СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
 МБДОУ д/с № 6»Ручеек   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_А.Г.Царакова \_\_\_/  
Протокол №\_3\_ от «\_21\_»\_10\_ 2022 г

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий \_ МБДОУ \_\_   
\_\_\_\_\_ д/с № 6»Ручеек « \_   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_Э.С.Касаева /  
Приказ №\_19\_ от «\_21\_»\_\_10\_ 2022 г

**Инструкция  
по охране труда при работе с электромясорубкой**

 Галабуеву Анжелу Таймуразывну

Хамаеву Аксану Александровну

Кулаеву Ларису Николаевну

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой** разработана на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".  
1.2. К работе, связанной с использованием электромясорубки, допускаются лица, изучившие данную инструкцию по охране труда, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.  
1.3. Работающие с электромясорубкой обязаны соблюдать правила эксплуатации электромясорубки завода изготовителя, настоящую инструкцию по охране труда, а также правила внутреннего трудового распорядка организации, должностную инструкцию, установленные режимы труда и отдыха.  
1.4. Опасные производственные факторы при работе с электромясорубкой:

* возможность травмирования рук при выполнении работ на электромясорубке без специальных толкателей;
* опасность поражения работника электрическим током при отсутствии заземления корпуса электромясорубки или его неисправности и отсутствии диэлектрического коврика.
* возможность поражения электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.5. При работе с электромясорубкой должна применяться специальная одежда: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, а также средства индивидуальной защиты, диэлектрический коврик.  
1.6. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для оказания первой помощи пострадавшим при травмах.  
1.7. Работник, выполняющий работы с электромясорубкой, обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.  
1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного руководителя. В случае обнаружения какой-либо неисправности электромясорубки следует немедленно прекратить выполнение работ и доложить об этом заведующему производством (шеф-повару).  
1.9. Работник, допустивший невыполнение или нарушение настоящей *инструкции по охране труда при работе с электромясорубкой*, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда

**2. Общие требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, волосы необходимо заправить под косынку (колпак), перед началом работ обязательно убедиться в наличии на полу возле электромясорубки диэлектрического коврика.  
2.2. Устанавливать электромясорубку необходимо на ровной, устойчивой поверхности, чтобы корпус ее находился на расстоянии не менее 30 см от стен.  
2.3. Проверить наличие, надежность подсоединения к корпусу электромясорубки защитного заземления, а также отсутствие видимых повреждений подводящего кабеля электропитания.  
2.4. Следует подготовить и проверить на целостность необходимый кухонный инвентарь, толкатели.  
2.5. Протестировать исправность электромясорубки на холостом ходу путем кратковременного ее включения.  
2.6. Подготовить к последующей обработке на электромясорубке необходимые продукты.

**3. Общие требования охраны труда во время работы**

3.1. Во время работы с электромясорубкой необходимо строго соблюдать правила использования спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте и порядке свое рабочее место.  
3.2. Следует встать на диэлектрический коврик и включить электромясорубку, убедиться в ее стабильной работе.  
3.3. Подготовленные продукты для обработки на электромясорубке необходимо закладывать в приемную камеру небольшими кусками.  
3.4. Для проталкивания обрабатываемых продуктов к шнеку электромясорубки следует применять только специальные толкатели. Категорически запрещается проделывать это руками.  
3.5. Недопустимо перегружать приемную камеру электромясорубки продуктами, для предупреждения перегрузки закладывать их для обработки следует небольшими порциями.  
3.6. Предварительно перед обработкой на электромясорубке мяса, выполнять проверку на отсутствие в нем кости.  
3.7. В работе строго придерживаться и выполнять все требования настоящей инструкции по охране труда, правил эксплуатации электрической мясорубки.

**4. Общие требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.  
4.2. При возникновении какой-либо неисправности в работе электромясорубки, а также при нарушении защитного заземления ее корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.  
4.3. В случае возникновения короткого замыкания и возгорания электрооборудования мясорубки следует немедленно отключить ее от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).  
4.4. При получении травмы во время работы с электромясорубкой на пищеблоке необходимо без промедления оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся заведующего производством (шеф-повара).  
4.5. В случае поражения электрическим током следует отключить электромясорубку от электрической сети и оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

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

5.1. По окончании выполнения работы необходимо отключить электромясорубку, дождаться полной остановки вращающейся ее части и вынуть штепсельную вилку из розетки.  
5.2. Следует очистить электромясорубку от остатков продуктов и промыть ее механические элементы горячей водой. При мытье электромясорубки соблюдать [инструкцию по охране труда кухонного работника](https://ohrana-tryda.com/node/550).  
5.3. Привести в порядок свое рабочее место, убрать все лишнее.  
5.4. После выполнения работы с электромясорубкой следует снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.  
5.5. При наличии замечаний в работе электромясорубки сообщить заведующему производством (шеф-повару).

*Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*СОГЛАСОВАНО  
Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.*

*С инструкцией ознакомлен(а)  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
 МБДОУ д/с № 6»Ручеек   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_А.Г.Царакова \_\_\_/  
Протокол №\_3\_ от «\_21\_»\_10\_ 2022 г

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий \_ МБДОУ \_\_   
\_\_\_\_\_ д/с № 6»Ручеек « \_   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_Э.С.Касаева /  
Приказ №\_19\_ от «\_21\_»\_\_10\_ 2022 г

**Инструкция  
по охране труда при работе с моечной ванной**

  Галабуеву Анжелу Таймуразывну

Хамаеву Аксану Александровну

Кулаеву Ларису Николаевну

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при работе с моечной ванной** на пищеблоке (кухне) составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".  
1.2. К работе с моечной ванной могут быть допущены лица, которые ознакомились с данной инструкцией по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.  
1.3. Инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончанию выполнения работ по мытью столовой посуды и кухонного инвентаря в моечной ванне пищеблока (кухни), а также технические и организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность труда мойщика посуды.  
1.4. Работнику, выполняющему мытье посуды в моечной ванне, необходимо придерживаться принятой технологии и правил, не допускать применения способов, ускоряющих выполнение операций, но ведущих к нарушению требований охраны труда.  
1.5. Во время выполнения работы по мытью посуды в моечной ванне на работника могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

* повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* повышенная температура воздуха рабочей зоны;
* повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
* повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды, приборов, инвентаря;
* химические факторы;
* физические перегрузки.

1.6. Мойщик посуды на пищеблоке обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук прорезиненный с нагрудником, галоши резиновые, перчатки резиновые.  
1.7. Для исключения действия опасных и вредных факторов при работе с ванной моечной, работник должен соблюдать меры личной гигиены и применять во время работы средства индивидуальной защиты.  
1.8. Мойщик посуды, обязан знать место расположения медицинской аптечки, предназначенной для оказания первой помощи пострадавшим, а также места расположения первичных средств пожаротушения на пищеблоке столовой.  
1.9. О замеченных случаях нарушения требований охраны труда, неисправностях посудомоечного оборудования работник должен сообщить заведующему производством (шеф-повару) и не приступать к работе до устранения неисправностей.  
1.10. За невыполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда работник, выполняющий мытье посуды и кухонного инвентаря в моечной ванне на пищеблоке (кухне), несет ответственность в соответствии с действующим Трудовым законодательством Российской Федерации.

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

2.1. Перед началом работы работнику следует надеть спецодежду. Застегнуть спецодежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов.  
2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.  
2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

* обеспечить наличие свободных проходов к моечной ванной;
* проверить устойчивость столов, стеллажей для чистой посуды;
* проверить наличие деревянной решетки под ногами;
* проверить достаточность освещения рабочей зоны;
* проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).
* удостовериться в наличии воды в водопроводе, моющих средств и инвентаря.

2.4. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.  
2.5. Перед включением в работу водонагревателя:

* открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипятильника водой;
* определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;
* слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);
* проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипятильника с проводом защитного заземления.

2.6. Внешним осмотром проверить целостность корпуса моечных ванн, устойчивое их положение.  
2.7. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, водопровода и канализации, поломки инвентаря и других неполадках следует незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их устранения.

**3. Требования по охране труда во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы посторонним лицам.  
3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное посудомоечное оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.  
3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении пищеблока, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать инструкцию по охране труда при работе с моечной ванной, правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.  
3.4. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.  
3.5. Не загромождать проходы к моечным ваннам, между оборудованием, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.  
3.6. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.  
3.7. Переносить посуду, укладывать ее в моечные ванны, соблюдая меры предосторожности.  
3.8. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.  
3.9. Перед закладкой грязной посуды в моечную ванну освобождать посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.  
3.10. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.  
3.11. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

* применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
* не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50̊ С);
* не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.12. Тарелки укладывать в моечные ванны необходимо по размерам и небольшими стопами. Мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды.  
3.13. Во избежание получения ожогов при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки.  
3.14. В случае, если посуда разбилась в моечной ванне, соблюдать особую осторожность. Слить воду из ванны и только после этого собирать осколки. Не собирать осколки руками, а использовать для этого совок и щетку.  
3.15. При эксплуатации электрокипятильника (водонагревателя):

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

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

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.  
4.2. При разбитии столовой посуды не собирать ее незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.  
4.3. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором или горячей водой, при порезе сколом посуды или попадания в глаза моющего средства, воспользоваться аптечкой первой помощи и обратиться за медицинской помощью.  
4.4. При получении травмы следует безотлагательно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару), при его отсутствии – иному должностному лицу.  
4.5. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, сообщить заведующему производством (шеф-повару), вызвать пожарную службу по телефону 101 и, при отсутствии явной угрозы жизни, осуществить тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.  
4.6. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством (шеф-повару).

