**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказом начальника пришкільного табору

з денним перебуванням «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

КЗ «Олександрівське НВО № 2»

від «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 р. № \_\_\_

**ІНСТРУКЦІЯ № 10-ОП**

**З ОХОРОНИ ПРАЦІ**

**КУХАРЯ ПРИШКІЛЬНОГО ТАБОРУ З ДЕННИМ ПЕРЕБУВАННЯМ**

**1. ЗАГАЛЬНI ПОЛОЖЕННЯ**

1.1. Дія інструкції поширюється на кухаря пришкільного табору з денним перебуванням.

1.2. За даною інструкцією кухар інструктується перед початком роботи (первинний інструктаж), а потім через встановлений термін - повторний інструктаж.

1.3. За невиконання даної інструкції кухар несе дисциплінарну, матеріальну, адміністративну та кримінальну відповідальність.

1.4. До роботи кухарем допускаються особи, які мають відповідну кваліфікацію, пройшли медичний огляд, вступний інструктаж з охорони праці та інструктаж на робочому місці.

1.5. Кухар повинен:

- виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку.

- користуватися спецодягом та засобами індивідуального захисту.

- працювати тільки на справному обладнанні.

- не допускати присутності на робочому місці сторонніх осіб.

- утримувати робоче місце в чистоті, не захаращувати його.

- приймати заходи по усуненню порушень правил охорони праці.

- бути на робочому місці в чистому особистому одязі і взутті.

- приступаючи до роботи руки необхідно мити з намилюванням не менше двох разів.

- утримувати нігті коротко підстриженими та не наносити на них лак.

- повідомляти про одержані на виробництві чи вдома порізи, удари, інші поранення, а також про інфекційні захворювання в сім`ї.

1.6. Основні небезпечні та шкідливі виробничі фактори, які діють на кухаря:

- протяги.

- захаращеність робочого місця.

- відсутність спеціальних пристосувань, інструменту, обладнання.

- підвищена температура поверхні обладнання.

- підвищена температура, вологість, рухливість повітря робочої зони.

- недостатня освітленість робочої зони.

- незахищені струмоведучі частини електрообладнання.

1.7. Кухар забезпечується необхідним спецодягом.

1.8. Забороняється заколювати спецодяг і тримати у кишенях одягу булавки, скляні та інші гострі предмети.

1.9. Кухар, повинен бути забезпечений інструкціями по експлуатації обладнання, в яких викладені вимоги охорони праці.

1.10. При переміщенні вантажу на візках або у контейнерах докладене зусилля не повинно перевищувати 10 кг.

**2. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ**

2.1. Одягти спецодяг і упорядкувати його.

2.2. Підготувати робоче місце до виконання робіт, прибрати всі непотрібні речі.

2.3. Впевнитись, що робоче місце достатньо освітлене.

2.4. Підібрати та підготувати необхідні інструменти, пристосування, обладнання. Розташувати їх в безпечному для використання порядку.

2.5. Колючі, ріжучі інструменти розташовувати так, щоб випадково не отримати поранення.

2.6. Перевірити справність всіх пускових та блокувальних пристроїв механізованого обладнання, наявність захисного заземлення.

2.7. Впевнитись в наявності у електрообладнання діелектричних килимків.

2.8. Перед початком роботи електроплити необхідно перевірити справність терморегулятора та пакетних перемикачів.

2.9. Не допускається робота обладнання з несправною автоматикою безпеки та регулювання.

**3. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПIД ЧАС РОБОТИ**

3.1. При роботі з ножем кухар повинен держати лезом від себе.

3.2. Гострити ніж треба осторонь від робітників, зайнятих на інших операціях.

3.3. Розробку мороженого м`яса та риби треба проводити після їх розмороження.

3.4. Миття риби необхідно проводити трав`яними щітками, мочалками, скребками у спеціальних рукавицях.

3.5. Для виймання риби з ванни повинні використовуватись дротяні черпаки.

3.6. Під час розробки риби необхідно користуватися ножами для розробки, головорубками, скребками.

3.7.При смаженні напівфабрикати повинні укладатись на сковороду з нахилом від працівника.

3.8. При знятті з плити каструль, чайників, сковорідок тощо необхідно розташовувати їх на підсобні місця таким чином, щоб робітники, які знаходяться поряд, не отримали опіків.

