

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования г.Магас»

"Утверждаю"  
Директор ГБОУ «Центр образования г.Магас»  
Горшхоева М.М.  
2023 г.



**ИНСТРУКЦИЯ**  
по охране труда работника кухни  
ИОТ - 045 - 2021

2023 г.

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования г.Магас»**

**"Утверждаю"**

**Директор ГБОУ «Центр образования г.Магас»**

\_\_\_\_\_ **Торшхоева М.М.**

**" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 202\_ г.**

**ИНСТРУКЦИЯ  
по охране труда работника кухни  
ИОТ - 045 - 2021**

**2023 г.**

## **Инструкция по охране труда работника кухни**

### **1. Общие требования охраны труда.**

1.1. К самостоятельной работе на кухне допускаются лица не моложе 18 лет.

1.1.1. При приеме на работу в школу независимо от образования и стажа работы с работником кухни проводится:

- вводный инструктаж по охране труда;
- первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте;
- медицинское освидетельствование в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья;

1.1.2. Работник кухни должен пройти соответствующую подготовку и проверку знаний по охране труда в соответствии с Постановлением Минтруда России, Минобразования России от 13.01.2003 N 1/29 (ред. от 30.11.2016) "Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций".

1.1.3. Работник кухни должен строить свою работу в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 30.04.2021) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.05.2021), Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 30.04.2021) "Об образовании в Российской Федерации", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 N 40 "Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда".

1.2. Работник кухни должен соответствовать требованиям, касающимся прохождения им предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации при приеме на работу:

- проходить ежегодные вакцинации;
- иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований;
- иметь сведения о прививках;
- иметь сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях.

1.3. При работе на работника кухни возможно воздействие следующих опасных факторов:

- поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании;
- травмы в результате падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- снижение работоспособности и ухудшение общего состояния организма вследствие переутомления;
- получение травм при неосторожном обращении с кухонными принадлежностями;

- травмы при падении на влажном и скользком полу;
- переноска тяжестей сверх предельно допустимых норм;
- порезы рук при мытье посуды, имеющей трещины и сколы;
- химические ожоги при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств без резиновых перчаток;

травмы рук при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической или стеклянной тары.

- заражение инфекционными заболеваниями в условиях пандемии COVID-19;
- нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности.

1.4. Запрещается работать на неисправном оборудовании, пользоваться неисправными инструментами. Обо всех неисправностях сообщать непосредственному руководителю.

1.5. Работать только в положенной по санитарным нормам спец. одежде, обуви, которая должна всегда быть чистой и в исправном состоянии.

1.6. Работник обязан:

- Соблюдать правила пожарной и электробезопасности.
- Нельзя касаться находящихся в движении частей механизмов.
- Прикасаться к токоведущим частям, электрическим проводам (даже изолированным), кабелям, клеймам, патронам освещения.
- Наступать на лежащие, на полу электропровода, так как при плохой их изоляции может произойти поражение электрическим током.
- Не хранить на рабочем месте горюче-смазочные и лакокрасочные материалы.
- Знать место расположения средств пожаротушения и уметь пользоваться ими.
- Не разрешается использовать средства пожаротушения для других целей.
- При возникновении пожара немедленно поставить в известность администрацию и принять меры к тушению пожара.
- Вызвать пожарную команду по телефону "01", "101" или "112".

1.7. В случае получения травмы сообщить заведующего и обратиться в медпункт.

1.8. Уметь оказывать первую помощь пострадавшим, используя медицинскую аптечку.

1.9. Соблюдать правила личной гигиены: содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование, мыть руки с мылом перед началом работы и по окончании, следить за чистотой кожного покрова лица и рук, при порезах, царапинах пользоваться антисептическими растворами (йод, зелёнка), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.10. Лица, нарушившие требования настоящей инструкции несёт ответственность в порядке, установленном законодательством.

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

2.1. Правильно надеть полагающуюся по санитарным нормам рабочую одежду, волосы убрать под головной убор.

Запрещено закалывать иголками, булавками одежду, держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

2.2. Привести в порядок рабочее место, не загораживать проходы.

2.3. Осмотреть инвентарь, убедиться в его исправности. Требовать от администрации изъятия и замены непригодного инвентаря и посуды.

2.4. При осмотре оборудования проверить:

- исправность оборудования;

- наличие и исправность ограждений;
- наличие и исправность заземления.