**5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Слить воду из моечных ванн.  
5.2. Произвести санитарную обработку моечных ванн.  
5.3. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течение 15 минут 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.  
5.4. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.  
5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.  
5.6. Выключить вытяжную вентиляцию.  
5.7. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.  
5.8. Смазать руки защитным кремом.  
5.9. При наличии каких-либо замечаний в работе посудомоечного оборудования сообщить заведующему производством (шеф-повару).

**6. Заключительные положения инструкции**

6.1. Проверка и пересмотр данной инструкции должна осуществляться не реже одного раза в 5 лет.  
6.2. Данная инструкция должна быть досрочно пересмотрена в следующих случаях:

* при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда;
* при возникновении каких-либо изменений в условиях труда на конкретном рабочем месте в организации;
* при очередном внедрении новых технологий;
* по результатам анализа материалов расследования аварий и несчастных случаев на рабочем месте, а также профессиональных заболеваний;
* по предъявлению требования представителей органов по труду субъектов Российской Федерации или органов федеральной инспекции труда.

6.3. Если в течение 5 лет со дня утверждения данной инструкции по охране труда, условия труда на конкретном рабочем месте и тип моечных ванн не меняется, ее действие автоматически продлевается на следующие 5 лет.  
6.4. Ответственность за своевременное внесение изменений и дополнений, а также пересмотр данной инструкции по охране труда возлагается на ответственного по охране труда работника организации.

*Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*СОГЛАСОВАНО  
Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.*

*С инструкцией ознакомлен(а)  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
 МБДОУ д/с № 6»Ручеек   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_А.Г.Царакова \_\_\_/  
Протокол №\_3\_ от «\_21\_»\_10\_ 2022 г

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий \_ МБДОУ \_\_   
\_\_\_\_\_ д/с № 6»Ручеек « \_   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_Э.С.Касаева /  
Приказ №\_19\_ от «\_21\_»\_\_10\_ 2022 г

**по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования**

 Галабуеву Анжелу Таймуразывну

Хамаеву Аксану Александровну

Кулаеву Ларису Николаевну

  Зураеву Зарину Хатуевну

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования** составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".  
1.2. Самостоятельно эксплуатировать холодильное оборудование разрешается лицам, которые ознакомились с данной инструкцией по охране труда при эксплуатации холодильника, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.  
1.3. Рабочие, использующие холодильное оборудование в своей деятельности обязаны:

1. уверенно знать и качественно исполнять свои должностные обязанности, требования охраны труда, пожарной и электробезопасности;
2. вовремя проходить инструктаж по охране труда, а также инструктаж по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования;
3. строго придерживаться общих правил электробезопасности при использовании электроприборов;
4. соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
5. соблюдать все требования личной гигиены, использовать спецодежду, средства индивидуальной защиты, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.4. С целью избегания получения травм и поражения электротоком к работе по обслуживанию холодильного оборудования допускают лиц, хорошо знающих устройство и правила безопасной эксплуатации, прошедших инструктаж по охране труда.  
1.5. Главным опасным фактором при обслуживании холодильного оборудования является поражение электрическим током.  
1.6. При возникновении несчастного случая пострадавший или очевидец происшествия должен обязательно доложить об этом заведующему производством (шеф-повару), а пострадавшему оказать первую помощь, если потребуется вызвать врача, «скорую медицинскую помощь» или доставить пострадавшего в медучреждение.  
1.7. Лицо, допустившее неисполнение или любое нарушение настоящей инструкции по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования (холодильников), привлекается к дисциплинарной ответственности согласно Уставу, трудовому договору, правилам внутреннего трудового распорядка и, если потребуется, проходит внеочередную проверку знаний норм и правил охраны труда.

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

2.1. Перед тем как начать работу с холодильным оборудованием следует надеть рабочую одежду, при необходимости воспользоваться защитными средствами.  
2.2. Провести проверку исправности инструментов, наличия сигнальной маркировки.  
2.3. Рабочее место должно хорошо освещаться.  
2.4. Перед включением в работу холодильника, следует:

* помыть холодильник с внутренней стороны и с наружной теплым мыльно-содовым раствором, после чего чистой водой, насухо протереть мягкой тканью, холодильник хорошо проветрить;
* нельзя применять для мойки холодильника абразивные пасты, порошки и моющие средства, в составе которых находятся кислоты, растворители, а также средства для мытья посуды;
* перед подключением холодильника к электросети необходимо провести осмотр на отсутствие нарушения изоляции сетевого шнура, повреждений штепсельных розеток и вилки, замыкания токоведущих частей на корпус холодильника, любые выявленные повреждения и недостатки должны устраниться механиком сервисной службы.

2.5. Категорически запрещена установка холодильника в нишу, для свободной циркуляции воздуха следует оставлять пространство между стенами и холодильником не меньше 5 см.  
2.6. Холодильник устанавливают в сухом, хорошо проветриваемом помещении, в месте, защищенном от прямых солнечных лучей, на расстоянии не меньше 0,5 м от нагревательных приборов.

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

3.1. Загрузку охлаждаемого объема холодильного прилавка осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов.  
3.2. Размещать, хранить, замораживать продукты в соответствии с рекомендациями руководства по использованию холодильника (холодильного шкафа, камеры). Количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера.  
3.3. Двери холодильного оборудования следует открывать на короткое время и как можно реже.  
3.4. При образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея.  
3.5. Очистку батарей при оттаивании инея производить под наблюдением лица, ответственного за эксплуатацию холодильной установки. Строго запрещено пользоваться для удаления снегового налета металлическими предметами.  
3.6. Размораживание холодильной камеры происходит автоматически — в ходе работы на задней стенке камеры образуется иней, который после отключения компрессора превращается в капли воды. Образовавшаяся вода стекает в поток слива, по трубке попадает в сосуд на компрессоре и испаряется. Следует периодически контролировать, чтобы вода беспрепятственно стекала в сосуд. Эксплуатация холодильника с засорившейся системой отвода талой воды не разрешается. Обнаружив воду под холодильником необходимо найти причину ее появления (сдвинулась емкость для сбора талой воды) и устранить, так как это может стать причиной травмирования и поражения током.  
3.7. Во время работы холодильника могут быть слышны:

* щелчки от срабатывания датчиков реле температуры;
* журчание хладагента, циркулирующего по трубкам;
* слабые потрескивания при замерзании капель воды на задней стенке холодильной камеры.

Указанные звуки носят функциональный характер и никак не влияют на работу холодильника.  
3.8. С целью сохранности аромата, цвета, влаги и свежести продуктов, следует хранить их в упаковке или в плотно закрывающейся таре.  
3.9. Рекомендуется не менее двух раз в год производить уборку задней части холодильного оборудования от пыли пылесосом.  
3.10. Не рекомендовано загружать камеру продуктами с температурой выше температуры окружающей среды, потому что это нарушает нормальную работу холодильной машины и приводит повышению расхода электроэнергии.  
3.11. В ходе эксплуатации или уборки холодильника, а также уборке помещения следует избегать попадания влаги на компрессор, пускозащитное реле, клеммную колодку.  
3.12. Категорически запрещено складывать около холодильника готовую продукцию, тару, мусор, бумагу и т.п.  
3.13. Запрещено пользоваться холодильным оборудованием для хранения легко воспламеняющихся, горючих веществ, а также кислот и иных агрессивных веществ, нарушать настоящую инструкцию по охране труда при работе с холодильником.  
3.14. Категорически запрещено самостоятельно проводить регулировку приборов автоматики, касаться частей холодильной машины.  
3.15. Выключать холодильник из электросети, извлекая вилку из розетки, необходимо в следующих случаях:

* при перестановке его на другое место;
* перед мытьем пола под ним;
* во время размораживания и уборки холодильника;
* перед заменой лампы освещения холодильной камеры;
* во время перепадов и отключения напряжения в электрической сети;
* перед проведением работ по устранению неисправностей;
* во время выполнения работ по обслуживанию холодильника.

3.16. Строго запрещено:

* при включенном в электросеть холодильнике одновременно касаться холодильника и устройств, имеющих естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные трубы, мойки и т.п.);
* проводить ремонт и мытье включенного в сеть холодильника;
* включать холодильник к электросети, имеющей неисправную защиту от токовых перегрузок;
* применять для подключения холодильника к электрической сети переходники, многополюсные розетки и удлинители;
* работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;
* загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать товары, тару и другие предметы;
* прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата, независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
* хранить продукты на испарителях;
* удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
* размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата и вокруг него;
* загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
* самовольно передвигать холодильный агрегат;
* хранение в холодильнике взрывоопасных веществ;
* хранение в морозильной камере стеклянных емкостей с замерзающими жидкостями и газированных напитков в закупоренных сосудах, так как при замерзании они взрывоопасны;
* пользоваться холодильником в случае отсутствия емкости для сбора талой воды;
* устанавливать в холодильник лампу освещения мощностью больше 15Вт;
* выполнять замену элементов электропроводки специалисту, не имеющему на то разрешения.

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

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.  
4.2. Если появились неисправности в работе холодильника (искрение и т.д.) незамедлительно отключить его от электросети и доложить об этом заведующему производством (шеф-повару) и электрику.  
4.3. Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

* токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;
* холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;
* истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;
* сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;
* обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

4.4. В случае загорания холодильника необходимо отключить его от электросети, эвакуировать людей из помещения, провести тушение оборудования первичными средствами пожаротушения, сообщить о случившемся руководителю.  
4.5. В случае поражения электротоком оказать пострадавшему первую помощь, если отсутствует дыхание и пульс провести ему искусственное дыхание и непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса, вызвать медсестру или транспортировать пострадавшего в медицинский кабинет учреждения, при необходимости вызвать «скорую медицинскую помощь», доложить заведующему производством (шеф-повару).  
4.6. При травмировании оказать первую помощь пострадавшему, вызвать медсестру или транспортировать пострадавшего в медицинский кабинет учреждения, при необходимости вызвать «скорую медицинскую помощь», доложить руководителю.  
4.7. В случае попадания в глаза моющих и дезинфицирующих средств, во время мытья холодильника, тщательно промыть глаза водой и обратиться к медсестре. При раздражении кожи рук хорошо помыть их с мылом и нанести крем.

