**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Юговский детский сад «Ручеек»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Республика Бурятия тел. 8 (30144) 59-8-08 Прибайкальский район е-mail:dsruheek2015@yandex.ru с. Югово, ул. 40 лет Победы,61\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Согласовано Утверждаю:

на общем собрании трудового коллектива Заведующая МДОУ

\_\_\_\_\_\_Глушкова Л.Г. МДОУ ЮДС «Ручеек»

 \_\_\_\_\_\_А.В. Воронина

 "\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Введена в действие "\_\_"\_\_\_ 20 г.

Приказ № \_\_\_от "\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
для кухонного рабочего
ИОТ №10**

1. **Общие требования по охране труда**
2. **Требования по охране труда перед началом работы**
3. **Требования по охране труда во время работы**
4. **Требования по охране труда в аварийных ситуациях**
5. **Требование по охране труда по окончании работы**
6. **Общие требования охраны труда**
	1. К самостоятельной работе кухонным рабочим допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж и проверку знаний по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
	2. Кухонный рабочий обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
	3. При работе кухонным рабочим возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:
* 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.
	1. При работе кухонным рабочим должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный, рукавицы комбинированные, фартук клеенчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.
	2. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
	3. При работе кухонным рабочим соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре. На пищеблоке должен быть огнетушитель.
	4. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения.
	5. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
	6. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.
1. **Требования охраны труда перед началом работы**
	1. Надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты.
	2. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.
	3. Подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.
2. **Требования охраны труда во время работы**
	1. При переноске тары, мешков с продуктами, воды соблюдать нормы предельно допустимых нагрузок при подъеме и переносе тяжести в ручную: для женщин - грузы весом не более 10 кг при чередовании с другой работой (до 2 раз в час), грузы весом не более 7 кг постоянно в течении рабочей смены; для мужчин - не более 15 кг, а вдвоем не более 20 кг и 30 кг соответственно. Для перемещения грузов свыше указанного веса использовать тележки. При перемещении на тележках или в контейнерах прилагаемое усилие не должно превышать 10 кг для женщин.

(Пункт в редакции Приказа от 24.09.2008 №75)

* 1. Вскрытие деревянной тары производить в рукавицах соответствующим инструментом.
	2. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом, применять для этих целей кухонные ножи запрещается.
	3. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более, чем на 3/4 их емкости.
	4. При уборке помещений пищеблока мыть полы, кухонный инвентарь и оборудование с использованием моющих и дезинфицирующих средств в резиновых перчатках. Полы после влажной уборки протирать насухо ветошью.
	5. При мытье посуды руководствоваться "Инструкцией по охране труда при мытье посуды".
	6. Остатки пищи для временного хранения собирать в металлическую тару с крышкой, обеззараживать путем кипячения в течение 15 мин. или засыпать хлорной известью, либо любым из следующих средств: известью белильной термостойкой 200 г/кг или НГК, или ДОСГК 100 г/кг, затем вынести на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой.
1. **Требования охраны труда в аварийных ситуациях**
	1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.
	2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему сообщить о несчастном случае администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
2. **Требования охраны труда по окончании работы**
	1. Слить воду из моечных ванн и промыть их горячей водой.
	2. Мочалки, щетки, ветошь для мытья посуды, кухонного инвентаря и оборудования после их использования прокипятить в течение 15 мин. в воде с добавлением питьевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин, затем ополоснуть и просушить.
	3. Снять спецодежду, спецобувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

С инструкцией ознакомлен (а)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО | Дата | Подпись |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |