

СОГЛАСОВАНО

Председатель Профсоюзного Комитета

МБДОУ «Детский сад № 12 «Сельо»

М.М. Назарова

от « 12 » 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 12

«Сельо» г. Гудермес

В.В. Захарова

Приказ №

от « 12 » 2022 г.

Должностная инструкция кладовщика

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основании Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Профессиональных квалификационных групп должностей работников образования, утвержденный Приказом Минздравсоцразвития России от 05.05.2008 № 216н Положения об особенностях режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и других работников образовательных учреждений, утвержденный приказом Минобрнауки России от 27.03.2006 № 69, Федерального закона от 25.12.2008г. № 273-ФЗ «О противодействии коррупции» и на основании «Методических рекомендаций по разработке и принятию организациями мер по предупреждению и противодействию коррупции», утвержденных Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.11.2013г. При составлении данной инструкции учтены Трудовой кодекс Российской Федерации и другие нормативные акты, регулирующие трудовые отношения в Российской Федерации.
- 1.2. На должность кладовщика принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие среднее образование.
- 1.3. Подчиняется заведующему детским садом.
- 1.4. Назначение на должность, перемещение и освобождение от должности производит заведующий детским садом.
- 1.5. В своей работе кладовщик руководствуется нормативными документами, настоящей должностной инструкцией и Правилами внутреннего трудового распорядка.
- 1.6. Своевременно проходит медицинский осмотр, следит за состоянием своего здоровья.
- 1.7. Соблюдает трудовую дисциплину.
Кладовщик должен знать:
 - Санитарно-гигиенические требования к содержанию кладовых помещений для хранения продуктов питания.
 - Правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной безопасности.
 - Порядок действий в экстремальной ситуации.

2. Обязанности

- 2.1. Получает продукты с базы согласно накладной. осуществляет взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- 2.2. Ведет учет сроков реализации продуктов.
- 2.3. Выдает продукты питания работникам пищеблока по весу, указанному в меню-раскладке.
- 2.4. Участвует в составлении меню-раскладки, обеспечивает необходимый набор продуктов на 10 дней.
- 2.5. Сортирует и регулярно перебирает овощи.
- 2.6. Обеспечивает надлежащее состояние кладовых.
- 2.7. Обеспечивает правильное хранение продуктов.
- 2.8. Ведет документацию по учету продуктов, регулярно представляет ее на подпись руководителю.

3. Ответственность

Кладовщик является материально ответственным лицом. Несет ответственность за:

- 3.1. продукты питания, хранящиеся в кладовой;
- 3.2. своевременную реализацию продуктов питания;
- 3.3. своевременное, эффективное и качественное (надлежащим образом) выполнение своих должностных обязанностей, определенных настоящей должностной инструкцией, отвечает за результаты выполнения поставленных задач и указаний руководства учреждения;
- 3.4. сохранность, исправность и надлежащее техническое состояние вверенного ему имущества, в том числе бытовой и другой оргтехники; совершенные в процессе осуществления своей деятельности правонарушения и причиненный ущерб в соответствии с действующим законодательством.
- 3.5. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 25.12.2008г. № 273 – ФЗ «О противодействии коррупции» и на основании «Методическими рекомендациями по разработке и принятию организациями мер по предупреждению и противодействию коррупции», утвержденных Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.11.2013г. :
 - воздерживается от совершения и (или) участия в совершении коррупционных правонарушений в интересах или от имени организации;
 - воздерживается от поведения, которое может быть истолковано окружающими как готовность совершить или участвовать в совершении правонарушения в интересах или от имени организации;
 - незамедлительно информирует заведующего ДОУ и ответственного лица за реализацию антикоррупционной политики о случаях склонения работника к совершению коррупционных правонарушений;
 - незамедлительно информирует заведующего ДОУ и ответственного лица за реализацию антикоррупционной политики о ставшей известной работнику информации о случаях совершения коррупционных правонарушений другими работниками, контрагентами организации или иными лицами;

- сообщает заведующему ДООУ и ответственному лицу за реализацию антикоррупционной политики о возможности возникновения либо возникшему у работника конфликта интересов.

4. Права

Работнику предоставляются права, закреплённые в Конституции Российской Федерации, Законодательстве РФ о труде, Правилах внутреннего трудового распорядка и трудовом договоре.

- 4.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из **40-часовой рабочей недели** и утвержденному заведующим ДООУ.
- 4.2. Продолжительность ежегодного оплачиваемого **отпуска 28 календарных дней.**
- 4.3. Участвовать в управлении делами коллектива в порядке, определяемом Уставом ДООУ.
- 4.4. Знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, давать им объяснения.
- 4.5. Вносить предложения заведующему ДООУ по улучшению организации и условий своего труда.
- 4.6. Получать информацию, необходимую для выполнения своих обязанностей.

С настоящей инструкцией ознакомлен(а) _____

Один экземпляр получил(а):

« ____ » _____ 20__ г.



СОГЛАСОВАНО
Председатель ПИО
З. А. Ханбиева
протокол № 1 от 31.08.2022 г.

СОГЛАСОВАНО
Специалист по охране труда
// З. А. Ханбиева
01.09.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 12
«Села» г. Гудермес

Хаханьева
Приказ №
от «...» 2022 г.



ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при мытье посуды

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды допускаются лица в возрасте не моложе 16 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе по мытью посуды возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- термические ожоги при мытье посуды горячей водой;
- химические ожоги, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств;
- поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.

1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда:

- фартук клеёнчатый с нагрудником,
- сапоги резиновые,
- перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6 Работающие должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7 Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано трёхгнездной ванной, корпус которой заземляется.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, 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.

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

2.3. Подготовить ёмкость с крышкой для остатков пищи.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Освободить столовую посуду от остатков пищи, которые складывать в подготовленную ёмкость с крышкой.