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

5.1. По окончании работы наружные стенки торгового холодильного оборудования протереть влажной тканью, а хромированные детали - тканью, пропитанной вазелином.  
5.2. Убрать весь инвентарь, оборудование в специально предусмотренное для него место.  
5.3. Очистить рабочее место от мусора, отходов.  
5.4. Снять спецодежду и иные средства индивидуальной работы.  
5.5. Хорошо вымыть лицо, руки с мылом.  
5.6. Отключить освещение. Закрыть помещение.  
5.7. О любых обнаруженных недостатках в работе холодильного оборудования сообщить заведующему производством (шеф-повару).

*Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*СОГЛАСОВАНО  
Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.*

*С инструкцией ознакомлен(а)  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
 МБДОУ д/с № 6»Ручеек   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_А.Г.Царакова \_\_\_/  
Протокол №\_3\_ от «\_21\_»\_10\_ 2022 г

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий \_ МБДОУ \_\_   
\_\_\_\_\_ д/с № 6»Ручеек « \_   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_Э.С.Касаева /  
Приказ №\_19\_ от «\_21\_»\_\_10\_ 2022 г

**Инструкция  
по охране труда при работе с ножом**

   Галабуеву Анжелу Таймуразывну

Хамаеву Аксану Александровну

Кулаеву Ларису Николаевну

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при работе с ножом** составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".  
1.2. Данная инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при приготовлении пищи с использованием ножей.  
1.3. К самостоятельной работе с ножом допускаются лица, которые ознакомились с настоящей инструкцией по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.  
1.4. На работника, выполняющего работу с ножом, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* физические перегрузки;
* острые кромки инструментов (лезвия ножей);
* повышенная влажность воздуха рабочей зоны.

1.5. В процессе работы с ножом должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты:

* костюм хлопчатобумажный;
* фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой с нагрудником;
* головной убор;
* рукавицы комбинированные, кальчужная перчатка.

1.6. Помещение пищеблока (кухни) должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.  
1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах и порезах.  
1.8. Работник обязан строго соблюдать настоящую инструкцию по охране труда при работе с ножом, а также правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и аптечки первой помощи.  
1.9. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

* сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару);
* коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
* содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
* тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
* при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.10. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.  
1.11. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной *инструкции по охране труда при работе с ножом* на пищеблоке (кухне), привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

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

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под головной убор.  
2.2. Надеть средства индивидуальной защиты, кольчужную перчатку (если таковая необходимо для выполнения данного вида работ).  
2.3. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.  
2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

* обеспечить наличие свободных проходов;
* удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
* убедиться в отсутствии скользкости на рабочем месте;
* проверить устойчивость доски для работы, отсутствие заусенцев на ней и на столах;
* проверить исправность лезвия и ручки ножа, прочность насадки ручки ножа и мусата, наличие упоров на рукоятке ножа и мусата, остроту заточки (качество заточки) лезвия. Для проверки качества заточки ножа к его лезвию поднести зажатую между пальцами полоску газетной бумаги, которая должна легко прорезаться;
* смазать руки профилактическими пастами и мазями (силиконовый крем и пасты на восковой основе). По мере исчезновения пленки во время работы пасту следует нанести на руки повторно.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их устранения.

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

3.1. При пользовании режущим инструментом быть максимально внимательным и дисциплинированным.  
3.2. Использовать инструменты только по их прямому назначению, не пользоваться неисправным инструментом.  
3.3. Во время нарезки применять безопасные приемы работы. Работая с откупорочным ножом, держать нож от себя.  
3.4. Передавать колющие, режущие инструменты рукояткой вперед.  
3.5. Пользоваться правильными приемами работы с ножом: резать продукты на специальных разделочных досках, пальцы левой руки надо согнуть и держать на некотором расстояния от лезвия ножа.  
3.6. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.  
3.7. Содержать рабочее место в чистоте, не допускать его загрязнения, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду.  
3.8. Держать нож преимущественно от себя, при движении ножа на себя стоять сбоку от линии движения ножа. Не держать руку на линии движения ножа.  
3.9. Не допускать резких движений ножом, так как это может изменить направление ножа и привести к травме.  
3.10. Запрещается:

* оставлять нож в обрабатываемом сырье, полуфабрикатах, готовых изделиях или втыкать его в доски, мясо и т.п.;
* размахивать ножом и указывать им.

3.11. Вкладывать нож в футляр (ножны) даже при коротких перерывах в работе.  
3.12. Правку ножа о мусат производить в стороне от других работников.  
3.13. Работать только со стандартными специальными ножами.  
3.14. Следить за чистотой рук и рукоятки ножа. Грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме.  
3.15. Не накапливать больших запасов сырья на своем рабочем месте.  
3.16. Для нарезки остатков продукта использовать специальные приспособления во избежание травмирования рук.  
3.17. Не отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц.

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

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.  
4.2. Немедленно прекратить работу при возникновении ситуаций, которые могут привести к аварии или несчастным случаям, а также при неисправности ножа.  
4.3. В случае возникновения пожара следует немедленно эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).  
4.4. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся заведующего производством (шеф-повара).  
4.5. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно избавить человека от воздействия травмирующего фактора и оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

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

5.1. Привести в надлежащее санитарное состояние инструмент и положить его в специально отведенное для хранения место.  
5.2. Во время очистки и промывки ножей беречь пальцы от порезов. При очистке ножа от остатков продукта и от засаливания применять деревянные скребки.  
5.3. Снять с себя спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты и поместить их в гардеробный шкаф, вымыть лицо и руки с мылом.  
5.4. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

*Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*СОГЛАСОВАНО  
Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.*

*С инструкцией ознакомлен(а)  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
 МБДОУ д/с № 6»Ручеек   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_А.Г.Царакова \_\_\_/  
Протокол №\_3\_ от «\_21\_»\_10\_ 2022 г

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий \_ МБДОУ \_\_   
\_\_\_\_\_ д/с № 6»Ручеек « \_   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_Э.С.Касаева /  
Приказ №\_19\_ от «\_21\_»\_10\_ 2022 г

**Инструкция  
по охране труда при работе с моечной ванной**

  Галабуеву Анжелу Таймуразывну

Хамаеву Аксану Александровну

Кулаеву Ларису Николаевну

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при работе с моечной ванной** на пищеблоке (кухне) составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".  
1.2. К работе с моечной ванной могут быть допущены лица, которые ознакомились с данной инструкцией по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.  
1.3. Инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончанию выполнения работ по мытью столовой посуды и кухонного инвентаря в моечной ванне пищеблока (кухни), а также технические и организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность труда мойщика посуды.  
1.4. Работнику, выполняющему мытье посуды в моечной ванне, необходимо придерживаться принятой технологии и правил, не допускать применения способов, ускоряющих выполнение операций, но ведущих к нарушению требований охраны труда.  
1.5. Во время выполнения работы по мытью посуды в моечной ванне на работника могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

* повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* повышенная температура воздуха рабочей зоны;
* повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
* повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды, приборов, инвентаря;
* химические факторы;
* физические перегрузки.

1.6. Мойщик посуды на пищеблоке обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук прорезиненный с нагрудником, галоши резиновые, перчатки резиновые.  
1.7. Для исключения действия опасных и вредных факторов при работе с ванной моечной, работник должен соблюдать меры личной гигиены и применять во время работы средства индивидуальной защиты.  
1.8. Мойщик посуды, обязан знать место расположения медицинской аптечки, предназначенной для оказания первой помощи пострадавшим, а также места расположения первичных средств пожаротушения на пищеблоке столовой.  
1.9. О замеченных случаях нарушения требований охраны труда, неисправностях посудомоечного оборудования работник должен сообщить заведующему производством (шеф-повару) и не приступать к работе до устранения неисправностей.  
1.10. За невыполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда работник, выполняющий мытье посуды и кухонного инвентаря в моечной ванне на пищеблоке (кухне), несет ответственность в соответствии с действующим Трудовым законодательством Российской Федерации.

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

2.**1. Перед началом работы работнику следует надеть спецодежду. Застегнуть спецодежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов.  
2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.  
2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:**

* обеспечить наличие свободных проходов к моечной ванной;
* проверить устойчивость столов, стеллажей для чистой посуды;
* проверить наличие деревянной решетки под ногами;
* проверить достаточность освещения рабочей зоны;
* проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).
* удостовериться в наличии воды в водопроводе, моющих средств и инвентаря.

2.4. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.  
2.5. Перед включением в работу водонагревателя:

* открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипятильника водой;
* определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;
* слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);
* проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипятильника с проводом защитного заземления.

2.6. Внешним осмотром проверить целостность корпуса моечных ванн, устойчивое их положение.  
2.7. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, водопровода и канализации, поломки инвентаря и других неполадках следует незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их устранения.

