Затверджено:

Наказ

від 13/.02. 2012р.№ 9

 Директор: Остапович С.М

 (прізвище, ініціали)

**Інструкція з охорони праці № 20

КУХАРЯ**

1. Загальні положення

1.1. Дія інструкції поширюється на шеф-кухаря та всіх кухарів загальноосвітнього навчального закладу (далі – кухар).

1.2. Інструкція розроблена на основі ДНАОП 0.00-8.03-93 “Порядок опрацювання та затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві”, ДНАОП 0.00-4.15-98 “Положення про розробку інструкцій з охорони праці”, ДНАОП 0.00-4.12-99 “Типове положення про навчання з питань охорони праці”, ДНАОП 7.1.30-1.02-96 "Правила охорони праці для підприємств громадського харчування".

1.3. Інструкція діє на протязі 5 років з дня затвердження.

1.4. За даною інструкцією кухар інструктується перед початком роботи на підприємстві (первинний інструктаж), а потім через встановлений термін – повторний інструктаж.

Результати інструктажу заносяться до «Журналу реєстрації інструктажів з питань охорони праці», в журналі після проходження інструктажу повинні бути підписи особи, яка інструктує, та кухаря.

1.6. За невиконання даної інструкції кухар несе дисциплінарну, матеріальну, адміністративну та кримінальну відповідальність.

1.7. До роботи кухарем допускаються особи не молодше 18 років, які мають відповідну кваліфікацію, пройшли медичний огляд, вступний інструктаж з охорони праці та інструктаж на робочому місці.

Кухарі, які працюють на електро- та газовому обладнанні, повинні пройти навчання по правилах їх безпечної експлуатації та мати відповідне посвідчення.

1.8. Кухар повинен:

1.8.1. Виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку.

1.8.2. Користуватися спецодягом та засобами індивідуального захисту.

1.8.3. Працювати тільки на справному обладнанні.

1.8.4. Не допускати присутності на робочому місці сторонніх осіб.

1.8.5. Утримувати робоче місце в чистоті, не захаращувати його.

1.8.6. Пам`ятати про особисту відповідальність за виконан¬ня правил охорони праці та безпеку товаришів по роботі.

1.8.7. Приймати заходи по усуненню порушень правил охорони праці.

1.8.8. Бути на робочому місці в чистому особистому одязі і взутті.

1.8.9. Приступаючи до роботи після відлучки з робочого місця і після стикання з забрудненими предметами, руки необхідно мити з намилюванням не менше двох разів. Особливо ретельно їх слід мити після відвідування вбиральні. В цих випадках руки треба вимити теплою водою з милом, потім 0,2%-ним освітленим розчином хлорного вапна, а потім знову помити теплою водою з милом.

Особи, які працюють в одязі з короткими рукавами, повин¬ні мити руки до ліктів.

1.8.10. Утримувати нігті коротко підстриженими та не наносити на них лак.

1.8.11. Чоловіки - чисто поголені, жінки - охайно причесані.

1.8.12. Повідомляти про одержані на виробництві чи вдома порізи, удари, інші поранення, а також про інфекційні захворювання в сім`ї.

1.9. Основні небезпечні та шкідливі виробничі фактори, які діють на кухаря:

1.9.1. Протяги.

1.9.2. Захаращеність робочого місця.

1.9.3. Відсутність спеціальних пристосувань, інструменту, обладнання.

1.9.4. Підвищена температура поверхні обладнання.

1.9.5. Підвищена температура, вологість, рухливість повітря робочої зони.

1.9.6. Недостатня освітленість робочої зони.

1.9.7. Незахищені струмоведучі частини електрообладнання.

1.10. Кухар забезпечується необхідним спецодягом.

1.11. Забороняється заколювати спецодяг і тримати у кишенях одягу булавки, скляні та інші гострі предмети.

1.12. Кухарські ножі, скребки для зачистки риби повинні бути рівні, зручні та міцно насаджені на дерев`яні держаки.

1.13. Ножі і мусати повинні мати на держаках запобіжні виступи.

1.14. Не допускаються тріщини та задирки на дошках для обробки і колодах для розрубування м`яса.

1.15. Наплитні котли, каструлі, сотейники та інший кухонний посуд повинен мати міцно прикріплені ручки, рівне дно і добре пригнані кришки.

1.16. Інвентар і посуд повинен мати маркірування.

1.18. Для котлів з їжею в цеху повинні бути стійкі підставки.

1.19. Виробничі столи для обробки риби повинні мати жолоб і бортик.

1.20. Кожний електронагрівальний апарат підключається до зовнішньої мережі окремою електропроводкою з індивідуальними плавкими вставками та пусковими пристроями.

1.21. Пускові пристрої повинні знаходитись у безпосередній близькості від робочого місця, забезпечуючи при цьому швидке і безпечне вмикання та вимикання апарату.

1.22. У виробничих приміщеннях електропроводка повинна бути прокладена в трубах для захисту від механічних пошкоджень та вологи.

1.23. Робітники, які працюють на обладнанні, повинні бути забезпечені інструкціями по експлуатації обладнання, в яких викладені вимоги охорони праці.