3.2. Заполнить первую ванну горячей водой с температурой 50°C с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор-0,2 % раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.

3.3. Столовая посуда моется щёткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50°C, с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или Кальция) и затем ополаскивается в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65°C. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.

3.4. Стеклопосуда после механической очистки моется в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем ополаскивается горячей проточной водой и просушивается на специальных решетках.

3.5. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств, ополаскиваются горячей проточной водой и затем обеззараживаются физическим методом в воздушных стерилизаторах в течении 2-3 мин.

Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

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

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.3. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

5. Требования охраны труда по окончании работы

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

5.2. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течение 15 мин. в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.

5.3. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течение 15 мин. или засыпать хлорной известью и вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

5.4. Снять спецодежду, привести в порядок рабочее место и вымыть руки с мылом.



СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

И.А. Ханбиева

01/09/2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 12
«Солнышко» Гурьевск



2022г.

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при работе с электрическим утюгом

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе с электрическим утюгом допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, имеющие 1 квалификационную группу допуска по электробезопасности.

1.2. При работе с электрическим утюгом должны соблюдаться правила поведения и ТБ.

1.3. При работе с электрическим утюгом возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- ожоги рук при касании нагретых металлических частей утюга или паром при обильном смачивании материала;
- возникновение пожара при оставлении включенного в сеть электрического утюга без присмотра;
- поражение электрическим током.

1.4. При работе с электрическим утюгом должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка, а также диэлектрический коврик.

1.5. В помещении для глажения должна быть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Работающий обязан соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для глажения должен быть огнетушитель.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользоваться средствами индивидуальной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. работающий, допустивший невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекается к ответственности и с ним проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.

2.2. Проверить исправность вилки и изоляции электрического шнура утюга.

2.3. Подготовить рабочее место к работе, убрать все лишнее.

2.4. Убедиться в наличии термостойкой подставки для утюга и диэлектрического коврика на полу около места для глажения

2.5. Включить вытяжную вентиляцию или проветрить помещение для глажения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Перед включением электрического утюга в сеть встать на диэлектрический коврик.

3.2. Включать электрический утюг в сеть и выключать из нее только сухими руками.

3.3. При кратковременных перерывах в работе электрический утюг ставить на термоизоляционную подставку.

3.4. При работе следить за тем, чтобы горячая подошва утюга не касалась электрического шнура.

3.5. Во избежание ожога рук не касаться горячих металлических частей утюга и не смачивать обильно материал водой.

3.6. Во избежание пожара не оставлять включенный в сеть электрический утюг без присмотра.

3.7. Следить за нормальной работой утюга, не давать ему перегреваться.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При появлении неисправности в работе электрического утюга, появлении искрения и т.д. немедленно отключить утюг от электросети и сообщить об этом ответственному.

4.2. При возникновении пожара немедленно отключить утюг от электросети и приступить к тушению очага возгорания с помощью переносных средств пожаротушения.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения

4.4. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Отключить электрический утюг от сети, при отключении не дергать за электрический шнур, а только за вилку.

5.2. Привести в порядок рабочее место.

5.3. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию или проветрить помещение.

5.4. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

СОГЛАСОВАНО
Председатель ППО
// З.А.Ханбиева
протокол № 1 от 31.08.2022 г.

СОГЛАСОВАНО
Специалист по охране труда
//З.А.Ханбиева
01.09.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 12
«Седьма» г. Гудермес
К В
Хаханаева
Приказ № _____
от « ___ » _____ 2022г.

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при работе с электрическим утюгом

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. К работе с электрическим утюгом допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, имеющие 1 квалификационную группу допуска по электробезопасности.
- 1.2. При работе с электрическим утюгом должны соблюдаться правила поведения и ТБ.
- 1.3. При работе с электрическим утюгом возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:
- ожоги рук при касании нагретых металлических частей утюга или паром при обильном смачивании материала;
 - возникновение пожара при оставлении включенного в сеть электрического утюга без присмотра;
 - поражение электрическим током.
- 1.4. При работе с электрическим утюгом должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка, а также диэлектрический коврик.
- 1.5. В помещении для глажения должна быть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.
- 1.6. Работающий обязан соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для глажения должен быть огнетушитель.
- 1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользоваться средствами индивидуальной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. работающий, допустивший невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекается к ответственности и с ним проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.

2.2. Проверить исправность вилки и изоляции электрического шнура утюга.

2.3. Подготовить рабочее место к работе, убрать все лишнее.

2.4. Убедиться в наличии термостойкой подставки для утюга и диэлектрического коврика на полу около места для глажения

2.5. Включить вытяжную вентиляцию или проветрить помещение для глажения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Перед включением электрического утюга в сеть встать на диэлектрический коврик.

3.2. Включать электрический утюг в сеть и выключать из нее только сухими руками.

3.3. При кратковременных перерывах в работе электрический утюг ставить на термоизоляционную подставку.

3.4. При работе следить за тем, чтобы горячая подошва утюга не касалась электрического шнура.

3.5. Во избежание ожога рук не касаться горячих металлических частей утюга и не смачивать обильно материал водой.

3.6. Во избежание пожара не оставлять включенный в сеть электрический утюг без присмотра.

3.7. Следить за нормальной работой утюга, не давать ему перегреваться.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При появлении неисправности в работе электрического утюга, появлении искрения и т.д. немедленно отключить утюг от электросети и сообщить об этом ответственному.

4.2. При возникновении пожара немедленно отключить утюг от электросети и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения

4.4. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Отключить электрический утюг от сети, при отключении не дергать за электрический шнур, а только за вилку.

5.2. Привести в порядок рабочее место.

5.3. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию или проветрить помещение.