**3. Требования по охране труда во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы посторонним лицам.  
3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное посудомоечное оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.  
3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении пищеблока, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать инструкцию по охране труда при работе с моечной ванной, правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.  
3.4. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.  
3.5. Не загромождать проходы к моечным ваннам, между оборудованием, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.  
3.6. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.  
3.7. Переносить посуду, укладывать ее в моечные ванны, соблюдая меры предосторожности.  
3.8. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.  
3.9. Перед закладкой грязной посуды в моечную ванну освобождать посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.  
3.10. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.  
3.11. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

* применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
* не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50̊ С);
* не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.12. Тарелки укладывать в моечные ванны необходимо по размерам и небольшими стопами. Мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды.  
3.13. Во избежание получения ожогов при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки.  
3.14. В случае, если посуда разбилась в моечной ванне, соблюдать особую осторожность. Слить воду из ванны и только после этого собирать осколки. Не собирать осколки руками, а использовать для этого совок и щетку.  
3.15. При эксплуатации электрокипятильника (водонагревателя):

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

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

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.  
4.2. При разбитии столовой посуды не собирать ее незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.  
4.3. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором или горячей водой, при порезе сколом посуды или попадания в глаза моющего средства, воспользоваться аптечкой первой помощи и обратиться за медицинской помощью.  
4.4. При получении травмы следует безотлагательно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару), при его отсутствии – иному должностному лицу.  
4.5. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, сообщить заведующему производством (шеф-повару), вызвать пожарную службу по телефону 101 и, при отсутствии явной угрозы жизни, осуществить тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.  
4.6. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством (шеф-повару).

**5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Слить воду из моечных ванн.  
5.2. Произвести санитарную обработку моечных ванн.  
5.3. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течение 15 минут 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.  
5.4. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.  
5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.  
5.6. Выключить вытяжную вентиляцию.  
5.7. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.  
5.8. Смазать руки защитным кремом.  
5.9. При наличии каких-либо замечаний в работе посудомоечного оборудования сообщить заведующему производством (шеф-повару).

**6. Заключительные положения инструкции**

6.1. Проверка и пересмотр данной инструкции должна осуществляться не реже одного раза в 5 лет.  
6.2. Данная инструкция должна быть досрочно пересмотрена в следующих случаях:

* при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда;
* при возникновении каких-либо изменений в условиях труда на конкретном рабочем месте в организации;
* при очередном внедрении новых технологий;
* по результатам анализа материалов расследования аварий и несчастных случаев на рабочем месте, а также профессиональных заболеваний;
* по предъявлению требования представителей органов по труду субъектов Российской Федерации или органов федеральной инспекции труда.

6.3. Если в течение 5 лет со дня утверждения данной инструкции по охране труда, условия труда на конкретном рабочем месте и тип моечных ванн не меняется, ее действие автоматически продлевается на следующие 5 лет.  
6.4. Ответственность за своевременное внесение изменений и дополнений, а также пересмотр данной инструкции по охране труда возлагается на ответственного по охране труда работника организации.

*Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*СОГЛАСОВАНО  
Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.С инструкцией ознакомлен(а)  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
 МБДОУ д/с № 6»Ручеек   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_А.Г.Царакова \_\_\_/  
Протокол №\_3\_ от «\_21\_»\_10\_ 2022 г

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий \_ МБДОУ \_\_   
\_\_\_\_\_ д/с № 6»Ручеек « \_   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_Э.С.Касаева /  
Приказ №\_19\_ от «\_21\_»\_\_10\_ 2022 г

**Инструкция по охране труда  
для кухонного рабочего (р аботника) детского сада**

Кулаеву Ларису Николаевну

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда для кухонного рабочего ДОУ** составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".  
1.2. К работе кухонным рабочим дошкольного образовательного учреждения могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.  
1.3. Данная инструкция по охране труда для кухонного рабочего детского сада устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончанию работы работника, выполняющего обязанности кухонного рабочего на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.  
1.4. Кухонный рабочий пищеблока дошкольного образовательного учреждения в своей работе должен:

* знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции кухонного рабочего в ДОУ, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке детского сада;
* получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
* соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка дошкольного образовательного учреждения;
* выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
* выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.5. В процессе работы на кухонного рабочего ДОУ могут воздействовать следующие опасные производственные факторы:

* перемещаемые товары, сырье, тара;
* не закрытые ограждениями вращающиеся части оборудования;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* отсутствие защитного заземления на оборудовании, которые могут оказаться под напряжением, вследствие нарушения изоляции;
* повышенный уровень инфракрасного (теплового) излучения оборудования пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
* повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, товаров, сырья и продукции;
* повышенная температура воздуха рабочей зоны;
* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* повышенная или пониженная подвижность воздуха;
* повышенная влажность воздуха;
* вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* острые кромки инструмента и оборудования, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений и тары;
* физические перегрузки.

1.6. На пищеблоке детского сада не разрешается работать на неисправном оборудовании, пользоваться неисправными инструментами, кухонными принадлежностями. Обо всех неисправностях необходимо сообщать заведующему производством (шеф-повару), а при его отсутствии — заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозу) дошкольного образовательного учреждения.  
1.7. Кухонному рабочему на кухне ДОУ следует выполнять работу согласно настоящей инструкции по охране труда и только в положенной по санитарным нормам спецодежде, обуви, которая должна всегда быть чистой, удобной и находиться в исправном состоянии. Санитарную одежду и обувь хранить в предусмотренных для этого местах, ювелирные украшения необходимо снять.  
1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока детского сада должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

* сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу дошкольного образовательного учреждения (заведующему производством (шеф-повару);
* коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
* содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
* тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
* при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.9. Кухонный рабочий ДОУ в целях соблюдения требований охраны труда должен:

* следовать правилам внутреннего трудового распорядка дошкольного образовательного учреждения;
* следовать требованиям и правилам пожарной безопасности и электробезопасности на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения;
* не прикасаться к находящимся в движении частям механизмов оборудования пищеблока детского сада;
* не дотрагиваться до токоведущих частей, электрических проводов (даже изолированных), кабелей, клейм, патронов освещения, устройств заземления;
* не наступать на лежащие электропровода, так как при недостаточной или поврежденной изоляции может произойти поражение электрическим током;
* не оставлять на рабочем месте любые легковоспламеняющиеся жидкости и материалы;
* знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь пользоваться ими.

1.10. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.  
1.11. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке, положений настоящей инструкции по охране труда для кухонноого рабочего в детском саду, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации

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

2.1. Перед началом работы на пищеблоке кухонному рабочему в ДОУ необходимо правильно надеть полагающуюся по санитарным нормам рабочую одежду, застегнуть ее на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов, волосы необходимо собрать под головной убор (колпак, шапочку, косынку).  
2.2. Не разрешается закалывать иголками, булавками одежду, держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.  
2.3. Привести в порядок рабочее место, не загромождать проходы.  
2.4. Осмотреть инвентарь, удостовериться в его исправности. В случае непригодности инвентаря и посуды требовать от заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе (завхоза) детского сада изъятия и замены.  
2.5. Внимательно осмотреть рабочее место и подготовить его таким образом, чтобы исключить возможность прикосновения к горячим или переохлажденным частям оборудования и коммуникаций и нахождение в непосредственной близости от таких частей, для предотвращения ожогов, перегрева или переохлаждения.  
2.6. При осмотре кухонному рабочему ДОУ необходимо:

* обратить внимание на исправность оборудования кухни (пищеблока) детского сада, на наличие и исправность защитных ограждений и заземления у электрооборудования.
* проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
* надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
* удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов в соответствии с частотой их использования и расходования;
* проверить наличие и исправность деревянного решетчатого настила под ногами, диэлектрических ковриков возле электроустановок;
* проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования, убрать лишние и мешающие предметы;
* проверить работу вытяжной вентиляции на пищеблоке (кухне) ДОУ, воздушного душирования, достаточность освещения рабочей поверхности и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом;
* проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов (далее – КИП), а также приборов безопасности, регулирования и автоматики;
* проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых выключателей и т.п.);
* убедиться в состоянии полов (отсутствии выбоин, неровностей, скользкости и др.) пищеблока детского сада, а также в отсутствии выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
* проверить отсутствие течи в заклепочных и болтовых соединениях кипятильников (бойлерах);
* проверить наличие воды в водопроводной сети;
* проветрить газовые горелки, камеры сгорания и помещение для безопасного включения газоиспользующих установок;
* проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности специальной тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды, полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.7. Перед включением электрического оборудования кухонному рабочему ДОУ следует проверить:

* исправность приборов световой индикации;
* комплектность и правильность сборки;
* исправность ручек, фиксаторов, запирающих устройств, надежность крепления комплектующих и др.;
* отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки, исправность розеток, кабелей (шнуров) электропитания, вилок используемого электрического оборудования;
* состояние защитного заземления (зануления) – наличие и надежность заземляющих соединений, отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом, отсутствие механических повреждений заземляющих проводников, не допускается приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
* наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей, нагревательных элементов оборудования.

2.8. При эксплуатации посудомоечной машины перед началом работы кухонному рабочему ДОУ необходимо проверить:

* исправность вентилей на подводящих магистралях;
* отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
* наличие воды в моечных ваннах, водонагревателе;
* надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;
* наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений (щитков, облицовок, кожухов и т.п.), закрывающих подвижные узлы и нагреваемые поверхности машины;
* отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг машины;
* исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
* исправность концевого выключателя, конечного микропереключателя;
* наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов).

2.9. Подготовить посудомоечную машину к работе: перед подачей напряжения заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.  
2.10. Перед началом эксплуатации оборудования кухонному рабочему детского сада необходимо:

* перед включением машин для измельчения пищевого сырья убедиться в правильности сборки исполнительных механизмов и надежности их крепления к приводу;
* перед включением электроплиты следует проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего нагревательные элементы;
* убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
* убедиться в том, что жарочная поверхность (конфорки) электрических плит ровная и гладкая, не имеет трещин и находится в одной плоскости с бортовой поверхностью;
* следует произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы;
* проверить также исправность другого применяемого оборудования.

