

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Меусишинская начальная школа – детский сад»
368570, Республика Дагестан, Дахадаевский район, с. Меусиша, ул. Детсадовская 10
mbou_meusishi@e-dag.ru 8(989) 457-17-44

Согласовано:
Председатель ПО
 **/Якубов Ж.Б./**
Протокол № 3
07.02.2025г.

Утверждено:
Директор МБОУ
«Меусишинская НШ – ДС»
 **/Исмаилова З.М./**
Приказ № 55
07.02.2025



ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда помощника повара

с. Меусиша, 2025г.

1. Общие требования безопасности

1.1. Настоящая инструкция составлена на основании Типовой инструкции, утвержденной постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2006 года № 36.

1.2. На помощника повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря; химические факторы; физические перегрузки).

1.3. Помощник повара извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Помощник повара следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной; перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос; работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; после посещения туалета мыть руки с мылом; не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов в помещении; проверить устойчивость производственных столов, стеллажей; проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами; проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей зоны; отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); исправность применяемого инвентаря и приспособлений.

2.4. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.5. Перед включением в работу электрокипятильника:

открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипятильника водой; определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке; слить из сборника оставшийся кипяток и установить

под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию); проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипятильника с проводом защитного заземления.

2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное посудомоечное оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, моечными ваннами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.

3.7. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.10. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

3.11. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.12. Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.13. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

3.14. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.

3.15. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства; не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C); не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.16. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить травяными щетками или мочалками.

3.17. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами; не нажимать сильно на стенки посуды; мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды; при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.18. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие - не более 12-15 штук, мелкие 15-20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд. Не допускается ставить стаканы один в другой.

3.19. При эксплуатации электрокипятильника:

регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка; сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран); немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана.

3.20. В процессе работы электрокипятильника не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

3.21. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих работников, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с применением химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Перекрыть вентили подвода воды к водонагревателю, ванне и душам струйной очистки.

5.2. Слить воду из ванн, для чего вынуть пробки. Снять фартуки (шторки) и промыть их в моющем растворе.

5.3. После мытья столовой посуды ручным способом произвести санитарную обработку двухсекционных ванн. Провести дезинфекцию всей столовой посуды и приборов (в соответствии с инструкцией по приготовлению дезинфицирующих средств). Закрыть краны холодной и горячей воды.

5.4. Устойчиво разместить на места хранения чистую продезинфицированную столовую посуду и приборы.

5.5. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.

5.6. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

Ознакомлен(а): *Ирина Мамондеева М.Т.*