5.4. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

З.А. Ханжиева

01/09/2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

З.А. Ханжиева

01/09/2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ

«Детский сад №12

«Сельский район»

Ханжиева

Против Подпись

от

« 01/09/2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при стирке белья

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе по стирке белья допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе по стирке белья возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- термические ожоги горячей водой или паром;
- травмы рук барабаном стиральной машины или центрифуги;
- поражение электрическим током при отсутствии заземления корпуса стиральной машины и отсутствии диэлектрического коврика;
- поражение рук и органов дыхания вредными химическими веществами моющих средств или возникновение аллергических реакций;
- травмы при падении на мокром, скользком полу.

1.4. При стирке белья должна использоваться следующая спецодежда: фартук клеенчатый с нагрудником, косынка, сапоги резиновые, перчатки резиновые. На полу около стиральной машины должна быть деревянная решетка с диэлектрическим ковриком.

1.5. Помещение для стирки белья должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

1.6. В помещении для стирки белья должна быть аптечка с набором необходимых медикаментов для оказания первой помощи при травмах.

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для стирки белья должен быть углекислотный или порошковый огнетушитель.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить администрации учреждения. При неисправности

оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать 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, волосы заправить под косынку. Убедиться в наличии на полу около стиральной машины деревянной решетки с диэлектрическим ковриком.

2.2. Проверить наличие и исправность ограждений вращающихся частей машин, надежность подсоединения защитного заземления к корпусу стиральной машины, а также к корпусам металлических ванн для замачивания белья.

2.3. Проверить исправную работу стиральной машины путем кратковременного ее включения.

2.4. Включить приточно-вытяжную вентиляцию.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Не перегружать стиральную машину бельем. Вес загружаемого белья не должен превышать норму, указанную в паспорте на машину.

3.2. При работе с моющими средствами руки должны быть защищены резиновыми перчатками, а органы дыхания - марлевой повязкой.

3.3. Перед пуском стиральной машины закрыть крышку барабана (бака).

3.4. Не прикасаться руками к вращающимся частям стиральной машины или центрифуги во время их работы.

3.5. При работе со стиральной машиной стоять на деревянной решетке, на которой должен быть диэлектрический коврик.

3.6. По окончании стирки во избежание ожогов рук белье выгружать из барабана (бака), используя деревянные щипцы.

3.7. При работе на центрифуге белье закладывать равномерно по всей окружности центрифуги, белье не должно выступать из ротора центрифуги.

3.8. Пуск центрифуги осуществляется после закрытия крышки. В случае сильной вибрации, выключить центрифугу и после остановки вращения барабана равномерно разложить белье по его окружности.

3.9. Не разгонять ротор руками при пуске центрифуги и не тормозить ротор руками при работающем двигателе.

3.10. Не оставлять без присмотра работающую стиральную машину.

3.11. Не выливать воду из стиральной машины на пол, а с помощью шланга в сливное отверстие в полу прачечной.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении неисправности в работе стиральной машины прекратить работу, выключить стиральную машину и сообщить об этом администрации учреждения. Работу продолжать после устранения неисправности.

4.2. При плохом самочувствии прекратить работу, выключить стиральную машину и обратиться к медработнику.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить стиральную машину от сети, оказать первую помощь пострадавшему, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Слить воду из стиральной машины с помощью шланга в сливное отверстие в полу прачечной и выключить стиральную машину.

5.2. Привести в порядок рабочее место, вытереть насухо пол в прачечной и выключить приточно-вытяжную вентиляцию.

5.3. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом и смазать их защитным кремом.



СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

И. В. Козлов
20.12.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО



Инструкция по охране труда для кладовщика ДОУ

1. Общие требования охраны труда для кладовщика детского сада

- 1.1. Работать самостоятельно кладовщиком разрешается лицам 18 лет и старше, прошедшим медосмотр, изучившим настоящую инструкцию, прошедшим инструктаж по охране труда и не имеющим противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Кладовщику детского сада необходимо придерживаться правил внутреннего трудового распорядка, установленных режимов труда и отдыха.
- 1.3. Во время выполнения должностных обязанностей на кладовщика ДОУ могут оказывать воздействие опасные и вредные производственные факторы:
 - получение травм падающим грузом в случае неаккуратного складирования;
 - получение травм рук, перенося тары и грузы без рукавиц, а также вскрывая тары;
 - перенос тяжестей сверх максимально допустимой нормы;
 - возникновение пожара при применении открытого огня.
- 1.4. Во время работы кладовщиком необходимо пользоваться спецодеждой: халат из хлопчатобумажной ткани, косынка или берет, рукавицы.
- 1.5. Помещение склада должно быть оборудовано светильниками с герметическими плафонами, которые должны включаться вне помещения.
- 1.6. Кладовщик должен строго соблюдать настоящую инструкцию, противопожарный режим, правила пожарной безопасности, знать, где находятся первичные средства пожаротушения, направления пути эвакуации в случае пожара. В складском помещении детского сада должен находиться огнетушитель.
- 1.7. В складском помещении дошкольного образовательного учреждения должна находиться медицинская аптечка с необходимым комплектом медикаментов и перевязочных материалов для оказания первой медицинской помощи, в случае травм.
- 1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец происшествия должен поставить в известность о случившемся заведующего детским садом или его заместителя (завхоза).
- 1.9. Во время работы кладовщик ДОУ обязан придерживаться правил ношения спецодежды, соблюдать требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.
- 1.10. Лицо, допустившее невыполнение или нарушение данной инструкции, привлекается к дисциплинарной ответственности согласно правилам внутреннего трудового распорядка и, в случае необходимости, проходит внеочередную проверку знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы кладовщика ДОУ

- 2.1. Надеть спецодежду, удобную обувь без каблука с задником. Волосы спрятать под косынку.
- 2.2. Внимательно осмотреть место работы, удостовериться в исправности освещения, оборудования склада (кладовой), наличии и исправности защитного заземления корпусов холодильных камер, ограждения их электрических двигателей.

2.3. Проверить есть ли огнетушитель и медицинская аптечка.