2.11. Если были обнаружены какие-либо неполадки или неисправности в оборудовании, немедленно сообщить заведующему производством (шеф повару) в ДОУ и до их полного устранения к работе не приступать.

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

3.1. Не выполнять работу на машинах и агрегатах, устройства которых не знакомы, к работе на которых не обучены.  
3.2. Кухонному рабочему пищеблока (кухни) дошкольного образовательного учреждения не разрешается допускать к выполнению своей работы необученных и посторонних лиц.  
3.3. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.  
3.4. Не использовать деформированную, с дефектами и механическими повреждениями кухонную и столовую посуду, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.  
3.5. При выполнении работы необходимо строго соблюдать данную инструкцию по охране труда, содержать в чистоте и порядке рабочее место, не загромождать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами и к пультам управления и рубильникам, пути эвакуации и другие проходы посторонними предметами, порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, продукцией. Порожнюю тару необходимо своевременно убирать в отведенное для этого место.  
3.6. Для снижения физической перегрузки и утомляемости кухонный рабочий детского сада не должен допускать подъем и перемещение вручную тяжестей, превышающих установленные предельно допустимые нормы. При проведении работ следует применять средства малой механизации, а также равномерно распределять физические нагрузки в течение рабочего дня.  
3.7. Переносить продукты в жесткой таре и лед в рукавицах.  
3.8. Не производить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом (инвентарем, инструментом) в руках.  
3.9. Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на 3/4 его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.  
3.10. При перевозке и установке котлов с пищей пользоваться тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".  
3.11. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели случайные предметы.  
3.12. При использовании кухонным работником ДОУ тележки следует убедиться в исправности колес, ручки и ограждений тележки. Загружать тележку следует таким образом, чтобы груз не выступал за габариты ограждения тележки, и исключалась возможность его самопроизвольного выпадения в процессе транспортировки.  
3.13. Передвигать тележки, передвижные стеллажи необходимо в направлении "от себя". Во избежание падения при передвижении следует своевременно принимать меры по уборке случайно пролитых жидкостей, жира, упавших на пол продуктов.  
3.14. Включать только исправное оборудование, не разжигать газоиспользующие установки при отсутствии тяги.  
3.15. Вентили, краны на трубопроводах необходимо открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не допускается применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.  
3.16. Не допускается использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.  
3.17. При мытье посуды ручным способом кухонному рабочему детского сада следует:

* освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой;
* использовать перчатки резиновые;
* укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
* не нажимать сильно на стенки посуды;
* мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
* при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога;
* кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды, не очищать ее ножами или другими металлическими предметами;
* чистые тарелки необходимо укладывать в стопы: глубокие - не более 12-15 штук, мелкие 15-20 штук;
* стаканы устанавливать на поднос в один ряд, не допускается ставить стаканы один в другой.

3.18. Санитарную обработку, чистку и мойку кухонного оборудования производить только после отключения его от электрической сети (автоматическим выключателем) и остывания теплового оборудования.  
3.19. Не допускается кухонному рабочему ДОУ пользоваться посудой, имеющей сколы, трещины. Следует немедленно убирать осколки случайно разбитой посуды, пользоваться при этом совком, веником (или щеткой). Собирать осколки незащищенными руками не допускается.  
3.20. При работе с ножом работнику пищеблока детского сада необходимо соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Хранить ножи следует в специальных кассетах, при перерывах в работе вкладывать нож в кассету, пенал (футляр).  
3.21. Во время работы кухонного рабочего пищеблока ДОУ с ножом не допускается:

* ходить и наклоняться с ножом в руках и переносить нож, не вложенный в футляр (пенал);
* использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, затупившимися лезвиями;
* проверять пальцами остроту лезвий ножей и режущих кромок инструмента;
* производить резкие движения;
* оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
* переносить и передавать острые и режущие инструменты острием вперед;
* опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.22. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием машин для резки овощей (овощерезок):

* при работе на овощечистке и протирочных машинах кухонному работнику пищеблока детского сада необходимо использовать предохранительную крышку или решётку в загрузочной воронке;
* запрещается на шинковальных машинах проталкивать овощи руками на ходу;
* перед установкой сменных дисков овощерезательной машины необходимо проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок;
* не допускается снимать диск с овощерезательной машины до полной остановки привода;
* ножи овощерезательной машины должны быть надежно прикреплены к диску, выступающие винты должны быть подвернуты;
* овощерезательные машины должны иметь направляющие воронки такой длины, чтобы предотвратить попадание рук в зону действия ножей;
* подачу овощей в машину необходимо производить только при включенном двигателе и установленном загрузочном бункере;
* во время работы овощерезательной машины не допускается открывать предохранительные крышки, снимать диски. Менять ножи и гребенки можно только после полной остановки машины и при выключенном двигателе;
* при заклинивании вращающегося диска овощерезательную машину следует остановить и только после этого извлечь продукт.

3.23. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием водонагревателя:

* при эксплуатации водонагревателя кухонному рабочему дошкольного образовательного учреждения необходимо регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
* сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);
* немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана;
* в процессе работы электрокипятильника не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

3.24. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием посудомоечных машин:

* во время работы с использованием посудомоечной машины кухонному рабочему дошкольного образовательного учреждения необходимо соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, постоянно следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины, проверять наличие моющего раствора в бачке (3-4 раза в смену), пополнять машину моющим средством по мере необходимости;
* для пополнения машины моющим средством отключить ее кнопкой "стоп", открыть правую дверцу, снять крышку с бачка и залить моющее средство;
* замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения, для этого машину остановить, нажав на кнопку "стоп", вынуть перфорированные сетки и сливные пробки;
* после слива воды из ванн сливные пробки установить на место и повторить операцию "Подготовка к работе".
* предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работников пищеблока (кухни), находящихся рядом.
* включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".
* осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, извлекать застрявшие предметы, остатки пищи, очищать души и сетки у посудомоечной машины можно только после того, как она остановлена с помощью кнопки "стоп";
* удалять остатки пищевых продуктов, очищать моечную камеру машины при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.25. Во время работы посудомоечной машины не допускается:

* снимать предохранительные щитки и кожухи;
* открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;
* вынимать для очистки лотки-фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей;
* сливать загрязненную воду из ванны.

3.26. Необходимо прекратить эксплуатацию посудомоечной машины в случаях:

* прекращена подача воды, электроэнергии;
* при включении автоматического выключателя лампочка "сеть" не загорается;
* при нажатии на кнопку "пуск" машина (программный механизм) не включается;
* не подается ополаскивающая вода;
* затруднен подъем кожуха;
* уменьшилось поступление воды через форсунки;
* моющие души при мытье посуды не вращаются;
* не работает вентиляция.

3.27. При эксплуатации электромеханического оборудования кухонному рабочему детского сада необходимо соблюдать общие требования безопасности:

* использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены руководством (инструкцией) по его эксплуатации;
* перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
* предупреждать о предстоящем пуске оборудования находящихся рядом работников пищеблока (кухни);
* снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
* надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
* загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации организации-изготовителя;
* соблюдать нормы загрузки оборудования;
* проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
* удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
* осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «Стоп» и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.28. При эксплуатации кухонным рабочим пищеблока электромеханического оборудования не допускается:

* работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
* поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
* превышать допустимые скорости работы оборудования;
* извлекать руками застрявший продукт;
* эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
* проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
* переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
* отключать предусмотренные конструкцией оборудования блокировочные устройства и снимать блокировки механическим путем (замыкая контакты или воздействуя на них какими-либо предметами);
* оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
* складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.29. Во избежание поражения электрическим током или выхода из строя электроустановок кухонному рабочему необходимо соблюдать следующие меры электробезопасности:

* включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «Пуск» и «Стоп» и не прикасаться к включенному электрооборудованию мокрыми руками, не работать с электроустановками при отсутствии диэлектрических ковриков;
* не прикасаться к открытым и незащищенным токоведущим частям оборудования, поврежденным или неисправным выключателям, штепсельным розеткам, вилкам, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
* не допускать резких сгибов и защемления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);
* не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электрического тока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрооборудования при их отсутствии;
* не оставлять без присмотра включенные электроприборы и аппараты, отключать их от сети в перерывах в работе, по окончании работы, при проведении санитарной обработки, чистки или ремонта;
* отсоединение электрооборудования от сети следует производить удалением вилки из розетки, держась за корпус вилки, а не за соединительный электрический кабель (шнур).

3.30. Для разбора мяса необходимо применять колоду с ровной поверхностью. Разделку замороженного мяса производить только после его полного размораживания. Разделочные доски класть только на ровную поверхность стола.  
3.31. Посуду с пищей после её тепловой обработки нужно ставить на устойчивую подставку. Требуйте, чтобы поверхность подставки в размере была больше поверхности для устанавливаемой посуды.  
3.32. Запрещено кухонному рабочему на пищеблоке ДОУ браться голыми руками за нагретую кухонную посуду, используйте при этом полотенце.  
3.33. Обязательно принимать меры для уборки жидкости, пролитой на пол, а также жира, уроненных на пол продуктов или отходов.  
3.34. Открывать банки с консервами с применением предназначенного для этого ключа. Запрещается вскрывать банки ножами и другим кухонным инвентарём.  
3.35. Для вскрытия тары кухонному рабочему пищеблока следует применять гвоздодёр, клещи, молоток и др. инструменты, предназначенные для этого.  
3.36. При приготовлении и использовании в работе моющих и дезинфицирующих растворов кухонному рабочему дошкольного образовательного учреждения следует:

* использовать очки защитные, не допускать попадания их в глаза;
* не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки, попадания их в глаза;
* для защиты рук надевать резиновые перчатки;
* пользоваться специальными щетками, мочалками, ершами;
* следует применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
* не допускается превышать установленную концентрацию и температуру (выше 50°С) моющих растворов.

