|  |  |
| --- | --- |
| **ІНСТРУКЦІЯ З ОХОРОНИ ПРАЦІ** 31.08.2023 № \_53 (дата) | ЗАТВЕРДЖУЮДиректор Ємільчинського ліцею №1 Ємільчинської селищної ради Житомирської області\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наталія ПАЛЬКО(підпис)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (дата) |

 **працівників харчоблоку**

**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 (пом. кухаря) відповідає за охорону життя і здоров'я школярів, які харчуються.

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

1.4. Перед допуском до роботи директор проводить із куха­рем (пом. кухаря) первинний інструктаж з охорони праці, знайомить з умовами праці.

1.5. Кухар (пом. кухаря) 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 (пом. кухаря) повинен одержати цільовий ін­структаж на робочому місці.

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

1.8. При виявленні несправності обладнання, устаткування, при­строїв, інших небезпечних чинників, а також про нещасні ви­падки, які трапились у їдальні, кухар (пом. кухаря) повинен по­відомити керівника закладу освіти.

1.9. Під час виконання цієї роботи можлива небезпека:

- порізів;

- ураження електричним струмом;

- падіння на мокрій підлозі.

1.10. За порушення цієї інструкції кухар (пом. кухаря) персональ­но відповідає згідно з чинним законодавством.

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

2.1. Одягнути спецодяг та спецвзуття (забороняється носити взуття без задників).

2.2. Вийняти з кишень спецодягу гострі та зайві предмети.

2.3. Не заколювати спецодяг голками, булавками.

2.4. Звільнити робоче місце від сторонніх предметів.

2.5. Приготувати інвентар для прибирання цехів харчоблоку з відповідним маркуванням.

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

3.1. Зчищати залишки їжі з посуду дерев'яною лопаткою в спеці­альне відро.

3.2. Під час миття посуду із содою або іншими хімічними речо­винами користуватися щіткою, мочалкою та гумовими рука­вичками.

3.3. Вимитий посуд складати у відповідне місце.

3.4. При опіках рук негайно припинити роботу та звернутись до старшої медичної сестри.

3.5. Електроприлади необхідно мити тільки після повної їхньої зупинки, переконавшись, що струм вимкнено.

3.6. Не класти мокрі ганчірки на електроприлади.

3.7. Не охолоджувати водою поверхню плити, сковорідки.

3.8. Негайно прибирати з підлоги розлитий жир, залишки їжі та шматочки розбитого посуду.

3.9. Прибирати розбитий посуд із мийки необхідно за допомогою щітки та совка.

3.10. Стежити, щоб підлога харчоблоку була сухою та чистою.

3.11. Бути обережним, прибираючи приміщення харчоблоку біля спусків, сходів, дверей.

3.12. Проводити вологе прибирання з використанням мийних за­собів (мила, кальцинованої соди та інших мийних засобів) із відкритими вікнами або фрамугами; підлогу мити двічі на день, радіатори та підвіконня витирати вологою ганчіркою.

3.13. Мийні та дез. засоби тримати в закритому посуді з марку­ванням.

3.14. Використовувати прибиральний інвентар за призначенням.

3.15. У період виявлення захворювання здійснювати дезінфекцію, вживати загальних санітарних заходів відповідно до вказівок лікаря.

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

4.1. Після закінчення роботи інвентар необхідно вимикати та по­класти на місце.

4.2. Зняти спецодяг та повісити його у відповідне місце.

4.3. Вимити обличчя та руки милом.

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

5.1. У разі будь-якої аварійної ситуації кухар (пом. кухаря) пови­нен негайно повідомити завідуючого господарством, керівника закладу.

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 керівника закладу освіти.

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 керівника закладу чи особу, яка його заміщує;

- негайно розпочати гасіння пожежі, для цього використо­вувати всі наявні засоби пожежогасіння.

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

*Інструкцію розробив*
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

УЗГОДЖЕНО:

Керівник (спеціаліст)
служби охорони праці закладу

З інструкцією ознайомлений (а)
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_р.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
(підпис)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_