

Відділ освіти, культури, молоді та спорту Овідіопольської селищної ради

**ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ №
для працівників кухні
Овідіопольського ліцею імені Т.Шевченка Овідіопольської селищної ради
Одеського району Одеської області**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ в. о. директора
Овідіопольського ліцею імені
Т.Шевченка Овідіопольської
селищної ради Одеського
району Одеської області

_____ № _____
(дата)

**ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ №
для працівників кухні
Овідіопольського ліцею імені Т. Шевченка
Овідіопольської селищної ради Одеського району Одеської області**

1. Загальні положення

- 1.1. Вимоги інструкції з безпеки діяльності є обов'язковими для виконання відповідно до Закону України «Про охорону праці» і Кодексу законів про працю.
- 1.2. Перед призначенням на роботу кухонний працівник 1 раз на три місяці повинен проходити медичний огляд.
- 1.3. Проходить вступний інструктаж з охорони праці, знайомиться з внутрішнім трудовим розпорядком, санітарними правилами.
- 1.4. Отримує первинний інструктаж з охорони праці, знайомиться з умовами праці.
- 1.5. Повинен знати правила пожежної безпеки і вміти користуватися вогнегасником.
- 1.6. Мати навички в наданні першої допомоги, в разі необхідності викликати швидку допомогу.

2. Вимоги безпеки праці перед початком роботи.

- 2.1. Одягнути відповідний для професії одяг.
- 2.2. Перед включенням електричного обладнання кухонному працівнику ліцею слід перевірити комплектність і правильність складання устаткування;
- 2.3. Справність ручок, фіксаторів, замикаючих пристроїв, надійність кріплення комплектуючих та ін.;
- 2.4. Відсутність звисаючих і оголошених кінців електропроводки, справність розеток, кабелів (дротів) електроживлення, вилок використовуваного електричного обладнання;
- 2.5. Перевірити стан захисного заземлення (занулення) – наявність і надійність заземлюючих з'єднань, відсутність обривів, механічних пошкоджень заземлюючих провідників.
- 2.6. Перед включенням машин для подрібнення харчової сировини переконатися у правильності з'єднання виконавчих механізмів і надійності їх кріплення до приводу;

- 2.7. При включенні електроплити треба переконатися, що перемикачі конфорок і жарової шафи знаходяться в нульовому положенні, переконатися в тому, що поверхня (конфорки) електричних плит рівна та гладка, не має тріщин;
- 2.8. Підготувати посудомийну машину до роботи: перед подачею напруги заповнити бачок миючим засобом;
- 2.9. Не користуватися електроказаном з несправними ручками. Стежити за ним, щоб перед вмиканням його в мережу він був наповнений водою, а у разі зупинки подачі води негайно припинити роботу. У разі появи ударів, парення, сильного шуму терміново припинити роботу казана.
- 2.10. Використовувати обладнання тільки для тих робіт, які передбачені інструкцією з експлуатації;
- 2.11. Якщо були виявлені будь – які несправності, або несправності в обладнанні, негайно повідомити керівництву ліцею і до повного їхнього усунення до роботи не приступати.

3. Вимоги безпеки праці під час роботи.

- 3.1. Під час роботи на електром'ясорубці дотримуватися вимог інструкції з експлуатації заводу - виробника.
- 3.2. Розділяти замерзле м'ясо лише тоді, коли воно розтане.
- 3.3. Для розрубання м'яса використовувати дошку з рівною поверхнею.
- 3.4. Ножі зберігати у спеціальному місці; нарізувати хліб, гастрономічні вироби, овочі, фрукти з дотриманням правил різання; пальці правої руки мають бути зігнутими і знаходитися на деякій відстані від леза ножа, роздільні дошки слід класти на рівні поверхні.
- 3.5. Картоплю та рибу чистити спеціальними ножами. Картоплечистку використовувати згідно з інструкцією заводу-виробника.
- 3.6. Під час роботи з тертушками міцно тримати продукти, не обробляти дуже маленьких залишків.
- 3.7. Під час роботи з машинами універсального приводу їх насадку та кріплення використовувати при вимкненому двигуні.
- 3.8. Пересувати посуд по поверхні плити обережно, без ривків.
- 3.9. Стежити за тим, щоб поставлений для розігрівання жир не спалахнув від високої температури.
- 3.10. Смажити котлети, пиріжки та інші полу фабрикат, класти їх нахилом від себе.
- 3.11. Класти у киплячий жир картоплю та інші овочі, не допускаючи попадання у нього води.
- 3.12. Накривки казанів, каструль та іншого посуду з гарячою їжею відкривати обережно, в напрямку від себе.
- 3.13. Перед тим, як переносити нагрітий посуд чи посуд з гарячою їжею з одного місця на інше, попередити про це працівників, які працюють поруч.
- 3.14. Не брати голими руками гарячий кухонний посуд, а користуватися з цією метою рушником.
- 3.15. Посуд з гарячою їжею ставити на підставки.
- 3.16. Стежити, щоб коли закипає страва, вміст посуду не виливався через край, а під час сильного кипіння зменшити напругу або зовсім вимкнути плиту.
- 3.17. Банки з консервами відкривати ключем, призначеним для цього.

4. Вимоги безпеки праці після роботи.

- 4.1. Перевірити стан обладнання і пристроїв на кухні: змінний пристрій розібрати і вимити гарячою водою, потім висушити.
- 4.2. Вимкнути електрообладнання з мережі.
- 4.3. Перевірити чи надійно перекриті крани водопроводів.
- 4.4. Зняти спецодяг, вимити руки.

5. Вимоги безпеки в аварійній ситуації.

- 5.1. В разі будь-якої аварійної ситуації повідомити директора ліцею.
- 5.2. Терміново відключити прилади від електромережі.
- 5.3. На випадок аварії в системі водопостачання перекрити кран і викликати аварійну службу водоканалу, повідомити зам. директора з господарчої частини, завгоспа.
- 5.4. На випадок пожежі негайно повідомити пожежну охорону за телефоном **101**, чітко повідомивши при цьому своє ПП та адресу ліцею (вул.. Т.Шевченка, 212); сповістити директора ліцею та заступника директора з АГЧ, приступити до ліквідації займання відповідно до інструкції з пожежної безпеки..
- 5.5. У випадку травмування викликати швидку допомогу.

Інструкцію розробив:

Інженер

(підпис)

Михайловська М.В.

ЗГОДЖЕНО:

Відповідальний за роботу з
охорони праці

(підпис)

Ляшенко В.В.

Завідувач господарством
закладу

(підпис)

Мальцев А.О.

Голова профспілкового
комітету

(підпис)

Степановська Н.І.