3.37. Не выходить вспотевшим на улицу, к открытому окну или в прохладное помещение.  
3.38. Для выполнения работы на высоте использовать исправную стремянку или приставную лестницу, имеющие необходимые приспособления от скольжения (шины, резиновая прокладка). Не пользоваться для работы на высоте бочками, ящиками им другими предметами.  
3.39. При возникновении неисправностей во время работы электрооборудования необходимо обесточить его и сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару) дошкольного образовательного учреждения.

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

4.1. К аварии или несчастному случаю на пищеблоке ДОУ могут привести следующие ситуации:

* выполнение работы с нарушением требований настоящей инструкции по охране труда;
* неисправность используемых в работе оборудования, инструмента, приспособлений и инвентаря;
* эксплуатация оборудования, не соответствующего требованиям по охране труда;
* нарушение требований по охране труда при эксплуатации электрооборудования;
* несоблюдение мер пожарной безопасности.

4.2. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – заведующего ДОУ или иное должностное лицо.  
4.3. Обязательно останавливать работу любого кухонного электрооборудования, выключив рубильник в следующих ситуациях:

* при прерывании подачи электроэнергии;
* в случае возгорания обшивки электродвигателя и наличия запаха горелой резины;
* если были обнаружены неисправности в электрооборудовании, пробивание током корпуса;
* при появлении нестандартного шума, вибрации;
* в случае неисправности манометра, варочного котла;
* если манометр показывает давление больше 0,4 кг/с и предохранительный клапан не срабатывает;
* о неисправностях доложить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока (кухни) ДОУ.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), кухонному рабочему в детском саду необходимо прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.  
4.5. Пролитый на пол жир необходимо удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым (не более 50°С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованная ветошь должна быть убрана в металлический ящик с плотной крышкой.  
4.6. Просыпанные порошкообразные вещества необходимо осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.  
4.7. При попадании в глаза соды, моющих средств (или их растворов) следует немедленно промыть глаза большим количеством проточной воды и обратиться за медицинской помощью.  
4.8. При возникновении пожара отключить электрооборудование, поставить в известность заведующего производством (шеф-повара) ДОУ, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения. В случае возгорания жира не следует заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.  
4.9. При получении травм, отравлении или внезапном заболевании, немедленно принять меры по оказанию первой помощи пострадавшему, в случае необходимости, вызвать медицинскую сестру, о случившемся сообщить заведующему производством (шеф-повару) и заведующему дошкольным образовательным учреждением.

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

5.1. По окончании работы кухонному рабочему необходимо выключить все электрооборудование, находящееся на кухне (пищеблоке) ДОУ, а также вытяжную вентиляцию. Холодильные установки при этом не отключаются от электросети.  
5.2. Следует произвести разборку, очистку, мойку и санитарную обработку оборудования: механического – после остановки электропривода и подвижных и вращающихся частей с инерционным ходом, а теплового – после полного остывания нагретых поверхностей.  
5.3. В процессе разборки, очистки, мойки, санитарной обработки и сборки исполнительных механизмов во избежание пореза рук требуется соблюдать осторожность.  
5.4. Не допускается охлаждать водой нагретую поверхность электроплиты, чашу электросковороды и другого теплового оборудования.  
5.5. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах пара, холодной и горячей воды.  
5.6. Привести в порядок рабочее место, инструмент, приспособления, инвентарь убрать в отведенные для этого места. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.  
5.7. Проветрить помещение пищеблока (кухни) ДОУ, а затем закрыть все окна.  
5.8. Поместить санитарную одежду и обувь в предусмотренные для этого места.  
5.9. Тщательно вымыть руки с мылом, принять душ (при наличии возможности).  
5.10. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) детского сада и сменщику обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

*Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*СОГЛАСОВАНО  
Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.*

*С инструкцией ознакомлен(а)*

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
 МБДОУ д/с № 6»Ручеек   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_А.Г.Царакова \_\_\_/  
Протокол №\_3\_ от «\_21\_»\_10\_ 2022 г

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий \_ МБДОУ \_\_   
\_\_\_\_\_ д/с № 6»Ручеек « \_   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_Э.С.Касаева /  
Приказ №\_19\_ от «\_21\_»\_\_10\_ 2022 г

**Инструкция  
по охране труда при работе с кухонной электроплитой**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой** составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".  
1.2. К самостоятельной работе с электрической плитой (электроплитой) допускаются лица, которые изучили данную инструкцию по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.  
1.3. Работающие с кухонной электроплитой должны неукоснительно соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, а также правила эксплуатации оборудования завода-изготовителя, правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и отдыха организации.  
1.4. При постоянной работе с кухонной электроплитой в помещении возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

* термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также ожоги при соприкосновении с горячей жидкостью или паром;
* поражение электрическим током при неисправном или поврежденном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии специального диэлектрического коврика на полу.

1.5. При работе с кухонной электроплитой работниками должна использоваться следующая специальная одежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, проверенный диэлектрический коврик.  
1.6. Помещение должно быть обязательно оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электрической плитой.  
1.7. В помещении должна быть медицинская аптечка с полным набором необходимых медикаментов и перевязочных средств оказания первой помощи при травмах.  
1.8. Работник извещает заведующего производством (шеф-повара) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на пищеблоке, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.  
1.9. Работники обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, место расположения пакетника (коробки с рубильником) для выключения электропитания на электроплиту. Помещение с электроплитой должно быть в обязательном порядке обеспечено первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.  
1.10. При возникновении несчастного случая пострадавший или очевидец несчастного случая обязан без промедления сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару). При неисправности или повреждении электроплиты сразу прекратить выполняемую работу и сообщить об этом руководителю.  
1.11. В процессе выполнения работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования всевозможными средствами индивидуальной и коллективной защиты, систематически соблюдать правила личной гигиены, содержать свое рабочее место и электроплиту в чистоте.  
1.12. Лица, которые не выполнили или нарушили данную инструкцию по охране труда при работе с кухонной электроплитой, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с утвержденными правилами внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации и, при необходимости, подвергаются внеплановой проверке знаний норм, правил и требований охраны труда.

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

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.  
2.2. Проверить наличие на полу около электроплиты специальных диэлектрических ковриков.  
2.3. Проверить наличие ручек пакетных переключателей электроплиты и отсутствие каких-либо повреждений на них, а также надежность подсоединения защитного заземления к корпусу электроплиты.  
2.4. Аккуратно включить вытяжную вентиляцию для электроплиты и убедиться в ее бесперебойной работе.

**3. Требования охраны труда во время работы с электроплитой**

3.1. Во время работы с кухонной электроплитой необходимо встать на диэлектрический коврик и включить электроплиту, при этом убедиться в нормальной и стабильной работе ее нагревательных элементов.  
3.2. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.  
3.3. Любые кастрюли или баки заполнять жидкостью не более 3/4 от их объема, в связи с тем, чтобы закипающая жидкость не выплескивалась и не переливалась, тем самым не заливала электроплиту.  
3.4. Крышки горячей посуды на электроплите брать только полотенцем или прихваткой и открывать только от себя, чтобы не получить ожоги выходящего пара.  
3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты особенно соблюдать осторожность, быть внимательным, брать посуду только за ручки полотенцем или прихваткой.  
3.6. Емкости более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее только вдвоем.  
3.7. Для предотвращения ожогов рук брызгами кипятка или паром при перемешивании горячей жидкости в посуде на электроплите использовать ложки или половники с длинными ручками.  
3.8. Сковородки ставятся или снимаются с электроплиты осторожно и только с помощью специальных сковородников.  
3.9. В процессе работы строго соблюдать требования технику безопасности при выполнении работ, требования пожарной и электробезопасности.

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

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.  
4.2. При возникновении неисправности или поломки в работе электроплиты, а также при повреждении защитного заземления ее корпуса необходимо прекратить выполняемую работу, выключить электроплиту и сообщить об этом непосредственному руководителю. Работу разрешается начать только после полного устранения неисправности.  
4.3. При возникновении короткого замыкания, возгорания электрооборудования электроплиты немедленно обесточить ее, эвакуировать людей из помещения и приступить к тушению возгорания с помощью огнетушителя, вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).  
4.4. При получении травмы срочно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или отправить его в ближайшее медицинское учреждение, сообщить о случившемся факте получения травмы заведующему производством (шеф-повару).  
4.5. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту от электрической сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса произвести искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до момента восстановления дыхания и пульса. Вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение. Поставить в известность о случившемся заведующего производством (шеф-повара).

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

5.1. Выключить электроплиту и только после ее полного остывания тщательно вымыть горячей водой.  
5.2. Провести или убедиться в проведении влажной уборки в помещении, выключить вытяжную вентиляцию для электроплиты.  
5.3. Снять спецодежду, поместить ее в отведенное место.  
5.4. Тщательно вымыть лицо и руки теплой водой с мылом.  
5.5. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Кондитеру соблюдать [инструкцию по охране труда пекаря-кондитера](https://ohrana-tryda.com/node/724).