3. Требования охраны труда во время работы кладовщика ДОУ

3.1. Стеллажи должны быть прочными, исключать падение груза. Расстояние между стеллажами должно быть не менее 70 см.

3.2. Переносить грузы в таре и пустую тару исключительно в рукавицах.

3.3. Переносить грузы весом не более 10 кг женщинам и не более 15 кг мужчинам, а также не более 20 кг и 30 кг соответственно. Для перемещения грузов превышающих указанные вес пользоваться тележками.

3.4. Складывать грузы аккуратно, надежно, чтобы не допустить их падения. Более тяжелые грузы размещать на нижних полках стеллажей.

3.5. Не складировать тару, товары и другие предметы в проходах.

3.6. Не раскидывать около склада (кладовой) поврежденную тару, посуду с острыми краями, битую стеклотару.

3.7. Не хранить на складе (в кладовой) битую посуду.

3.8. Помещения склада (кладовых) содержать в чистоте, углубления в полу и щели вовремя заделывать.

3.9. Не оставлять в пустой таре острых предметов, торчащих гвоздей и отходов.

3.10. Перед тем как вскрыть деревянную тару необходимо осмотреть её и удалить торчащие гвозди подходящим инструментом.

3.11. Банки вскрывать исключительно консервным ножом.

3.12. Чтобы избежать пожара не следует применять открытый огонь, а также не размещать тару на расстоянии ближе 50 см от светильников.

3.13. В работе соблюдать все правила и требования данной инструкции.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1. В случае возникновения пожара, доложить о случившемся заведующему детским садом и в ближайшую часть пожарной охраны по телефону 101. Эвакуировав воспитанников ДОУ, необходимо приступить к ликвидации очага возгорания с помощью первичных средств тушения пожара.

4.2. В случае получения травмы незамедлительно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, поставить в известность об этом заведующего детским садом, если потребуется направить пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение.

4.3. При возникновении аварийной обстановки оповестить об опасности всех окружающих. Докладить непосредственному руководителю дошкольного образовательного учреждения об этом и действовать согласно плану ликвидации аварии.

4.4. Если в ходе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу остановить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Вылитый на пол жир удалить с помощью ветоши, вымыть место теплой водой с мыльно-содовым раствором и вытереть насухо.

4.6. Для удаления рассыпанных сыпучих веществ необходимо использовать влажную тряпку или щетку-сметку.

4.7. В случае, если разбилась посуда или стеклотара, не убирать осколки голыми руками, а использовать для этого щетку или совок.

5. Требования безопасности по окончании работы кладовщика ДОУ

5.1. Навести порядок на рабочем месте кладовщика дошкольного образовательного учреждения.

5.2. Снять спецодежду и хорошо вымыть руки с мылом.

5.3. Осмотреть на исправность оборудование склада (кладовой), удостовериться в противопожарной безопасности помещений.

5.4. Отключить освещение и закрыть склад (кладовую) на замок.

Инструкцию разработал: _____ / _____ /

С инструкцией ознакомлен (а) _____ / _____ /

« ___ » - 20 ___ г. _____ / _____ /

2. Требования охраны труда перед началом работы кухонного работника

- 2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и прочие индивидуальные средства для защиты.
- 2.2. Осуществить проверку наличия защитного заземления и его надежность подсоединения к корпусам моечных ванн. Проверить, не нарушена ли целостность питающего кабеля электропитания.

3. Требования охраны труда во время работы кухонного работника

- 3.1. Осуществляя переноску тары, мешков с продуктами, воды придерживаться норм предельно допустимых нагрузок: мужчинам – не больше 15кг, женщинам – не больше 10кг. Для переноски тяжелых грузов применять тележки.
- 3.2. Вскрывать тару из дерева необходимо в рукавицах соответствующим инструментом.
- 3.3. Для избегания порезов рук банки из стекла и металла вскрывать аккуратно консервным ножом или ключом, использовать кухонные ножи для этого запрещается.
- 3.4. Котлы и баки в которых готовится пища заполнять водой только на $\frac{3}{4}$ их емкости.
- 3.5. Во время уборки помещений пищеблока использовать перчатки и дезинфицирующие средства для мытья пола, кухонного инвентаря и оборудования. Полы после окончания влажной уборки протирать насухо ветошью.
- 3.6. При мытье посуды руководствоваться только «Инструкцией по охране труда при мытье посуды».
- 3.7. Остатки использованной пищи для временного хранения складывать в закрывающуюся металлическую тару, обеззараживать с помощью кипячения в течение 15 минут, либо засыпать хлорной известью, известью белильной термостойкой 200г/кг или НГК, или ДОСГК 100г/кг. После чего отнести на хозяйственную площадку в закрывающийся металлический контейнер.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях на кухне

- 4.1. В случае битья посуды, запрещено поднимать осколки незащищенными руками, необходимо воспользоваться для этой цели щеткой и совком.
- 4.2. При получении любой травмы проинформировать об этом администрацию, если есть необходимость отвезти пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы работника кухни

- 5.1. Слить воду из моечных машин и промыть их с помощью горячей воды.
- 5.2. Инвентарь для мытья посуды и кухонного оборудования по окончании использования прокипятить 15 минут в воде с добавлением питьевой соды, либо продезинфицировать полчаса в специальном растворе (0,5% раствор хлорамина), после чего ополоснуть и просушить.
- 5.3. Снять спецодежду и спецобувь, навести на рабочем месте порядок и хорошо вымыть руки с мылом.

Инструкцию разработал:

_____ / _____ /

С инструкцией ознакомлен (а)

« ____ » ____ 20 ____ г.

_____ / _____ /



СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

И.З.А. Ханбиева

01.09.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 12

«Седа» в Гүлстан

Ханзаева К.В.

Ханзаева

Приказ № 12

от

«Седа»

2022г.