2.4. При обнаружении каких-либо неполадок или неисправностей в оборудовании, немедленно сообщить непосредственному руководителю и до их устранения не приступать к работе.

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

3.1. Не работать на машинах и агрегатах, устройства которых не знакомы и работа на которых, вам не поручена.

3.2. Работать на мясорубке только со специальными приспособлениями или кольцом у загрузочной воронки.

3.3. Для проталкивания мяса в машину пользуйтесь деревянным пестиком. Не проталкивать мясо руками.

3.4. Не работать на мясомешалке без специального приспособления, не допускающего её пуск при открытой крышке загрузочного ковша.

3.5. При использовании машин универсального привода насадки, а крепления менять только при выключенном моторе.

3.6. При работе на овощечистке и протирочных машинах пользоваться предохранительной крышкой или решёткой в загрузочной воронке.

3.7. При работе на шинковальных машинах не проталкивать овощи руками на ходу.

3.8. Разделку замороженного мяса производить после его размораживания

3.9. Для разбора мяса используйте колоду с ровной поверхностью

3.10. Для опалки птицы, дичи или голов не пользоваться паяльными лампами

3.11. При работе с ножами, будьте осторожны, правильно держите руки и нож при обработке продуктов. Ножи хранятся в специальных чехлах.

3.12. Выемку рыбы из ванны производить проволочными черпаками

3.13. Требовать от администрации, чтобы поверхность кухонной плиты была ровной, без выступов, а топочные очаги и дверцы их исправлены. Следить за тем, чтобы топочные дверцы во время топки были постоянно закрыты.

3.14. Передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков

3.15. Следить за тем, чтобы поставленные на плиту жиры для разогрева не вспыхнули от высокой температуры.

3.16. При поджарке котлет, пирожков и других полуфабрикатов, кладите их с наклоном от себя

3.17. Кладите в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды

3.18. Пользоваться противнями, которые свободно, без наклона входят в духовку.

3.19. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой наплитной посуды с горячей пищей открывать осторожно, от себя.

3.20. Перед тем, как переставлять нагретую посуду или посуду с горячей пищей с одного рабочего места на другой, предупредить об этом стоящих рядом работников. При переноске горячей пищи нельзя прижимать к себе посуду.

3.21. Посуду с пищей после её тепловой обработки необходимо ставить на устойчивую подставку. Требуется, чтобы поверхность подставки была больше поверхности для устанавливаемой посуды.

3.22. Не берите голыми руками за горячую кухонную посуду, используйте при этом полотенце.

3.23. Обязательно принимайте меры к уборке пролитой на пол жидкости, жира, уроненных на пол продуктов.

3.24. Разделочные доски клади на ровную поверхность стола

3.25. Открывать банки с консервами, предназначенным для этого ключом. Запрещается вскрывать банки ножами и другими поварским инвентарём.

3.26. Для вскрытия тары используйте гвоздодёр, клещи, молоток и др. инструменты, предназначенные для этого.

3.27. Не переносить грузы весом выше установленных норм (для женщин - 10кг, для мужчин - 50кг)

3.28. Не выходить потным на улицу или в холодное помещение

3.29. Для работы на высоте использовать исправную стремянку или приставную лестницу, имеющие приспособления от скольжения (шины, резиновая прокладка). Не пользоваться для работы на высоте бочками, ящиками и другими предметами

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

4.1. Обязательно останавливать машину (оборудование), выключив рубильник в следующих случаях:

- при перерыве в подаче электроэнергии;
- в случае воспламенения обшивки электродвигателя и наличия запаха горелой резины;
- если обнаружилось неисправности в машине (оборудовании), пробивание током корпуса;
- при появлении постороннего шума, вибрации;
- в случае неисправности манометра, варочного котла;
- если манометр показывает давление более 0,4 кг/с и предохранительный клапан не работает;

О неисправностях следует сообщить администрации.

4.2. При возникновении пожара сообщить заведующего, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения.

4.3. При травмировании, отравлении и внезапном заболевании, немедленно принять меры к оказанию первой помощи пострадавшему, а в случае необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону "03", "103" или "112", о происшествии сообщить непосредственному руководителю.

#### **5. Требование безопасности по окончанию работы.**

5.1. Выключить оборудование,

5.2. Навести порядок на рабочем месте,

5.3. Убрать спецодежду в отведённое место,

5.4. Вымыть руки с мылом или принять душ.

Инструкцию разработал:

Заведующая столовой \_\_\_\_\_ Гулиева Х.

Согласовано:

Специалист по охране труда