ ПРАЦІ**

під час відкривання консервів

**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. Кухар відповідає за охорону життя і здоров'я вихованців, які відвідують ДНЗ.

1.3. Кухар ДНЗ один раз на 3 роки проходить навчання з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності з подальшою пере­віркою знань.

1.4. Перед допуском до роботи завідувач ДНЗ проводить із ку­харем первинний інструктаж з охорони праці, знайомить з умовами праці. Повторний (періодичний) інструктаж з охо­рони праці проводиться один раз на 3 місяці.

1.5. Кухар повинен знати правила пожежної безпеки й уміти ко­ристуватися первинними засобами пожежогасіння.

1.6. У разі виконання робіт, які не передбачені трудовою угодою або на які не оформляються розпорядження чи інші доку­менти, кухар повинен одержати цільовий інструктаж на ро­бочому місці.

1.7. Кухар .повинен мати навички в наданні першої (долікарсь­кої) допомоги, у разі захворювання дитини чи при нещасно­му випадку необхідно негайно викликати старшу медичну сестру.

1.8. При виявленні несправності обладнання, устаткування, при­строїв, інших небезпечних чинників, а також про нещасні випадки, які трапились у ДНЗ, кухар повинен повідомити за­відувача ДНЗ.

1.9. Під час виконання цієї роботи можлива небезпека:  
- отримання порізів склом, жерстю.

1.10. За порушення цієї інструкції кухар персонально відповідає згідно з чинним законодавством.

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

2.1. Перевірити цілісність банок.

2.2. Помити банки під проточною водою.

2.3. Підготувати консервний ключ та перевірити його справність.

**3. Вимоги безпеки праці під час роботи.**

3.1. Поставити банку на чисту, суху, рівну поверхню на відстані від себе.

3.2. Відкрити банку ключем за призначенням.

3.3. Після відкриття скляної банки переконатися, що горло банки ціле.

3.4. Перевірити консерви за запахом і смаком на виявлення якості.

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

4.1. Покласти ключ на визначене для зберігання місце.

4.2. Вимити банки та кухонний інвентар, розставити на місця.

4.3. Вимити руки з милом.

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

5.1. У разі будь-якої аварійної ситуації кухар повинен негайно повідомити завідуючого господарством, 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:

- вжити заходів щодо евакуації дітей із приміщення відпо­відно до плану евакуації, у разі потреби звернутися по до­помогу до інших працівників;

- негайно повідомити пожежну охорону телефоном "101";

- сповістити завідувача ДНЗ чи особу, яка його заміщує;

- 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* |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |