

ЗАТВЕРДЖЕНО
наказом в.о. директора
ЗДО (Я-С) «Сонечко»
«08» липня 2024 р. №30-ОД

ІНСТРУКЦІЯ З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 06-24 для шеф-кухаря, кухаря

1. Загальні положення.

1.1. Інструкція з охорони праці для шеф-кухаря, кухаря (далі – кухаря) є інструкцією за професією та встановлює вимоги безпечної організації роботи кухаря в закладі дошкільної освіти.

1.2. Кухар зобов'язаний:

- дотримуватись затверджених в закладі правил внутрішнього трудового розпорядку;

- підтримувати порядок на своєму робочому місці;

- не допускати порушення вимог охорони праці, правил пожежної безпеки;

- негайно повідомляти керівнику про будь-яку ситуацію, яка загрожує життю та здоров'ю учасників освітнього процесу;

- дотримуватись правил з охорони праці для забезпечення захисту від впливу небезпечних та шкідливих факторів пов'язаних з характером роботи.

1.4. Кухар повинен знати правила пожежної безпеки й уміти користуватися первинними засобами пожежогасіння (вогнегасниками).

1.5. Під час виконання своїх обов'язків кухар піддається діям наступних небезпечних і шкідливих факторів:

- шум;

- температура;

- порушення мікрокліматичних умов;

- важкість та напруженість праці.

1.6. Перед допуском до самостійної роботи кухар повинен:

1.6.1. Пройти стажування у встановленому порядку.

1.6.2. Пройти вступний та первинний інструктажі з питань охорони праці, а також:

- з пожежної безпеки в обсязі інструкції з пожежної безпеки;

- з надання домедичної допомоги в обсязі інструкції з надання домедичної допомоги потерпілим при нещасних випадках.

1.7. В процесі трудової діяльності кухар повинен не рідше одного разу в півріччя брати участь у практичних тренуваннях з евакуації людей на випадок пожежі.

1.8. Режим роботи кухаря встановлює роботодавець згідно з трудовим договором.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи.

2.1. Перед початком роботи:

2.1.1. Одягнути спецодяг. Спецодяг повинен бути чистим, і застібнутим на всі гудзики. Спецодяг не повинен мати кінців, що звисають, рукави й комір повинні бути застібнуті. Взуття повинно бути на низьких підборах з задником, що захищає п'яту. Забороняється працювати в відкритому взутті.

2.1.2. Підготувати робоче місце до виконання робіт, прибрати всі непотрібні речі.

2.1.3. Переконавшись, що робоче місце достатньо освітлене.

2.1.4. Підібрати та підготувати необхідні інструменти, пристосування, обладнання. Розташувати їх в безпечному для використання порядку.

2.1.5. Колючі, ріжучі інструменти розташовувати так, щоб не отримати поранення.

2.1.6. Перевірити справність всіх пускових та блокувальних пристроїв механізованого обладнання, наявність захисного заземлення. Перевірити роботу обладнання на холостому ході. Забороняється працювати на електроустаткуванні без захисного заземлення.

2.1.7. Переконавшись в наявності біля електрообладнання діелектричних килимків. Забороняється працювати з електроустаткуванням без використання діелектричного килимка.

2.2. Перед початком роботи електроплити необхідно перевірити справність терморегулятора та пакетних перемикачів.

2.3. Забороняється робота обладнання з несправною автоматикою безпеки та регулювання.

3. Вимоги безпеки під час роботи.

3.1. При роботі з ножем кухар повинен держати лезо від себе.

3.2. Гострити ніж об мусат треба осторонь від працівників, зайнятих на інших операціях.

3.3. Розробку м'яса та риби треба проводити після їх розмороження.

3.4. Під час розробки риби необхідно користуватися ножами для розробки, замаркованими на виконання цього виду роботи.

3.5. При смаженні напівфабрикати повинні укладатись на сковороду з нахилом від працівника.

3.6. Установлювати наплитні котли на плиту і знімати їх повинні два робітники, використовуючи для цього сухий рушник.

3.7. Забороняється підігрівати їжу повторно після приготування.

3.8. При закладанні у киплячий жир картоплі та інших овочів не допускати попадання води.

3.9. Кришки варочних котлів, каструль та іншого наплитного посуду з гарячою їжею необхідно відкривати обережно, на себе.

3.10. Розкриття та розпакову тари необхідно проводити з використанням спеціальних інструментів (цвяходери, кліщі).

3.11. Розкриття консервних банок проводити лише спеціальними ключами або пристроями.

3.12. Перед вмиканням обладнання необхідно переконатись, чи немає в машині сторонніх предметів, чи надійне кріплення механізмів.

3.13. Запуск та зупинення обладнання, завантаженого продуктами, забороняється.

3.14. Забороняється залишати працююче обладнання без нагляду.

3.15. Для проштовхування продукту всередину бункера м'ясорубки необхідно користуватися дерев'яним товкачем або лопаткою.

3.16. Не допускається експлуатація м'ясорубки без запобіжного кільця. На робочих поверхнях ножа та решіток не повинно бути тріщин, задирок, вибоїн.

3.17. Очищення ріжучих ножів та решіток проводити тільки спеціальним дерев'яним скребком після вимкнення машини.

3.18. Забороняється виймати фарш з завантажувального вікна фаршемішалки вручну або під час роботи.