1.24. Граничні норми підіймання і переміщення важких речей жінками:

Характер робіт Гранично допустима вага, кг Підіймання і переміщення вантажів при чергуванні з іншою роботою (до 2 разів на годину)

Сумарна вага вантажу, який переміщується протягом кожної години робочої зміни, не повинна перевищувати: з робочої поверхні - 350 кг, з підлоги - 175 кг

Примітка: 1. У вагу вантажу, що переміщується, включається вага тари і упаковки.

2. При переміщенні вантажу на візках або у контейнерах докладене зусилля не повинно перевищувати 10 кг.

3. Рівнем робочої поверхні вважається робочий рівень конвеєра, стола, верстата, тощо.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Отримати завдання від керівника робіт.

2.2. Одягти спецодяг і упорядкувати його.

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

2.4. Впевнитись, що робоче місце достатньо освітлене.

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

2.6. Колючі, ріжучі інструменти розташовувати так, щоб випадково не отримати поранення.

2.7. Перевірити справність всіх пускових та блокувальних пристроїв механізованого обладнання, наявність захисного заземлення. Перевірити роботу обладнання на холостому ході.

2.8. Впевнитись в наявності у електрообладнання діелектричних килимків.

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

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

2.11. Відкривати крани пальників і запалювати газове обладнання дозволяється тільки при палаючому запальнику.

3. Вимоги безпеки під час виконання роботи

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

3.2. Гострити ніж треба осторонь від робітників, зайнятих на інших операціях.

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

3.4. Миття риби необхідно проводити трав`яними щітками, мочалками, скребками у спеціальних рукавицях.

3.5. Для виймання риби з ванни повинні використовуватись дротяні черпаки.

3.6. Під час розробки риби необхідно користуватися ножами для розробки, головорубками, скребками.

3.7. Під час опалювання птахів забороняється користуватись паяльними лампами. Виконання цієї операції проводиться в опалювальному горні.

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

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

3.10. Забороняється підігрівати їжу у герметично закритому посуді (молочні фляги, термоси тощо).

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

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

3.13. Розкриття та розпаковку тари необхідно проводити з використанням спеціальних інструментів (цвяходери, кліщі).

3.14. Розкриття консервних банок необхідно проводити спеціальними ключами або пристроями.

3.15. Перед вмиканням обладнання необхідно переконатись, чи нема в машині сторонніх предметів, чи надійне кріплення механізмів.

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

3.17. Забороняється залишати працююче обладнання без нагляду.

3.18. Для проштовхування продукту всередину бункера м`ясорубки необхідно користуватися дерев`яним товкачем або лопаткою.

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

3.20. Очищення ріжучих ножів та решіток проводити тільки спеціальним дерев`яним скребком після вимкнення машини.

3.22. При використанні рибочистки забороняється дотикатися до скребка у робочому положенні та працювати без запобіжного кожуха.

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

3.30. Категорично забороняється мити та чистити обладнання, яке включене в електромережу.

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

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

3.33. Забороняється штучно охолоджувати розігріті конфорки водою.

3.34. Не дозволяється працювати на електоплитах, конфорки яких не мають додаткового захисного заземлення.

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

3.36. Забороняється працювати на фритюрниці при знятому столі.

3.37. Зливання олії з фритюрниці треба проводити не сильним струменем після її вимкнення з мережі.

3.38. Забороняється працювати на хліборізці при не налагодженому кінцевому вимикачі електродвигуна або при знятому верхньому кожусі.

3.39. При нарізанні хліба, ковбаси, сиру та інших продуктів механізованим способом необхідно застосовувати спеціальні пристрої для подачі їх під ніж. Подача їх вручну заборонена.

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

3.41. При завантаженні продуктів у кип`ячу воду необхідно уникати утворення бризок кип`ятку.

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

3.43. При використанні переносних електронагрівачів (електрочайник, електрокип`ятильники, електром`ясорубки та інше) необхідно слідкувати, щоб шнур їх живлення не торкався гарячих предметів.

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

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

3.46. Не дозволяється користуватися електрорушником при несправному огородженні нагрівачів у горловині корпусу.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Після закінчення роботи необхідно вимкнути обладнання. При відключенні механічного та теплового обладнання вимикаються пакетні перемикачі та кнопкові станції, після цього вимикаються рубильники, магнітні пускачі та станції управління. При вимиканні газового обладнання необхідно перекрити подачу повітря до пальників, закрити їх крани і загальний кран на газопроводі.

4.2. Вимикати вилки слід за корпус.

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

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

4.5. Зняти спецодяг, покласти його у відведене для цього місце. При можливості прийняти душ.

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

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. Негайно відключити від мережі електрообладнання.

5.2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.

5.3. Повідомити про те, що сталося, керівника робіт, директора школи.

5.4. Якщо стався нещасний випадок, необхідно надати потерпілому першу медичну допомогу, а в разі потреби викликати "швидку медичну допомогу".

5.5. Якщо сталася пожежа, викликати пожежну частину та приступити до гасіння підручними засобами пожежегасіння.

5.6. В усіх випадках виконувати вказівки керівника робіт по ліквідації аварійної ситуації.

 Розроблено:

Заступником директора,

який відповідає за організацію роботи

з безпеки життєдіяльності \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Буйністрович О.Ю

Погоджено:

Головою комісії з питань

охорони праці і техніки безпеки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Остапович С.М

Посадову інструкцію отримав(а)

і з її змістом ознайомлений(а)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (прізвище. Ініціали)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (підпис)