3.9. Установлювати наплитні котли на плиту і знімати їх повинні два робітники, використовуючи для цього сухий рушник.

3.10. Забороняється підігрівати їжу у герметично закритому посуді (молочні фляги, термоси тощо).

3.11. При закладанні у киплячий жир картоплі та інших овочів не допускати попадання води.

3.12. Кришки варочних котлів, каструль та іншого наплитного посуду з гарячою їжею необхідно відкривати обережно, на себе.

3.13. Розкриття та розпаковку тари необхідно проводити з використанням спеціальних інструментів.

3.14. Розкриття консервних банок необхідно проводити спеціальними ключами або пристроями.

3.15. Перед вмиканням обладнання необхідно переконатись, чи нема в машині сторонніх предметів, чи надійне кріплення механізмів.

3.16. Запуск та зупинення обладнання, завантаженого продуктами, забороняється.

3.17. Забороняється залишати працююче обладнання без нагляду.

3.18. При використанні рибочистки забороняється дотикатися до скребка у робочому положенні та працювати без запобіжного кожуха.

3.19. Не допускається робота обладнання з несправною автоматикою безпеки та регулювання.

3.20. Категорично забороняється мити та чистити обладнання, яке включене в електромережу.

3.21. Забороняється працювати на плитах, жарочна поверхня яких деформована.

3.22. Не дозволяється тримати конфорки електроплит включеними на повну потужність без їх завантаження.

3.23. Забороняється штучно охолоджувати розігріті конфорки водою.

3.24. Не дозволяється працювати на електоплитах, конфорки яких не мають додаткового захисного заземлення.

3.25. Перед вмиканням електрокип`ятильника необхідно переконатися у справності автоматики, поплавкового пристрою, заповненні його водою і безупинному її надходженні.

3.26. При роботі на електроплитах, щоб уникнути опіку рук, необхідно користуватися рукавицями.

3.27. При завантаженні продуктів у кип`ячу воду необхідно уникати утворення бризок кип`ятку.

3.28. Щоб уникнути опіків необхідно слідкувати, щоб в розігрітий або киплячий жир не потрапляла вода.

3.29. При використанні переносних електронагрівачів (електрочайник, електрокип`ятильники, електром`ясорубки та інше) необхідно слідкувати, щоб шнур їх живлення не торкався гарячих предметів.

3.30. При використанні герметичної тари для приготування їжі перед зняттям кришки необхідно попередньо скинути тиск через запобіжний клапан.

**4. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПIСЛЯ ЗАКIНЧЕННЯ РОБОТИ**

4.1. Після закінчення роботи необхідно вимкнути обладнання. При відключенні механічного та теплового обладнання вимикаються пакетні перемикачі та кнопкові станції, після цього вимикаються рубильники, магнітні пускачі та станції управління.

4.2. Вимикати вилки слід за корпус.

4.3. Прибрати робоче місце. Звільнити його від відходів виробництва, винести сміття, звільнити проходи.

4.4. Почистити, помити інвентар, інструмент, скласти його у відведене для нього місце.

4.5. Зняти спецодяг, покласти його у відведене для цього місце.

**5. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ**

5.1. У випадку будь якої аварійної ситуації слід негайно повідомити керівництво навчального закладу та виконати наступні дії:

- у разі відключення електроенергії, терміново вимкнути все електрообладнання, яке знаходилося в роботі;

- у разі аварії в система водопостачання чи каналiзацiї необхідно терміново перекрити крани водопостачання i викликати аварійну службу водоканалу;

- у разі виникнення пожежі (чи загоряння) необхідно вжити заходів щодо евакуації дітей із приміщення вiдповiдно до плану евакуації, а у разі потреби звернутися по допомогу до інших працiвникiв; негайно повідомити пожежну охорону за телефоном **101**; приступити до лiквiдацiї пожежі згідно з діючою в закладі iнструкцiєю з пожежної безпеки;

- у разі травмування працівника закладу або дитини необхідно надати першу долікарську допомогу і якнайшвидше відправити потерпілого до медпункту.

**РОЗРОБЛЕНО:**

**Начальник пришкільного табору** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (прізвище, ініціали)

**ПОГОДЖЕНО:**

**Фахівець з охорони праці** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Бак В.О.

(підпис) (прізвище, ініціали)