Инструкция по охране труда для кухонного работника МБДОУ «Детский сад № 12 «Седа»

1. Общие требования охраны труда кухонного работника

1.1. К самостоятельной работе кухонным работником допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, которые прошли специальное обучение, не имеют противопоказаний по состоянию здоровья, прошли инструктаж по охране труда и инструктаж на рабочем месте.

1.2. Работник кухни обязан выполнять правила внутреннего трудового распорядка, учрежденных режимов труда и отдыха, должностную и настоящую инструкцию по охране труда для кухонного работника учреждения.

1.3. При работе на кухонного работника могут оказать вредное и опасное воздействие факторы:

а) физические:

- травмы от падения по причине скользкого пола;
- переноска тяжелых вещей выше любых допустимых норм;
- порезы рук, образовавшиеся при мытье сколотой или треснутой посуды;
- травмы рук из-за неправильного вскрытия деревянной, металлической или стеклянной тары.

б) химические:

- химические ожоги при контакте с чистящими и дезинфицирующими средствами без резиновых перчаток

1.4. В своей работе кухонный рабочий использует такую спецодежду и средства индивидуальной защиты, как: халат хлопчатобумажный, рукавицы комбинированные, клеенчатый фартук с нагрудником, резиновые сапоги и перчатки.

1.5. На пищеблоке необходимо иметь медаптечку с медикаментами и перевязочными средствами для оказания первой помощи при любых травмах.

1.6. Кухонные работники должны соблюдать правила пожарной безопасности, иметь представление о том, где расположены первичные средства пожаротушения. На пищеблоке обязательно должны быть в наличии первичные средства пожаротушения.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец должен сразу информировать администрацию учреждения.

1.8. Во время работы на кухне не нарушать правила ношения спецодежды, применения коллективных средств защиты, придерживаться правил личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.9. Лица, не выполнившие или нарушившие инструкции по охране труда, данную инструкцию по охране труда для кухонного работника привлекаются к дисциплинарной ответственности и могут быть подвержены внеочередной проверке знаний по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы кухонного работника

- 2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и прочие индивидуальные средства для защиты
- 2.2. Осуществить проверку наличия защитного заземления и его надежность подключения к корпусам моечных ванн. Проверить, не нарушена ли целостность повреждения и электропитания.

3. Требования охраны труда во время работы кухонного работника

- 3.1. Осуществляя переноску тары, мешков с продуктами, воды норм придерживаться предельно допустимых нагрузок: мужчинам – не больше 15кг, женщинам – не больше 10кг. Для переноски тяжелых грузов применять тележки.
- 3.2. Вскрывать тару из дерева необходимо в рукавицах соответствующим инструментом.
- 3.3. Для избегания порезов рук банки из стекла и металла вскрывать аккуратно консервным ножом или ключом, использовать кухонные ножи для этого запрещается.
- 3.4. Котлы и баки в которых готовится пища заполнять водой только на $\frac{3}{4}$ их емкости.
- 3.5. Во время уборки помещений пищеблока использовать перчатки и дезинфицирующие средства для мытья пола, кухонного инвентаря и оборудования. Полы после окончания влажной уборки протирать насухо ветошью.
- 3.6. При мытье посуды руководствоваться только «Инструкцией по охране труда при мытье посуды».
- 3.7. Остатки использованной пищи для временного хранения складывать в закрывающуюся металлическую тару, обеззараживать с помощью кипячения в течение 15 минут, либо засыпать хлорной известью, известью белильной термостойкой 200г/кг или НГК, или ДОСГК 100г/кг. После чего отнести на хозяйственную площадку в закрывающийся металлический контейнер.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях на кухне

- 4.1. В случае битья посуды, запрещено поднимать осколки незащищенными руками, необходимо воспользоваться для этой цели щеткой и совком.
- 4.2. При получении любой травмы проинформировать об этом администрацию, если есть необходимость отвезти пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы работника кухни

- 5.1. Слить воду из моечных машин и промыть их с помощью горячей воды.
- 5.2. Инвентарь для мытья посуды и кухонного оборудования по окончании использования прокипятить 15 минут в воде с добавлением питьевой соды, либо продезинфицировать полчаса в специальном растворе (0,5% раствор хлорамина), после чего ополоснуть и просушить.
- 5.3. Снять спецодежду и спецобувь, навести на рабочем месте порядок и хорошо вымыть руки с мылом.

Инструкцию разработал:

_____ / _____ /

С инструкцией ознакомлен (а)

« ____ » ____ 20 ____ г.

_____ / _____ /



СОГЛАСОВАНО
Председатель ЛНЮ

протокол № 1 от « 31 » 08 / 20 22 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охр СОГЛАСОВАНО
Председатель ППО

// З.А.Ханбиева
протокол № 1 от 31.08.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 12

«Седа» г. Губернск

Ханнаева Е.В.

Приказ № 12

от

« 31 » 08 / 20 22 г.

« 31 » 08 / 20 22 г.

« 31 » 08 / 20 22 г.

« 31 » 08 / 20 22 г.

Инструкция по охране труда для повара МБДОУ «Детский сад № 12 «Седа»

1. Общие требования охраны труда для повара

1.1. К работе повара детского сада могут быть допущены лица не моложе 18 лет, которые ознакомились с настоящей инструкцией, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж по охране труда, проверку знаний по основной профессии, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Повар в своей работе должен:

- знать и соблюдать свои должностные обязанности, инструкцию по охране жизни и здоровья детей, инструкции по охране труда и пожарной безопасности;
- получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать требования внутреннего трудового распорядка;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.3. Во время выполнения работы согласно должностным обязанностям на повара могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части электромеханического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарных продуктов;
- слишком низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- слишком высокая температура воздуха рабочей зоны;
- влажность воздуха, превышающая нормы;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- низкий уровень освещенности в рабочей зоне;
- завышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.4. Повар обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый.

