**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗАКУЛЕЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА № ИОТ-7

ДЛЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО

с. Закулей, 2022

**Инструкция по охране труда № ИОТ-7**

**для кухонного рабочего**

**1. Общие требования охраны труда**

1. Настоящая Инструкция предусматривает основные требования по охране труда для кухонного рабочего. Кухонному рабочему необходимо выполнять свои обязанности в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.
2. Кухонный рабочий обязан соблюдать установленные в организации режимы труда и отдыха, действующие Правила внутреннего трудового распорядка, соблюдать требования пожарной и электробезопасности, а также выполнять требования по эксплуатации оборудования и бережно относится к полученным средствам индивидуальной защиты.
3. Кухонный рабочий должен знать и соблюдать правила личной гигиены: принимать пищу, курить, отдыхать только в специально отведенных для этих целей местах; пить воду только из специально предназначенных установок (диспенсеров, фильтров, чайников); при работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, пользоваться защитными средствами, выданными в установленном порядке.
4. Вредные и опасные производственные факторы, присутствующие при работе на кухне:
* повышенная температура поверхностей оборудования;
* пониженная температура поверхностей холодильного оборудования;
* повышенная температура жидкостей и паров;
* острые края кухонных инструментов (ножей, ножниц, вил);
* повышенное напряжение в электрической сети;
* физические перегрузки.
1. Основным профессиональными рисками и опасностями при работе на кухне являются:
* опасность поражения электрическим током вследствие контакта с токоведущими частями электрооборудования и приборов, которые находятся под напряжением;
* опасность получения термического ожога при контакте с поверхностями оборудования, жидкостями и парами, имеющими высокую температуру;
* опасность травмирования острыми краями режущих и колющих инструментов;
* опасность падения, в том числе из-за поскальзывания;
* опасность физических перегрузок, связанная с выполнением работы стоя.
1. Кухонный рабочий обеспечивается спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими правилами и нормами обеспечения работников СИЗ и на основании локальных актов работодателя:
* выдаваемые специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия;
* средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, к применению не допускаются;
* выдача специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты регистрируется в карточке учета выдачи СИЗ за подписью работника;
* личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках или гардеробной. Уносить спецодежду за пределы предприятия не допускается.
1. При выполнении работ необходимо извещать непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом происшедшем несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья или о проявлении признаков отравления.
2. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, могут быть привлечены к дисциплинарной ответственности в соответствии законодательством РФ и с правилами внутреннего трудового распорядка.

**2. Требования охраны труда перед началом работы**

1. Надеть специальную одежду и застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская наличия свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иглами, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
2. Проверить наличие и исправность необходимых для работы инвентаря, приспособлений и инструментов; освободить подходы и проходы к рабочему месту и оборудованию.
3. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:
* достаточность освещения рабочей зоны;
* срабатывание нулевого положения переключателя конфорок и духового шкафа;
* отсутствие трещин на поверхности секций плит;
* исправность другого применяемого оборудования и инструментов (целостность проводов и элементов электроинструментов, остроту ножей и ножниц);
* отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
* надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;
* работу местной вытяжной вентиляции;
* состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогражденных люков, колодцев).
1. Проверить наличие воды в водопроводной сети.
2. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке; устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов.
3. Осмотреть инвентарь и инструменты, убедиться в их исправности, принять меры для замены непригодного инвентаря, посуды.
4. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