3.19. Не допускається робота обладнання з несправною автоматикою безпеки та регулювання.

3.20. Категорично забороняється мити та чистити обладнання включене в електромережу.

3.21. Забороняється працювати на плитах, жарочна поверхня яких деформована.

3.22. Не дозволяється тримати конфорки електроплит включеними на повну потужність без їх завантаження.

3.23. Забороняється штучно охолоджувати розігріті конфорки водою.

3.24. Не дозволяється працювати на електроплитах, конфорки яких не мають додаткового захисного заземлення.

3.25. Перед вмиканням електрокотлів необхідно перевірити легкість піднімання та обертання клапана-турбінки, справність подвійного запобіжного клапану, електроконтактного манометру, наявність води у пароводяній сорочці.

3.26. Перед відкриванням кришки котла зменшують підведення тепла, підіймають клапан-турбінку за кільце дерев'яним стрижнем та випускають пару. Після падіння тиску у котлі (клапан-турбінка не обертається) можна приступати до відкручування болтів кришки котла.

3.27. Не вмикати електрокотли і автоклави за відсутності води у пароводяній сорочці.

3.28. При митті котлів треба ретельно очищати клапан-турбінку і паровідвідну трубку.

3.29. Забороняється працювати на котлах і автоклавах з несправними приладами автоматики та манометрами.

3.30. Вивантаження продуктів з котлів, що перекидаються, треба

проводити при вимкненому джерелі нагрівання.

3.31. Перед вмиканням електрокип'ятильника необхідно переконатися у справності автоматики, поплавкового пристрою, заповненні його водою і безупинному її надходженні.

3.32. При роботі на електроплитах, щоб уникнути опіку рук, необхідно користуватися рукавицями.

3.33. Завантажуючи продукти у кип'ячу воду необхідно уникати утворення бризок кип'ятку.

3.34. Щоб уникнути опіків необхідно слідкувати, щоб в розігрітий або киплячий жир не потрапляла вода.

3.35. При використанні переносних електронагрівачів необхідно слідкувати, щоб шнур їх живлення не торкався гарячих предметів.

3.36. При використанні герметичної тари для приготування їжі перед зняттям кришки необхідно попередньо скинути тиск через запобіжний клапан.

3.37. При знятті з плити каструль, чайників, сковорідок тощо необхідно розташовувати їх на підсобні місця таким чином, щоб робітники, які знаходяться поряд, не отримали опіків.

3.38. Під час роботи обертаючої жаровні не чистити ніж відсікача від плівки, яка налипла.

3.39. Забороняється знімати під час роботи жаровні щітки, що огороджують редуктор та кришки автоматичних вимикачів, а також працювати зі знятими кришками.

3.40. Не дозволяється заливати у сорочку жаровні масло марок, які не вказані в експлуатаційній документації.

3.41. Забороняється працювати на сковородах при витіканні з сорочки масла або недостатньому його рівні.

3.42. Перед вмиканням сковороди необхідно залити необхідну кількість жиру.

3.43. Забороняється встановлювати контакти електроконтактного термометра сковороди на температуру вище 260° С.

3.44. Не дозволяється користуватися електрорушником при несправному огороженні нагрівачів у горловині корпусу.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи.

4.1. Після закінчення роботи необхідно вимкнути обладнання. При відключенні механічного та теплового обладнання вимикаються пакетні перемикачі та кнопкові станції, після цього вимикаються рубильники, магнітні пускачі та станції управління.

4.2. Вимикати вилки слід за корпус.

4.3. Прибрати робоче місце від відходів виробництва, винести сміття, звільнити проходи.

4.4. Почистити, помити інвентар, інструмент, скласти його у відведене для нього місце.

4.5. Зняти спецодяг, покласти його у відведене для цього місце.

4.6. Доповісти керівнику робіт про всі недоліки, які мали місце під час роботи.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях.

5.1. У разі виникнення аварійної ситуації кухар в першу чергу повинен забезпечити безпеку оточуючих, проявити розсудливість, врівноваженість та діяти чітко за інструкцією, не вносячи паніки та нервозності серед учасників освітнього процесу.

5.2. У випадку виникнення аварійної ситуації пов'язаної з коротким замиканням електропроводки чи займанням ізоляції кухарю необхідно негайно відключити електроприлади, надати домедичну допомогу постраждалим та сповістити адміністрацію закладу.

5.3. У разі виникнення пожежі або загорання кухар повинен організувати евакуацію учасників освітнього процесу з приміщення, повідомити адміністрацію закладу освіти, зачинити вікна і двері, щоб вогонь не поширювався в сусідні приміщення та викликати пожежну охорону за телефоном 101.

5.4. У випадку травмування дітей працівників закладу необхідно звернутись до медпрацівника або у разі необхідності викликати швидку допомогу за телефоном 103.

5.5. Кухар повинен вжити заходів для збереження життя і здоров'я учасників освітнього процесу та власного життя у разі виникнення аварійної ситуації і не ставити власними діями під загрозу життя і безпеку людей.

В.о. Директора
Леб'язького ЗДО (Я/С) «СОНЕЧКО»

Анастасія ГАРКУШЕНКО



З інструкцією ознайомлені:

08.07.2024

(дата)

[Signature]

(підпис)

[Signature]

(ініціали, прізвище)

(дата)

(підпис)

(ініціали, прізвище)