1.5. В здании пищеблока детского сада должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Повар детского сада должен незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

1.7. Повару ДОУ необходимо:

- сдавать верхнюю одежду, личные вещи в гардероб;

- перед началом и в процессе работы тщательно мыть руки с мылом, менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения;
 - собирать волосы под колпак;
 - после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
 - во время соблюдения требований должностной инструкции не надевать косметические украшения, часы; коротко обрезать ногти;
 - не оставлять рабочее место без присмотра во время приготовления блюд.
- Также, работник должен строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда повара ДООУ, инструкции по пожарной безопасности и электробезопасности.

2. Требования охраны труда перед началом работы повара ДООУ

2.1. Перед началом работы повару следует обязательно:

- одеться в спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свивающихся концов одежды;
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
- сверить наличие и оценить исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
- визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
- проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;
- включить вытяжную вентиляцию;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
- проверить путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- не приступать к работе при отсутствии или сомнении в надежности выполненного заземления;
- проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, в также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла ит. д.);
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей следует содержать чистыми, гладкими без трещин и заусенец, рукоятки ножей – плотно насаженными.

2.4. Качественно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.

2.5. Выполнить необходимую обработку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Перед включением электроплиты убедиться в наличии поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, защищающего тэны, оценить состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находится в нулевом состоянии.

2.7. Перед включением пищеварочного электрического котла:

- открыть крышку котла и убедиться в чистоте варочного сосуда, наличии установленного фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;
- нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительного седла);
- правильно выставить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;
- варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10-15 см ниже верхней кромки;
- после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд следует оценить исправную работу клапана на крышке, повернув его ручку два-три раза вокруг оси;
- открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии – кран наполнительной воронки, и держать открытым до момента появления пара; после разогрева рубашки котла воздушный клапан следует закрыть (кран воронки);
- закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.8. Перед началом эксплуатации электросковороды:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки, а также её фиксацию в любом положении;
- убедиться в том, что поверхность электрической сковороды чистая и не мокрая, в противном случае следует обязательно вытереть её насухо.
- масло на поверхность сковороды следует осторожно вливать при небольшой температуре разогрева – в противном случае, возможно, его возгорание.
- проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.9. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.10. При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования по охране труда во время работы повара детского сада

3.1. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.

3.2. Оборудование, инструменты, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврик.

3.4. Соблюдать особую осторожность при работе с ножом. Пользоваться острыми ножами на маркировочных разделочных досках.

3.5. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.

3.6. Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.

3.7. Быть осторожными при работе с горячей пищей, пользоваться прихватками, крышку открывать на себя. Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории пищеблока ДОУ, пользоваться только установленными проходами.

3.8. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола случайно рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т. д.

3.9. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т. д.

3.10. Использовать в работе средства для защиты рук (прихватки) для защиты от соприкосновения с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки налитых котлов, противни).

3.11. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.

3.12. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.

3.13. Перемещать емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на $\frac{3}{4}$ его объема вдвоём с использованием сухих полотенец. Крышка ёмкости при этом должна быть снята.

3.14. Применять специальные инвентарные подставки при необходимости установки противней и других ёмкостей, не допускается применять случайные предметы и неисправные подставки.

3.15. Перемещать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.

3.16. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.17. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов повару ДОУ:

- применять строго только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;

- не допустимо превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 градусов по С);

- не допускать произведения распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.18. При выполнении работ с ножом повару детского сада необходимо соблюдать крайнюю осторожность, оберегая руки от возможных порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе.

Во время работы с ножом повару ДОУ не разрешается:

- применять ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- выполнять резкие движения;

- нарезать сырьё и продукты на весу;

- выполнять проверку остроты лезвия рукой;

- оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;

- опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников;

- при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за сторону руками.

3.19. В целях недопущения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения пищеблока дошкольного образовательного учреждения необходимо соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально приспособленных местах.

3.20. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повару ДОУ следует:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит во время выключать секции или переключать их на меньшую мощность;

- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность нагрузки.

3.21. Избегать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду следует заполнять не более чем на 80% объема.

3.22. Недопустимо превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.23. Располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.24. Ставить и снимать противни с полуфабрикатами строго в рукавицах или с помощью прихваток.

3.25. Устанавливать емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждение поручни.

3.26. Выкладывать полуфабрикаты на горячие сковороды и противни движением от себя, выполнять передвижение посуды по поверхности плиты осторожно, без резких движений, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.

3.27. Повару ДОУ не допускается применение кастрюль и другой кухонной утвари, имеющей какую-либо деформацию, непрочные закрепленные ручки, трещины, сколы.

3.28. Перед началом перемещения емкости с горячей пищей следует убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути её транспортирования; при необходимости необходимо потребовать уборку пола. Сообщать о начале перемещения емкости всех окружающих. Недопустимо заполнять тару более чем на $\frac{3}{4}$ объема, прижимать емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент.

3.29. Снимать котел с плиты следует без рывков, вдвоем, применяя сухое полотенце или рукавицы.

3.30. Повару ДОУ применять в работе специальные устойчивые и прочные подставки для противней и емкостей.

3.31. Выполнять нарезку репчатого лука при включенной вентиляции.

3.32. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.

3.33. При эксплуатации электромеханического оборудования повару ДОУ необходимо:

- использовать его только для выполнения тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

- перед началом загрузки следует убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;

- включать с помощью нажатия кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;

- не допустимо прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

- следует соблюдать нормы загрузки оборудования;

- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п.;

- осматривать и устранять обнаруженную неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»), вывешивания плаката «Не включать! Работают люди!».

3.34. Категорически не допускается:

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

- превышать уровень допустимых скоростей;

- извлекать или проталкивать с помощью рук застрявший продукт;

- передвигать включенное в сеть нестандартное оборудование;

- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к работе на нем посторонних или необученных лиц;

- складировать на оборудовании инструмент, продукцию, тару.

