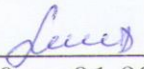
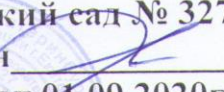


СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного
комитета
Т.В.Лешукова 
Протокол № 10 от 01.09.2020г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий
МАДОУ детский сад № 327
А.С.Калоян 
Приказ № 62-ОД от 01.09.2020г.

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда для помощника повара (подсобного рабочего)

ИОТ - 015 - 2020

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция предусматривает основные требования по охране труда для помощника повара (подсобного рабочего).

1.2. К самостоятельной работе помощником повара (подсобным рабочим) допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующее обучение по специальности, инструктаж и проверку знаний по охране труда, аттестованные по электробезопасности на II квалификационную группу, прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Помощник повара (подсобный рабочий) обязан соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.4. При работе помощником повара (подсобным 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.

1.5. При работе помощником повара (подсобным рабочим) должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный, рукавицы комбинированные, фартук клеенчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.6. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.7. При работе помощником повара (подсобным рабочим) необходимо соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре. На пищеблоке должен быть огнетушитель.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации МАДОУ детский сад № 327.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10. 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. Надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты.

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

2.3. Подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При переноске тары, мешков с продуктами, воды соблюдать нормы предельно допустимых нагрузок при подъеме и перемещении тяжестей вручную: для мужчин - не более 15 кг, для женщин - не более 7 кг. При перемещении тяжелых грузов использовать тележки.

3.2. Вскрытие деревянной тары производить в рукавицах соответствующим инструментом.

3.3. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом, применять для этих целей кухонные ножи запрещается.

3.4. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более чем на 3/4 их емкости.

3.5. 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.

3.6. При мытье посуды руководствоваться "Инструкцией по охране труда при мытье посуды".

3.7. Остатки пищи для временного хранения собирать в металлическую тару с крышкой, обеззараживать путем кипячения в течение 15 минут 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.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему сообщить о несчастном случае администрации МАДОУ детский сад № 327, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть их горячей водой.

5.2. Мочалки, щетки, ветошь для мытья посуды, кухонного инвентаря и оборудования после их использования прокипятить в течение 15 минут в воде с добавлением питьевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 минут, затем ополоснуть и просушить.

5.3. Снять спецодежду, спецобувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкция составлена на 3 листах.

Инструкцию составил заведующий хозяйством И.С.Жадько