**ВАПНЯРСЬКИЙ ЗАКЛАД ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ І-ІІІ СТУПЕНІВ №2 ВАПНЯРСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ**

 **ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ**

 ЗАТВЕРДЖЕНО

 Наказ директора

 Вапнярського ЗЗСО

 І-ІІІ ступенів №2

 від «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2021 року №\_\_\_

**ІНСТРУКЦІЯ З ОХОРОНИ ПРАЦІ №\_\_\_\_**

**для кухаря**

1. **Загальні вимоги безпеки**
	1. Особи, яких приймають на роботу кухарем, мають досягти 18-річного віку і за станом здоров'я можуть виконувати відповідний вид роботи.
	2. Перед прийняттям на роботу і періодично, один раз на шість місяців кухар, повинен проходити обов’язковий профілактичний медичний огляд.
	3. Під час прийняття на роботу кухар проходять вступний інструктаж з питань охорони праці. Перед початком роботи - первинний інструк­таж на робочому місці з питань охорони праці. Повторний інструктаж з охорони праці проводиться щоквартально.
	4. При виконанні робіт небезпечних і шкідливих виробничими факторам є:
* різке коливання температури,
* рухомі частини виробничого обладнання,
* електричний струм,
* фізичні навантаження.
	1. Не допускайте переохолодження тіла від руху повітря (протяги, вентиляція) для попередження можливого захворювання.
	2. Не піднімайте і не переносьте вантаж вище встановленої норми: для чоловіків – 50 кг., для жінок – 15 кг.
	3. Дотримуйтесь правил внутрішнього трудового розпорядку.
	4. Не знаходьтесь на робочому місці в нетверезому стані, не паліть.
	5. Виконуйте роботу в встановлених діючими нормами спецодягу, взутті.
	6. Не здійснюйте самостійно ремонт обладнання.
	7. Дотримуйтесь правил особистої гігієни.
	8. Дотримуйтесь правил пожежної безпеки.
	9. При травмі зверніться за медичною допомогою і повідомте адміністрацію та інженера з охорони праці, вимагайте складання акту.
	10. Знання і виконання вимог цієї інструкції є посадовим обов'язком кухаря, а їх невиконання — порушенням трудової дисципліни, що тягне за собою відповідальність, встановлену чинним законодавством.
1. **Вимоги безпеки перед початком роботи.**
	1. Приведіть в порядок одяг, волосся заберіть під головний убір, застебніть рукава, не заколюйте голками одяг, не тримайте в кишенях булавок, скляних і інших гострих предметів.
	2. Оглянете обладнання і перевірте наявність і справність захисного заземлення, занулення.
	3. Перевірте наявність і справність огорожі, напільних решіток.
	4. Перевірте наявність кріплення обладнання на робочому місці, фундаменті, іншому місці. Закріплюйте надійно змінні машини на корпусі електричного проводу з допомогою гайок.
	5. Перевірте збірку машин для нарізки варених овочів обережно, без великих зусиль і ударів, остерігайтеся порізів ножами ріжучих механізмів.
	6. При користуванні газовим обладнанням перевірте наявність тяги в топках і димоходах.
	7. Перекривайте кран подачі газу при відсутності тяги, припиненні подачі газу, відриві, проскоці, вибиванні або затуханні вогню у горілок.
	8. Запалюйте газові горілки від запальника через спеціальний люк. Відкривайте газовий кран перед горілкою після піднесення до горілки запаленого запальника.
	9. Перевіряйте рівень води котлів по контрольному кранику в пароводяній рубашці.
	10. Перевіряйте правильність встановлення меж регулювання в пароводяній рубашці котлів по електроконтактному манометрі.
	11. Не вмикайте пароварочні апарати при відсутності води в водопровідній мережі.
	12. Перевіряйте справність прижимних пружин дверей жарочних і пекарських камер теплового обладнання.
	13. Не приступайте до роботи при виявленні несправності автоматики безпеки і регулювання, електроконтактних манометрів, прострочених строках їх справності і таврування.
2. **Вимоги безпеки під час роботи.**
	1. Робоче місце утримуйте в чистоті і не загороджуйте іншими предметами, слідкуйте, щоб підлога не була слизькою.
	2. Працюйте з ножем обережно, правильно тримайте руку і ніж при обробці продуктів.
	3. Не користуйтесь ножами, які мають рухомі, ненадійно закріплені або тупі леза.
	4. Не робіть робіт по переміщенню продуктів і тари з ножем в руках. Не залишайте ножі на столі під час перервах в роботі. Зберігайте їх в чохлах в спеціально відведених місцях.
	5. Не нарізайте продукти на вазі, використовуйте для цього розділочні дошки.
	6. Здійснюйте порізку цибулі на робочому місці, обладнаному витяжною вентиляцією, або використовуйте спеціальне пристосування.