**3. Требования охраны труда во время работы**

1. Кухонный рабочий должен выполнять только ту работу, которая входит в его должностные обязанности, по которой пройдено обучение и которая поручена непосредственным руководителем.
2. Не поручать и не передавать свою работу необученным и посторонним лицам.
3. Во время работы необходимо правильно применять выданные в установленном порядке средства индивидуальной защиты.
4. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только по прямому назначению.
5. Содержать помещение кухни в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и другие продукты во избежание поскальзывания.
6. Выполнять работы только с исправно работающей приточно-вытяжной вентиляцией.
7. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, запасами сырья и полуфабрикатов.
8. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (прихватки, подкладки, рукавицы).
9. Не использовать для обогрева помещения кухонное нагревательное оборудование, непредназначенное для этих целей.
10. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие случайные предметы.
11. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами.
12. При вскрытии металлических бочек, имеющих пробки, применять специальный гаечный ключ. Не допускается отвинчивать пробку ударами молотка.
13. Не производить работы по перемещению предметов (сырья, посуды, полуфабрикатов) с ножом и другим режущим или колющим инструментом в руках.
14. Работая ножом, необходимо крепко держать рукоятку, соблюдать осторожность, после использования убирать ножи в специальные чехлы или подставки.
15. Разделочные доски необходимо располагать только на ровной поверхности для создания устойчивой опоры при нарезке продуктов. Нарезка продуктов на весу запрещена.
16. При заточке ножей соблюдать особую осторожность:
* подавать шлифовальный круг на нож плавно, без рывков, перемещая каретку вдоль лезвия ножа, постепенно прижимая круг к поверхности ножа;
* не наклоняться близко к вращающемуся абразивному кругу и обрабатываемой детали при установке шлифовальной головки и наблюдении за ходом работы;
* следить за тем, чтобы шлифовальный круг изнашивался равномерно по всей ширине рабочей поверхности;
* для удаления абразивной пыли пользоваться специальной щеткой и совком, не выполнять эти работы непосредственно руками.
1. При переноске емкостей с горячей пищей не наполнять их более чем на три четверти его объема, работы по их переноске выполнять вдвоем, используя прихватки или сухие полотенца. Крышка емкости должна быть снята.
2. Пользоваться специальными прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других нагретых емкостей. Не использовать для этой цели неисправные (неустойчивые) подставки и случайные предметы.
3. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты допускается только в исправной таре, не загружая ее более номинальной массы.
4. Не допускаются к использованию емкости, имеющие деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или не имеющие ручек.
5. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
6. При наличии напряжения на корпусе оборудования, возникновении постороннего шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.
7. Не перемещать посуду мокрыми руками во избежание ее падения и травмирования работников осколками. Переносите посуду, не торопясь и смотря под ноги.
8. Не переносить посуду большими, неустойчивыми стопами.
9. При укладывании посуды в место сушки стопами необходимо контролировать их устойчивость. Не ставить стаканы один в другой.
10. Если в процессе работы посуда разбилась, собирать осколки следует с помощью специального инвентаря (совок, веник), собирать осколки непосредственно руками запрещено.
11. При обнаружении на посуде сколов и трещин должны быть приняты меры к ее замене. Применение поврежденной посуды для организации питания не допускается.
12. При перемещении в рабочей зоне и по территории организации необходимо соблюдать меры личной предосторожности:
* смотреть под ноги, остерегаясь поскальзывания или спотыкания;
* остерегаться травмирования головы при передвижении в зоне низкорасположенных конструктивных элементов помещения, оборудования или коммуникаций;
* при переносе грузов обеспечивать себе достаточную видимость на пути движения;
* не прикасаться к токоведущим частям электрооборудования под напряжением;
* не приближаться к вращающимся (движущимся) частям оборудования без производственной необходимости.

**4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

1. При работе на кухне возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:
* технические проблемы с оборудованием и приборами по причине их высокого износа;
* возникновение короткого замыкания в электроприборах по причине нарушения изоляции проводов, неисправности в токоведущих частях техники, а также при нарушении требований безопасности при работе с ними;
* травмирование работника вследствие воздействия жидкостей, паров, поверхностей, имеющих высокую температуру или пореза острыми частями инструментов;
* возникновение очагов пожара из-за нарушения требований пожарной безопасности.
1. При возникновении любой аварийной обстановки необходимо известить своего непосредственного руководителя любым доступным способом лично или через коллег, принять меры к оповещению об опасности окружающих людей и их эвакуации в безопасное место, по возможности принять меры по ликвидации или локализации аварийной ситуации.
2. В случае возгорания или появлении признаков возгорания следует отключить электроэнергию, сообщить непосредственному руководителю, вызвать пожарную охрану по телефону 101, 01, по возможности принять меры к спасению людей и тушению пожара.
3. При поражении электрическим током пострадавшего необходимо освободить от действия поражающего фактора, оказать ему первую помощь в зависимости от полученных повреждений, сообщить непосредственному руководителю и вызвать скорую помощь по телефону 103, 03.
4. При несчастном случае, микротравме необходимо оказать пострадавшему первую помощь в зависимости от его состояния (остановить кровотечения, наложить повязки и шины и т.д.), оповестить своего непосредственного руководителя, вызвать скорую помощь и принять меры к сохранению до начала расследования обстановки на рабочем месте на момент возникновения аварии без изменений, если это не создаст угрозу для работающих и не приведет к распространению аварии.
5. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим функционирования организации, все работы необходимо остановить. Сообщить об этом непосредственному руководителю, не приступать к работе до устранения неисправностей.

**5. Требования охраны труда по окончании работы**

1. Выключить и обесточить применяемое в работе электрооборудование и приборы.
2. Очистить и убрать кухонные инструменты и инвентарь в отведенное место хранения.
3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.
4. Произвести разборку, очистку и мытье оборудования: механического – после остановки движущихся частей, теплового – после полного остывания нагретых поверхностей.
5. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.
6. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, а использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
7. Для транспортирования отходов использовать специально предназначенные для этой цели приспособления (тележки, ведра и т.д.). Тележку при перемещении направлять «от себя».
8. Снять спецодежду и обувь, осмотреть, убедиться в их исправности, при необходимости сдать в починку или стирку, убрать в отведенное для хранения место. Не хранить СИЗ непосредственно на рабочем месте.
9. Обо всех выявленных в процессе работы недостатках и принятых мерах по их устранению оповестить непосредственного руководителя.