3.35. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности при работе с оборудованием пищеблока согласно инструкции по охране труда повара детского сада.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1. При обнаружении неисправности электроприборов следует их незамедлительно отключить.

4.2. В случае возникновения пожара, необходимо начать эвакуацию воспитанников из здания, сообщить об этом заведующему и в ближайшую пожарную часть по телефону 101. После

...сршения успешной эвакуации воспитанников ДОУ следует приступить к устранению очага возгорания с помощью средств пожаротушения.

- 4.3. При получении травмы следует безотлагательно начать оказывать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему дошкольным образовательным учреждением, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
- 4.4. При наличии напряжения на контуре оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запахе горящей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом непосредственного руководителя и не включать до устранения неполадок.
- 4.5. При обнаружении поломок оборудования: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т. д. Сообщить об этом непосредственному заведующему пищеблоком или заведующему детским садом и до устранения неисправности не допускать его включение.
- 4.6. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.
- 4.7. Если во время проведения работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.8. Пролитый на пол жир необходимо удалять, применяя ветошь, промыть место теплой водой с мыльно-содовым раствором и вытереть насухо.
- 4.9. Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щеткой-сметкой.

5. Требования безопасности по окончании работы повара ДОУ

- 5.1. Выключить и надежно обесточить электроплиту и другие электроприборы, оборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.
- 5.2. Недопустимо повару детского сада охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.
- 5.3. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов следует применять щетки, совки и другие приспособления.
- 5.4. Повару ДОУ необходимо выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.5. Тщательно очистить рабочий стол, вымыть кухонный инвентарь.
- 5.6. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.
- 5.7. Выключить освещение, закрыть помещение на ключ, ключ сдать сторожу.

Инструкцию разработал:

_____ / _____ /

С инструкцией ознакомлен (а)

« _____ » _____ 20 ____ г.

_____ / _____ /



СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО

// З.А.Ханбиева
протокол № 1 от 31.08.2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

// З.А.Ханбиева
01/09.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 12

«Седьмой Гувернер»

Ханбиева Детский

Приказ № 12

от «Седьмой»

2022г.



ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при кулинарных работах

1. Общие требования охраны труда

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила поведения и ТБ.

1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка (колпак).

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должны быть огнетушители.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом ответственному.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Работающие, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и с ним проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).
- 2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.
- 2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
- 2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.
- 2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик.
- 3.2. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком.
- 3.3. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо заточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 3.4. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.
- 3.5. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.
- 3.6. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- 3.7. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
- 3.8. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
- 3.9. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.
- 3.10. При приготовлении пищи запрещается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать саноддежду булавками.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить ответственному.
- 4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.
- 4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.
- 5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- 5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- 5.4. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО

З. А. Ханбиева
протокол № 1 от « 31 » 08 20 22 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охр СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО

З. А. Ханбиева
протокол № 1 от 31.08.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 12

«Седа» г. Гузельмес

Хаханаева К.В.

Приказ № 12

от

« 31 » 08 20 22 г.

Инструкция по охране труда для повара МБДОУ «Детский сад № 12 «Седа»

1. Общие требования охраны труда для повара

1.1. К работе повара детского сада могут быть допущены лица не моложе 18 лет, которые ознакомились с настоящей инструкцией, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж по охране труда, проверку знаний по основной профессии, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Повар в своей работе должен:

- знать и соблюдать свои должностные обязанности, инструкцию по охране жизни и здоровья детей, инструкции по охране труда и пожарной безопасности;
- получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать требования внутреннего трудового распорядка;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.3. Во время выполнения работы согласно должностным обязанностям на повара могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части электромеханического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарных продуктов;
- слишком низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- слишком высокая температура воздуха рабочей зоны;
- влажность воздуха, превышающая нормы;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- низкий уровень освещенности в рабочей зоне;
- завышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.4. Повар обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый.

1.5. В здании пищеблока детского сада должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Повар детского сада должен незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

1.7. Повару ДОУ необходимо:

- сдавать верхнюю одежду, личные вещи в гардероб;

- перед началом и в процессе работы тщательно мыть руки с мылом, менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения;
 - собирать волосы под колпак;
 - после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
 - во время соблюдения требований должностной инструкции не надевать ювелирные украшения, часы; коротко обрезать ногти;
 - не оставлять рабочее место без присмотра во время приготовления блюд.
- Также, работник должен строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда повара ДОУ, инструкции по пожарной безопасности и электробезопасности.

2. Требования охраны труда перед началом работы повара ДОУ

2.1. Перед началом работы повару следует обязательно:

- одеться в спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свивающихся концов одежды;
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
- сверить наличие и оценить исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
- визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
- проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;
- включить вытяжную вентиляцию;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
- проверить путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- не приступать к работе при отсутствии или сомнении в надежности выполненного заземления;
- проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, в также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла ит. д.);
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей следует содержать чистыми, гладкими без трещин и заусенец; рукоятки ножей – плотно насаженными.

2.4. Качественно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.

2.5. Выполнить необходимую обработку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Перед включением электроплиты убедиться в наличии поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, защищающего тэны. оценить состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находится в нулевом состоянии.