*СОГЛАСОВАНО  
Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.*

*С инструкцией ознакомлен(а)  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
 МБДОУ д/с № 6»Ручеек   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_А.Г.Царакова \_\_\_/  
Протокол №\_3\_ от «\_21\_»\_10\_ 2022 г

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий \_ МБДОУ \_\_   
\_\_\_\_\_ д/с № 6»Ручеек « \_   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_Э.С.Касаева /  
Приказ №\_19\_ от «\_21\_»\_\_10\_ 2022 г

**Инструкция  
по охране труда при ручной обработке рыбы**

  Кулаеву Ларису владимировну

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы** составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".  
1.2. Данная инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока (кухни) при ручной обработке рыбы.  
1.3. Самостоятельно производить обработку рыбы допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.  
1.4. На работника, выполняющего ручную разделку рыбы, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

* пониженная температура, влажность воздуха рабочей зоны;
* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, инвентаря, тары;
* физические перегрузки;
* уколы и порезы от рыбной чешуи, плавников, инструмента.

1.5. Работник должен быть обеспечен по установленным нормам средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой.  
1.6. Помещение должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.  
1.7. Работающие обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.  
1.8. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах.  
1.9. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.  
1.10. Работник сообщает заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, произошедшем на производстве, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.  
1.11. Работник обязан соблюдать настоящую инструкцию по охране труда при обработке рыбы. установленный в организации режим труда и отдыха, трудовую дисциплину. Не допускается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ на рабочем месте или в рабочее время.  
1.12. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

* сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару);
* коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
* содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
* тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
* при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.13. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда по ручной разделке и обработке рыбы, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

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

2.1. Перед началом работы по обработке рыбы необходимо надеть санитарную одежду и обувь. Санитарную одежду застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под колпак (шапочку, косынку). Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы.  
2.2. Проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам.  
2.3. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке.  
2.4. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов в соответствии с частотой их использования и расходования.  
2.5. Проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности специальной тары, разделочных досок и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды, полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).  
2.6. В случае обнаружения нарушений требований по охране труда, которые работник самостоятельно устранить не может, он должен сообщить о них заведующему производством (шеф-повару).

**3. Требования охраны труда во время ручной обработки рыбы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой работник прошел обучение, получил инструктаж по охране труда и технике безопасности.  
3.2. Не поручать свою работу не прошедшим обучение или посторонним лицам.  
3.3. Строго соблюдать все правила передвижения в помещении, пользоваться только установленными проходами.  
3.4. Сортировку и ручную разделку рыбы надлежит производить в резиновых перчатках с шероховатой поверхностью, надетых поверх хлопчатобумажных перчаток.  
3.5. Разделочные столы, а также подставки или решетки, на которых стоят работники, должны быть надежно закреплены. Разделка рыбы должна производиться на разделочном столе, имеющем желоб и бортик.  
3.6. Рыборазделочные доски не должны иметь заусениц.  
3.7. При ручной мойке рыбы необходимо пользоваться ножами, скейлерами, щетками, мочалками. Скребки для зачистки полости рыбы должны иметь гладкие ручки. Работнику необходимо соблюдать осторожность и не подводить руку, держащую рыбу и другие морепродукты, близко к режущему инструменту.  
3.8. Во время работы с приспособлением для очистки рыбы от чешуи следует не нажимать сильно на рукоятку, перемещая скребок при очистке рыбы.  
3.9. Разделочный нож должен быть остро заточен, а форма ножа должна соответствовать виду разделки рыбы.  
3.10. Во время работы с разделочным ножом запрещается:

* использовать разделочные ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
* производить резкие движения;
* разделывать рыбу на весу;
* проверять остроту лезвия рукой;
* оставлять нож во время перерыва в работе в разделываемом продукте или на столе без футляра;
* опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.11. Переносить и хранить разделочные ножи разрешается только в пенале (футляре) на поясе. Во время перерывов в работе разделочные ножи необходимо оставлять в специальных пеналах (футлярах) или гнездах на стационарных рабочих местах.  
3.12. Во время работы рыбную слизь необходимо периодически смывать и промывать руки дезинфицирующим раствором.  
3.13. Металлические противни для разделанной рыбы должны иметь отбортованные края с гладкой зачищенной поверхностью.  
3.14. При приготовлении пищи из замороженных продуктов они должны быть подвергнуты размораживанию. Работы с ними (деление, нарезку и т.п.) можно производить после достижения температуры продукта 5°С. Для обогревания рук необходимо применять сухие полотенца.  
3.15. При подаче и разделке рыбы с колючими плавниками и шипами необходимо быть предельно осторожным, остерегаться уколов ими.

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

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.  
4.2. При попадании в глаза соды, моющих средств (или их растворов) следует немедленно промыть их большим количеством проточной воды и обратиться в организацию здравоохранения.  
4.3. При возникновении пожара следует немедленно эвакуировать из помещения людей, сообщить о пожаре в ближайшую пожарную службу по телефону 101, при этом четко назвать адрес, место пожара, свою должность и фамилию. Сообщить заведующему производством (шеф-повару), при отсутствии явной угрозы жизни, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения.  
4.4. При несчастном случае необходимо:

* быстро принять меры по предотвращению воздействия на потерпевшего травмирующих факторов, оказанию потерпевшему первой помощи (применив имеющиеся в аптечке первой помощи лекарственные средства и изделия медицинского назначения), вызову на место происшествия медицинских работников скорой помощи или доставке потерпевшего в организацию здравоохранения;
* сообщить о происшествии руководителю работ или другому должностному лицу и действовать в соответствии с полученными указаниями;
* обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия;
* во всех случаях травмирования или внезапного заболевания необходимо вызвать на место происшествия медицинских работников, при невозможности – доставить потерпевшего в ближайшую организацию здравоохранения.

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

5.1. После завершения обработки рыбы поверхность разделочного стола и область вокруг должна быть очищена от отходов и голов и промыта водой.  
5.2. Инструмент, приспособления, инвентарь убрать в отведенные для хранения места. Не допускается производить уборку мусора и отходов непосредственно руками, необходимо использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.  
5.3. По завершении работы приспособление для очистки рыбы от чешуи должно протираться тряпкой, смоченной сначала в содовом или мыльном растворе, а затем в чистой теплой воде, соблюдая установленные температуру воды и концентрацию моющего раствора.  
5.4. Обо всех недостатках, выявленных во время работы, и принятых мерах по их устранению обработчик рыбы должен сообщить заведующему производством (шеф-повару).  
5.5. Санитарную одежду и средства индивидуальной защиты следует очистить от загрязнений и поместить в установленные для хранения места, при необходимости сдать в стирку (химчистку) или ремонт.  
5.6. По окончании всех работ следует вымыть руки и лицо с мылом или аналогичными по действию смывающими средствами.

*Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*СОГЛАСОВАНО  
Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.*

*С инструкцией ознакомлен(а)  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*



Конец формы

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
 МБДОУ д/с № 6»Ручеек   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_А.Г.Царакова \_\_\_/  
Протокол №\_3\_ от «\_21\_»\_10\_ 2022 г

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий \_ МБДОУ \_\_   
\_\_\_\_\_ д/с № 6»Ручеек « \_   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_Э.С.Касаева /  
Приказ №\_19\_ от «\_21\_»\_\_10\_ 2022 г

г

г

## Инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на пищеблоке (кухне)

### 1. Общие положения

1.1. Настоящая **инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на  пищеблоке (кухне)** составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,  введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".  
1.2. Данная инструкция по охране труда разработана для изучения всеми сотрудниками пищеблока (кухни) приемов и способов оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях.  
1.3. Настоящей инструкцией необходимо руководствоваться во время обучения оказанию первой помощи пострадавшим, а также при непосредственном оказании помощи при

### 2. Общие требования

2.1. При несчастном случае заведующему производством (шеф-повару) следует незамедлительно организовывать первую помощь пострадавшему при несчастном случае и, если необходимо, оперативно вызвать «скорую помощь», доставить его в ближайшее медицинское учреждение.  
2.2. Первую помощь потерпевшему на пищеблоке необходимо оказать под руководством одного человека, так как различные советы окружающих, суета, споры и растерянность могут привести к потере драгоценного времени. В тоже время вызов скорой медицинской помощи или, если это возможно, доставка потерпевшего в медицинское учреждение должны осуществляться немедленно.  
2.3. Каждый сотрудник должен быть обучен оказанию первой помощи при возникновении несчастного случая. В помещении пищеблока (кухни) должна всегда находиться медицинская аптечка, укомплектованная всем необходимым для оказания первой помощи.  
2.4. Оказывающий первую помощь на пищеблоке должен знать:

* основы оказания первой помощи пострадавшему;
* признаки (симптомы) повреждений жизненно важных органов организма;
* правила, способы и приемы оказания первой помощи потерпевшим в зависимости от каждой конкретной ситуации;
* все возможные способы перемещения пострадавшего.

2.5. Оказывающий первую помощь на пищеблоке должен быть обучен:

* определению состояния пострадавшего, выполнению диагностики вида и особенностей поражения (травмы), подбору вида требуемой первой помощи, порядку проведения необходимых действий;
* правильному выполнению всего комплекса экстренной реанимационной помощи, выполнению контроля над эффективностью и, если это необходимо, корректировке реанимационных действий, учитывая состояние пострадавшего;
* остановке кровотечения путем наложения жгута, давящих повязок и т. д.;
* наложению повязок, косынок, транспортных шин при переломах костей, вывихах, тяжелых ушибах;
* оказанию помощи в случае поражения электрическим током, в случае теплового, солнечного удара и острых отравлений;
* применению подручных средств оказания первой помощи пострадавшему, для переноса, погрузки, транспортировки пострадавшего; пользованию аптечкой первой помощи.