	7. При експлуатації машин для порізки, не проштовхуйте продукти в загрузочну лійку руками, використовуйте для цієї мети необхідні матеріали.
	8. Не допускайте роботи стаціонарних їжеготуючих котлів і іншого теплового обладнання без завантаження.
	9. Остерігайтесь опіків парою при відкритті дверці камери пароготуючого апарату.
	10. Відкривайте кришки наплитного посуду з гарячою їжею обережно, рухом “на себе”.
	11. Переміщуйте посуд на поверхні плити обережно, без ривків і великих зусиль.
	12. При закладці в киплячий жир картоплі і інших овочів не допускайте попадання води.
	13. Вкладайте напівфабрикати на розігріту сковорідку і листи рухом “від себе”.
	14. Загвинчуйте відкидні болти їжеготуючих котлів спочатку передні, потім задні, у автоклавів хрест-на-хрест.
	15. Слідкуйте за показниками манометра, не допускайте перевищення тиску в пароводяній рубашці котла вище допустимого.
	16. Піднімайте клапан-турбинку за кільце дерев’яним стержнем. Послаблюйте і відкручуйте відкидні болти перед відкриттям кришки стаціонарних їжеготуючих котлів спочатку задні, потім середні і передні.
	17. Відключайте автоклав від мережі перед відкриттям кришки, випускайте залишки пари через пароповітряний кран в кришці. Послаблюйте і відкручуйте болти при відсутності тиску в автоклаві послідовно хрест-на-хрест.
	18. Не відкривайте кран рівня води і не заливайте воду в пароводяну рубашку нагрітого їжеготуючого котла.
	19. При перевозі і встановленні котлів з їжею використовуйте візки з підйомною платформою.
	20. Встановлюйте посуд з їжею на стійкі підставки, поверхня яких повинна бути більше поверхні дна встановлюваного посуду.
	21. Не залишайте без нагляду працююче електрообладнання. Не доторкуйтесь до оголених електричних проводів і незахищених струмоведучих частинам електричного обладнання, не працюйте близько коло них. Не здійснюйте самостійно який-небудь ремонт електричного обладнання.
	22. Слідкуйте, щоб підлога не була слизькою. При пролитті жиру, рідини негайно протріть підлогу насухо.
	23. Суміщаючи з основною роботою яку-небудь іншу, вивчіть і виконуйте інструкцію по охороні праці для професії яку суміщаєте, вимагайте, щоб Вас проінструктували безпечним методам роботи.
3. **Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях.**
	1. При виникненні аварії або ситуації, яка може привести до аварії, нещасному випадку (при виявленні напруги на корпусах машин, апаратів, при перерві подачі електричного струму, при неспрацьовуванні кнопок “пуск”. “стоп”, при спрацюванні запобіжного клапана, парі і підтіканні води, появі інших шумів, запаху горілого, диму, якщо при запалюванні або під час горіння газу здійснюється обрив, проскок, вибивання або затухання вогню і т.д.) відключіть обладнання, перестаньте працювати, забезпечте огорожу небезпечної зони, повідомте про це адміністрацію.
	2. При пораненнях, не торкаючись руками рани, змажте її краї йодом, положіть на рану стерильну пов’язку і забинтуйте. У випадку сильної кровотечі накладіть тугу пов’язку або джгут. Викличте лікаря або доставте потерпілого до найближчої лікарні.
	3. При виникненні пожежі забезпечте обладнання, відключіть подачі газу, негайно прийміть міри по гасінню пожежі з допомогою вогнегасників і інших засобів, а також викличне пожежну охорону і повідомте адміністрацію.
4. **Вимоги безпеки по закінченню роботи.**
	1. При виникненні аварії або ситуації, яка може привести до аварії, нещасному випадку (при виявленні напруги на корпусах машин, апаратів, при перерві подачі електричного струму, при неспрацьовуванні кнопок “пуск”. “стоп”, при спрацюванні запобіжного клапана, парі і підтіканні води, появі інших шумів, запаху горілого, диму і т.д.) відключіть обладнання, перестаньте працювати, забезпечте огорожу небезпечної зони, повідомте про це адміністрацію.
	2. Якщо відключено електроенергію, терміново вимкнути все електрообладнання, що працює; вмикати його лише після появи напруги в електромережі.
	3. У разі аварії в системі водопостачання чи каналізації терміново перекрити крани во­допостачання і сповістити завгоспа.
	4. При виникненні пожежі негайно викликати пожежну команду за телефоном 101, проінформувати свого керівника.
	5. При нещасному випадку надати першу медичну допомогу потерпілому, викликати швидку медичну допомогу за телефоном 103, повідомити керівництво та інженера з охорони праці.

Розробив завгосп  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*** Ф. Т. Рябенький

 (підпис)

Узгоджено:

Інженер з охорони праці \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. Т. Маринюк
 (підпис)