2.7. Перед включением пищеvarочного электрического котла:

- открыть крышку котла и убедиться в чистоте варочного сосуда, наличии установленного фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;
- нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительно седла);
- правильно выставить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;
- варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10-15 см ниже верхней кромки;
- после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд следует оценить исправную работу клапана на крышке, повернув его ручку два-три раза вокруг оси;
- открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии – кран наполнительной воронки, и держать открытым до момента появления пара; после разогрева рубашки котла воздушный клапан следует закрыть (кран воронки);
- закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.8. Перед началом эксплуатации электросковороды:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки, а также её фиксацию в любом положении;
- убедиться в том, что поверхность электрической сковороды чистая и не мокрая, в противном случае следует обязательно вытереть её насухо.
- масло на поверхность сковороды следует осторожно вливать при небольшой температуре разогрева – в противном случае, возможно, его возгорание.
- проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.9. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.10. При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования по охране труда во время работы повара детского сада

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.
- 3.2. Оборудование, инструменты, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.3. Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврикe.
- 3.4. Соблюдать особую осторожность при работе с ножом. Пользоваться острыми ножами на маркировочных разделочных досках.
- 3.5. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.
- 3.6. Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.
- 3.7. Быть осторожными при работе с горячей пищей, пользоваться прихватками, крышку открывать на себя. Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории пищеблока ДОУ, пользоваться только установленными проходами.
- 3.8. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола случайно рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т. д.

3.9. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т. д.

3.10. Использовать в работе средства для защиты рук (прихватки) для защиты от соприкосновения с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни).

3.11. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.

3.12. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.

3.13. Перемещать емкость с горячей пищей, наполненную не более чем на $\frac{3}{4}$ его объема вдвоем с использованием сухих полотенец. Крышка ёмкости при этом должна быть снята.

3.14. Применять специальные инвентарные подставки при необходимости установки противней и других ёмкостей, не допускается применять случайные предметы и неисправные подставки.

3.15. Перемещать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.

3.16. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.17. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов повару ДОУ:

- применять строго только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;

- не допустимо превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 градусов по С);

- не допускать произведения распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.18. При выполнении работ с ножом повару детского сада необходимо соблюдать крайнюю осторожность, оберегая руки от возможных порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе.

Во время работы с ножом повару ДОУ не разрешается:

- применять ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- выполнять резкие движения;

- нарезать сырьё и продукты на весу;

- выполнять проверку остроты лезвия рукой;

- оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;

- опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников;

- при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за сторону руками.

3.19. В целях недопущения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения пищеблока дошкольного образовательного учреждения необходимо соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально приспособленных местах.

3.20. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повару ДОУ следует:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит во время выключать секции или переключать их на меньшую мощность;

- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность нагрузки.

3.21. Избегать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду следует заполнять не более чем на 80% объема.

3.22. Недопустимо превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.23. Располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.24. Ставить и снимать противни с полуфабрикатами строго в рукавицах или с помощью прихваток.

3.25. Устанавливать емкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждение поручни.

3.26. Выкладывать полуфабрикаты на горячие сковороды и противни движением от себя, выполнять передвижение посуды по поверхности плиты осторожно, без резких движений, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.

3.27. Повару ДОУ не допускается применение кастрюль и другой кухонной утвари, имеющей какую-либо деформацию, непрочные закрепленные ручки, трещины, сколы.

3.28. Перед началом перемещения емкости с горячей пищей следует убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути её транспортирования; при необходимости необходимо потребовать уборку пола. Сообщать о начале перемещения емкости всех окружающих. Недопустимо заполнять тару более чем на $\frac{3}{4}$ объема, прижимать емкость с горячей пищей к себе, держать в руках нож или другой опасный инструмент.

3.29. Снимать котел с плиты следует без рывков, вдвоем, применяя сухое полотенце или рукавицы.

3.30. Повару ДОУ применять в работе специальные устойчивые и прочные подставки для противней и емкостей.

3.31. Выполнять нарезку репчатого лука при включенной вентиляции.

3.32. В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.

3.33. При эксплуатации электромеханического оборудования повару ДОУ необходимо:

- использовать его только для выполнения тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед началом загрузки следует убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- включать с помощью нажатия кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;
- не допустимо прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенными и с поврежденной изоляцией проводам;
- следует соблюдать нормы загрузки оборудования;
- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п.;
- осматривать и устранять обнаруженную неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»), вывешивания плаката «Не включать! Работают люди!».

3.34. Категорически не допускается:

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать уровень допустимых скоростей;
- извлекать или проталкивать с помощью рук застрявший продукт;
- передвигать включенное в сеть нестандартное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к работе на нем посторонних или необученных лиц;
- складировать на оборудовании инструмент, продукцию, тару.

3.35. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности при работе с оборудованием пищеблока согласно инструкции по охране труда повара детского сада.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1. При обнаружении неисправности электроприборов следует их незамедлительно отключить.

4.2. В случае возникновения пожара, необходимо начать эвакуацию воспитанников из здания, сообщить об этом заведующему и в ближайшую пожарную часть по телефону 101. После

завершения успешной эвакуации воспитанников ДООУ следует приступить к устранению очага возгорания с помощью средств пожаротушения.

4.3. При получении травмы следует безотлагательно начать оказывать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему дошкольным образовательным учреждением, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.4. При наличии напряжения на контуре оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запахе горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом непосредственного руководителя и не включать до устранения неполадок.

4.5. При обнаружении поломок оборудования: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т. д. Сообщить об этом непосредственному заведующему пищеблоком или заведующему детским садом и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.6. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.7. Если во время проведения работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.8. Пролитый на пол жир необходимо удалять, применяя ветошь, промыть место теплой водой с мыльно-содовым раствором и вытереть насухо.

4.9. Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щеткой-сметкой.

5. Требования безопасности по окончании работы повара ДООУ

5.1. Выключить и надежно обесточить электроплиту и другие электроприборы, оборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.

5.2. Недопустимо повару детского сада охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.3. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов следует применять щетки, совки и другие приспособления.

5.4. Повару ДООУ необходимо выключить вытяжную вентиляцию.

5.5. Тщательно очистить рабочий стол, вымыть кухонный инвентарь.

5.6. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.

5.7. Выключить освещение, закрыть помещение на ключ, ключ сдать сторожу.

Инструкцию разработал: _____ / _____ /

С инструкцией ознакомлен (а)

« ____ » ____ 20 ____ г. _____ / _____ /