

Согласовано

на заседании Общего собрания работников
МАДОУ – детский сад №73
протокол № 1от «30» августа 2024 г.

Утверждено

Заведующий МАДОУ – детский сад №73
Приказ № 21-ОД от «30» августа 2024 г.
О.А. Саушкина



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА № 14
ИОТ - 14**

**ДЛЯ ПОВАРА
(МАДОУ – детский сад № 73)**

Срок действия установлен:

с 30 августа 2024 г.
по 29 августа 2029 г.
заведующий МАДОУ-детский сад № 73
/О.А. Саушкина /

Срок действия продлен:

с _____
по _____
заведующий МАДОУ-детский сад № 73
/О.А. Саушкина /

Срок действия продлен:

с _____
по _____
заведующий МАДОУ-детский сад № 73
/О.А. Саушкина /

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую квалификацию и прошедшие инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

1.2. Во время работы соблюдайте правила внутреннего распорядка, курите только в отведенных местах и постоянно находитесь в трезвом состоянии.

1.3. На работающего могут действовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- физические (движущиеся машины и механизмы; не огражденные подвижные элементы производственного оборудования);
- перемещаемые материалы, продукты, тара и упаковка,
- повышенная запыленность и загазованность воздуха рабочей зоны;
- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны и поверхностей оборудования и материалов;
- повышенный уровень шума и вибрации на рабочем месте;
- повышенная или пониженная влажность воздуха на рабочем месте;
- опасный уровень напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- отсутствие или недостаток естественного света; недостаточная освещенность рабочего места).

1.4. Для данной профессии используйте следующую спецодежду и обувь:

- куртку белую хлопчатобумажную (1 шт. на 4 месяца);
- брюки (юбку) светлые х/б (1 шт. на 4 месяца);
- фартук белый х/б (1 шт. на 4 месяца);
- колпак (косынку) х/б (1 шт. на 4 месяца);
- полотенце (1 шт. на 4 месяца);
- тапочки (туфли, ботинки) текстильные (текстильно-комбинированные) на нескользящей подошве (1 пара в 6 месяцев).

1.5. На рабочем месте выполняйте требования по обеспечению пожара и взрывобезопасности.

1.6. О всех несчастных случаях, при обнаружении неисправности оборудования, приспособлений и инструментов уведомите своего непосредственного руководителя или заведующую.

1.7. Работник должен уметь оказывать первую (доврачебную) помощь.

1.8. Работнику необходимо соблюдать следующие правила личной гигиены:

- руки должны быть чистыми, с коротко остриженными ногтями и без украшений, санодержатель (спецодежда) - чистой, выглаженной, волосы убраны под шапочку (косынку);
- при посещении уборной снимайте спецодежду, а после выхода из нее тщательно мойте руки с мылом и ополаскивайте их 0,2 %-ным раствором хлорной извести;
- своевременно проходите медицинские осмотры (исследования) на носительство возбудителей группы тифов и дизентерии;
- при обнаружении симптомов кишечного заболевания (инфекции), гнойничковых заболеваний, ангины, гриппа и других инфекционных заболеваний не приступайте к работе, а обратитесь к врачу.

1.9. 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.

2. Требования охраны труда перед началом работы.

2.1. Правильно надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты (не допускается хранение в карманах спецодежды колющих и режущих предметов).

2.2. Подготовить рабочее место. Для этого убрать посторонние предметы, загромождающие проходы и подходы к оборудованию.

2.3. Проверить исправность рабочего поварского инструмента:

—инструмент должен быть чистым, недеформированным, без заусениц и без трещин.

—Рукоятки ручного инструмента должны быть удобны в работе и надежно крепиться к инструменту. Поверхность рукоятки должна быть гладкой, без трещин, заусениц, сучков.

2.4. Проверить работоспособность оборудования путем пробного холостого включения.

(в том числе – наличие ламп в светильниках, работоспособность вентиляции).

2.5. Проверить устойчивость оборудования.

2.6. Проверить исправность тары для переноски исходных материалов, продукции и порожней тары.

2.7. Проверить санитарное состояние помещения, столов, стульев, оборудования, емкости для отходов и мусора (они должны быть чистыми и продезинфицированными), наличие и состояние рукомойника, мыла, полотенец.

2.8. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам электрооборудования и моечных ванн.

2.9. Перед включением оборудования для проверки убедиться, что пуск его в работу безопасен для окружающих.

3. Требования охраны труда во время работы.

3.1. Не допускать работу стационарных пищеварочных котлов без загрузки.

3.2. Остерегаться ожогов паром при открывании котлов и баков. Крышки котлов открывать осторожно, движением “от себя”.

3.3. Переносить баки с горячей жидкостью, пищей только вдвоем, используя сухие прихватки или полотенца.

3.4. При установке противней, котлов, и других емкостей для хранения продуктов и пищи пользоваться только специальными инвентарными подставками (не пользоваться случайными предметами).

3.5. Не допускать включения электрокамфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки их баками для пищи.

3.6. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более, чем на s их емкости.

3.7. Немедленно принимать меры к уборке пролитой жидкости, жира, уроненных на пол продуктов.

3.8. Не выходить потными на улицу или в холодное помещение.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

- 4.1. При прекращении подачи электроэнергии отключить все оборудование и сообщить руководителю ДОУ.
- 4.2. При затоплении водой помещения отключить подачу электроэнергии на оборудование и только после этого приступить к ликвидации аварии.
- 4.3. При возникновении пожара эвакуировать людей из помещения, сообщить о пожаре администрации учреждения и в ближайшую пожарную часть и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.
- 4.4. При получении травмы оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы.

- 5.1. Отключить все электрифицированное оборудование от сети и, вывесив предупредительный плакат: "Не включать! Работают люди!", приступить к приборке своего рабочего места.
- 5.2. Отсортировать всю поврежденную тару.
- 5.3. Очистить рабочую камеру и съемные части машин от остатков продуктов, используя для этого специальный инструмент.
- 5.4. Провести санитарную обработку оборудования и инструмента.
- 5.5. Инструмент и инвентарь положить на места хранения.
- 5.6. Принять меры к опорожнению и санитарной обработке бачков с отходами и мусором.
- 5.7. Провести мероприятия личной гигиены.
- 5.8. Снять спецодежду и поместить ее в место хранения.
- 5.9. Сделать заявку администрации на устранение возникших неполадок.