

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
Тутурская средняя общеобразовательная школа

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюза

Людмила С. Дулова  
«23» августа 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.М. Спиридонова

Приказ от 23 августа 2022 г. № 92-од

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по БЖ

Ю.Н. Медведева  
«23» августа 2022 г.

## Инструкция по охране труда для кухонного рабочего

№ 46

### 1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Данная инструкция устанавливает основные требования по охране труда перед началом, во время и по завершению работы кухонного рабочего по мытью посуды на пищеблоке (кухне) организации, а также порядок действий при возникновении аварийных ситуаций в процессе работы.

1.3. К выполнению должностных обязанностей мойщика посуды на пищеблоке организации имеют допуск лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. Во время выполнения работ кухонный рабочий обязан соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, выполнять требования личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте свое рабочее место.

1.5. Кухонный рабочий обязан строго соблюдать противопожарный режим, правила пожарной безопасности, знать и уметь быстро находить места расположения первичных средств пожаротушения, а также направления эвакуационных путей в случае возникновения пожара на пищеблоке (кухне) организации.

1.6. В процессе работы обязан:

- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать правила поведения на территории и в помещениях организации;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха, трудовую дисциплину;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности окружающих в процессе выполнения работ либо во время нахождения на территории организации;
- соблюдать технологию производства работ, применять способы, обеспечивающие безопасность труда;
- выполнять правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.7. Во время выполнения работ по мытью посуды возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- появление аллергических реакций на моющие и дезинфицирующие средства;
- получение порезов рук при сборе стекла разбитой посуды незащищенными руками;
- падение на скользком мокром полу;
- подвижные части оборудования;
- 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 поверхности посуды и кухонного инвентаря.

1.8. Кухонный рабочий обеспечивается следующей спецодеждой:

- халат белый хлопчатобумажный или костюм;
- колпак или косынка;
- фартук прорезиненный с нагрудником;
- перчатки резиновые.

1.9. Работник должен соблюдать правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки теплой водой с мылом и проведением их гигиенической обработки средством дезинфекции для рук;
- мыть и проводить гигиеническую обработку рук следует после каждого перерыва в работе, после каждого соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета;
- надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- не надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду, не использовать санитарную одежду не по назначению, не застегивать санитарную одежду булавками, иголками, не хранить в карманах халатов предметы личного туалета и посторонние предметы;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;
- ногти на руках нужно стричь коротко, не покрывать их лаком;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, нагноений, порезов и ожогов, а также в случаях заболеваний кишечными инфекциями членов семьи, проживающих совместно, необходимо сообщить медицинскому работнику или заведующему хозяйством общеобразовательной организации и обратиться в медицинскую организацию;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование.

1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан прекратить работу и немедленно сообщить об этом факте заведующему хозяйством общеобразовательной

организации, а при его отсутствии — администрации организации, воспользоваться аптечкой первой помощи.

1.11. В процессе работы необходимо соблюдать правила применения спецодежды, правила и требования инструкции по охране труда при мытье посуды, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.12. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.13. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке, положений настоящей инструкции по охране труда, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Кухонный рабочий должен приходить на работу в чистой, опрятной одежде, перед началом работы тщательно вымыть руки, сменить обувь, надеть чистую санитарную одежду.

2.2. Необходимо надеть спецодежду, волосы убрать под головной убор.

2.3. На руках не должно быть ювелирных украшений (колец, браслетов). Ногти должны быть коротко острижены без покрытия лаком. Все поврежденные участки рук должны быть закрыты бактерицидным пластырем или напальчниками. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

2.5. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственных столов, стеллажей;

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.

2.6. проверить:

- отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
- наличие воды в моечных ваннах;

2.7. Проверить наличие аптечки первой помощи и ее укомплектованность, а также наличие и доступность средств пожаротушения.

2.8. Приступать к работе разрешается после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

2.9. О выявленных нарушениях требований по охране труда, которые самостоятельно не может устранить, мойщик посуды должен сообщить заместителю директора по БЖ для принятия мер по их устранению.

## **3. Требования охраны труда во время работы**

3.1. Кухонный рабочий в своей работе должен применять только исправное оборудование, инвентарь, приспособления и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.2. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. При выполнении работы необходимо содержать в чистоте и порядке рабочее место, не загромождать его и проходы к нему установленными проходами. Необходимо своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду.

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

3.5. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

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

3.7. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

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

3.9. Не использовать для сидения случайные предметы, оборудование.

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

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

3.12. Кухонную посуду с пригоревшей пищей мыть после отмачивания в теплой воде с добавлением кальцинированной соды. Не очищать пригоревшую посуду ножами или другими металлическими предметами.

3.13. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения для использования в детских дошкольных учреждениях моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленную концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.14. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить щетками или мочалками.

3.15. 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.

3.16. 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;

3.17. 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.

3.18. Не допускается во время работы пользоваться мобильным телефоном.

3.19. При возникновении неисправностей в работе оборудования, опасной или аварийной ситуации должен остановить работу и сообщить об этом заведующему хозяйством общеобразовательной организации.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. Не приступать к выполнению работы при плохом самочувствии или внезапной болезни.

4.2. При попадании в глаза моющих или дезинфицирующих средств, требуется обильно промыть глаза проточной водой и обратиться к медицинскому работнику.

4.3. При появлении раздражения кожи рук в результате использования в процессе мытья посуды моющих и дезинфицирующих средств, тщательно вымыть руки с мылом и смазать питательным кремом.

4.4. При травмировании обратиться к врачу или вызвать скорую медицинскую помощь. При получении травмы сотрудником немедленно оказать первую помощь пострадавшему,

вызвать на место травмирования медработника или организовать его транспортировку в медицинский кабинет, сообщить об этом руководителю организации (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.5. При возникновении пожара обязан:

- сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону 101, руководителю организации, при отсутствии - иному должностному лицу, приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения при отсутствии явной угрозы здоровью и жизни.

4.6. При возникновении аварийной ситуации, связанной с отоплением, сантехническим оборудованием остановить работы и сообщить о случившемся заведующему хозяйством общеобразовательной организации.

**5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Слить воду из ванн.

5.2. Произвести санитарную обработку оборудования и инвентаря, дезинфекцию столовой посуды и приборов.

5.7. Устойчиво уложить чистую продезинфицированную столовую посуду в закрытые шкафы или на решетки, а столовые приборы в специальные ящики (кассеты).

5.8. Щетки и мочалки промыть в моющем растворе и просушить.

5.9. Остатки пищи, собранные в емкость с крышкой, утилизируются.

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

5.11. Привести в порядок рабочее место, инструменты, приспособления, инвентарь убрать в отведенные места.

5.12. Снять и поместить в установленные места санитарную, специальную одежду и средства индивидуальной защиты.

5.13. Сообщить заведующему хозяйством общеобразовательной организации обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и мерах, принятых к их устранению.

Инструкцию разработал:

Мухоморов | Медведев Ю.Н. |

С инструкцией ознакомлен (а)

«30» августа 2022 г.

Францева | Францева О.Б. |

«  »    202   г.

\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_ |

«  »    202   г.

\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_ |

«  »    202   г.

\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_ |