2.6. Перечень состояний, при которых должна оказываться первая помощь:

* потеря сознания;
* отсутствие дыхания и остановка кровообращения;
* внешние кровотечения;
* наличие инородных тел в верхних дыхательных путях;
* травмирование разных частей тела;
* ожоги, эффекты воздействия повышенных температур, теплового излучения;
* различные отравления.

### 3. Перечень необходимых действий при оказании первой помощи

3.1. Действия по оценке обстановки и обеспечению безопасных условий для оказания первой помощи пострадавшим на пищеблоке:

* определить угрожающие факторы для собственной жизни и здоровья;
* определить угрожающие факторы для жизни и здоровья потерпевшего;
* ликвидировать угрожающие жизни и здоровью факторы;
* прекратить действие травмирующих факторов на пострадавшего;
* определить число пострадавших при несчастном случае;
* вытащить потерпевшего из труднодоступных мест;
* переместить потерпевшего.

3.2. Вызвать «скорую медицинскую помощь».  
3.3. Установить наличие сознания у потерпевшего.  
3.4. Действия по восстановлению проходимости дыхательных путей и выявлению признаков жизни у потерпевшего:

* запрокинуть голову с подъемом подбородка;
* выдвинуть нижнюю челюсть;
* установить присутствие дыхания при помощи слуха, зрения и касания;
* определить наличия кровообращения, проверить пульса на магистральных артериях.

3.5. Действия по выполнению сердечно-легочной реанимации до момента появления признаков жизни:

* надавливание руками на грудину пострадавшего;
* искусственное дыхание «Рот в рот»;
* искусственное дыхание «Рот к носу»;
* искусственное дыхание с применением устройства для искусственного дыхания.

3.6. Действия по поддержанию проходимости дыхательных путей:

* придать устойчивое боковое положение;
* запрокинуть голову, подняв подбородок;
* выдвинуть нижнюю челюсть.

3.7. Действия по общему осмотру пострадавшего и временной остановке внешнего кровотечения:

* провести общий осмотр пострадавшего на присутствие кровотечений;
* прижать артерии пальцем;
* наложить жгут;
* максимально согнуть конечности в суставе;
* прямое надавливание на рану; наложение давящей повязки.

3.8. Действия по подробному осмотру пострадавшего с целью выявления признаков травм, отравлений и иных состояний, представляющих угрозу его жизни и здоровью, и по оказанию первой помощи при выявлении перечисленных состояний:

* осмотреть голову;
* осмотреть шею и грудь;
* осмотреть спину, живот и таз;
* осмотреть конечности;
* зафиксировать шейный отдел позвоночника (вручную, подручными средствами, применяя медицинские изделия);
* прекратить воздействие опасных химических веществ на потерпевшего (промыть желудок, приняв большое количество воды и вызвав рвоту, удалить с поврежденной поверхности и промыть поврежденную поверхность проточной водой);
* выполнить местное охлаждение при травмах, термических ожогах и других воздействиях высоких температур или теплового излучения; термоизоляция при обморожениях и иных последствиях воздействия низких температур.

3.9. Придать пострадавшему наиболее благоприятное положение тела.  
3.10. Контролировать состояние пострадавшего (сознание, дыхание, кровообращение) и оказать психологическую поддержку.  
3.11. Передать пострадавшего бригаде скорой медицинской помощи

### 4. Оказание первой помощи при несчастных случаях на пищеблоке, признаки травм

4.1. Первая помощь при несчастном случае – это простые срочные действия, которые необходимы для спасения жизни и здоровья пострадавшего в случае повреждений, несчастных случаев и неожиданных заболеваниях. Такую помощь оказывают на месте происшествия до прибытия медработников или доставки пострадавшего в медицинское учреждение.  
Важно не забывать, что от своевременности и качества оказания первой помощи в большей степени зависит дальнейшее состояние здоровья пострадавшего и, в отдельных случаях, его жизнь. Оказание первой помощи очень важный момент, но никогда не заменяет квалифицированной медицинской помощи, если в этом есть необходимость.

Нельзя пытаться самостоятельно лечить пострадавшего – это должен делать врач-специалист. Также не следует давать пострадавшему какие-либо медикаменты (таблетки, капли и прочее).

Сотрудники пищеблока, не имеющие медицинского образования, не имеют права на оказание медицинской помощи.

**4.2. ВЫВИХ**

Вывихом называется смещение суставных концов костей, частично или полностью нарушающее их взаимное соприкосновение.

Признаки вывиха – это появление сильной боли в области пораженного сустава; нарушение двигательной функции конечности, проявляющееся в невозможности выполнять движения; принятие вынужденного положения конечности и деформация формы сустава; смещение суставной головки с запустеванием суставной капсулы и пружинящая фиксация конечности при ее обычном положении.

При травматических вывихах суставов требуется срочное оказание первой помощи. Самим вывихи нельзя вправлять! Вовремя вправленный медицинским работником вывих при его правильном последующем лечении приводит к полному восстановлению нарушенной функции конечности.

Первая помощь при вывихе должна включать в себя оценку ситуации и обеспечение безопасных условий для оказания помощи, вызове скорой медицинской помощи, фиксации поврежденной конечности в положении, в котором она оказалась после вывиха и придании конечности наиболее возвышенного положения. Фиксируют конечность при помощи повязки или подвешивания ее на косынке. В случае вывихов суставов нижней конечности пострадавшего необходимо доставить больницу в лежачем положении (на носилках) подложив под конечность подушки, зафиксировав ее. Никаких обезболивающих лекарств не давать! Назначать к применению лекарства может исключительно квалифицированный медработник.

**4.3. КРОВОТЕЧЕНИЕ**

**4.3.1. Внешнее кровотечение**

Внешнее кровотечение – это излияние крови из поврежденных кровеносных сосудов. Это одно из частых и опасных последствий ранений, травм и ожогов. В зависимости от поврежденного сосуда выделяют три вида кровотечений: артериальное, капиллярное и венозное.

**Артериальное кровотечение** возникает в случае повреждения артерий и относится к наиболее опасному.

Признаки такого кровотечения: из раны сильно пульсирующей струей бьет кровь алого цвета.

Первая помощь при кровотечении: заключается в остановке кровотечения, которая осуществляется путем придания кровоточащей области приподнятого положения, наложения давящей повязки, максимально возможного сгибания конечности в суставе и одновременном сдавливании при этом проходящих в поврежденной области сосудов, пальцевого прижатия, наложения жгута. Прижимают сосуд выше раны в определенных анатомических точках, там, где меньше всего мышечной массы, сосуд расположен поверхностно и можно прижать его к кости под ним. Прижимать сосуд лучше всего не одним, а сразу несколькими пальцами одной или обеих рук.

В случае кровотечения в височной области прижимают артерию впереди мочки уха у скуловой кости.

В случае кровотечения в области щеки сосуды нужно прижимать к краю нижней челюсти впереди жевательной мышцы.

Если кровотечение из ран лица, языка, волосистой части головы, то прижимают к поперечному отростку шейного позвонка сонную артерию по переднему краю грудино-ключично-сосцевидной мышцы – у ее середины.

В случае кровотечения в области плеча подключичную артерию прижимают под ключицей к ребру, подмышечная артерия прижимается в подмышечной впадине к головке плечевой кости.

Если кровотечение в области предплечья и локтевого сгиба, то прижимают плечевую артерию у внутреннего края двуглавой мышцы плеча (бицепса) к плечевой кости.

В случае кровотечения в паховой области прижимают брюшную аорту кулаком ниже и слева от пупка к позвоночнику.

Если кровотечение в области бедра, то прижимать нужно к горизонтальной ветви лобковой кости в точке, которая находится ниже паховой связки.

Пальцевое прижатие с целью временной остановки кровотечения используют крайне редко, исключительно для оказания экстренной помощи.

К наиболее надежному методу временной остановки сильного артериального кровотечения на верхних и нижних конечностях относится наложение кровоостанавливающего жгута или закрутки, то есть круговое перетягивание конечности.

Есть несколько видов кровоостанавливающих жгутов. Если отсутствует жгут, можно применить любой подручный материал (резиновую трубку, брючный ремень, платок, веревку и т. п.). Последовательность при наложении кровоостанавливающего жгута: жгут накладывается в случае повреждения крупных артерий конечностей выше раны так, чтобы он полностью пережимал артерию. Для наложения жгута конечность приподымают, подложив под него мягкую ткань (бинт, одежду и пр.), затем делают несколько витков до тех пор, пока кровотечение не остановится полностью. Витки нужно делать так, чтобы они ложились вплотную один к другому и чтобы между витками не попадали складки одежды. Концы жгута надежно фиксируют (завязав или скрепив при помощи цепочки и крючка). Если жгут наложен правильно, то произойдет остановка кровотечения и исчезнет периферический пульс. К жгуту в обязательном порядке должна прикрепляться записка, где указывается время наложения жгута. Жгут можно накладывать не дольше, чем на 1-1,5 часа, в зимнее время – на 1 час. Запрещается скрывать наложенный жгут под одеждой. В случае крайней необходимости наиболее продолжительного пребывания жгута на конечности его ослабляют на 5-10 минут (до восстановления кровоснабжения конечности), выполняя в это время пальцевое прижатие поврежденного сосуда. Данные действия можно повторять несколько раз, но при этом следует каждый раз сокращать промежуток времени между такими действиями в 1,5–2 раза по сравнению с предыдущими. Жгут должен быть наложен так, чтобы он был виден. Пострадавшего с наложенным жгутом незамедлительно отправляют в медицинское учреждение.

**Венозное кровотечение** возникает в случае повреждении венозных стенок.

Признаки венозного кровотечения: из раны медленной непрерывной струей течет темная кровь.

Первая помощь при венозном кровотечении – остановка кровотечения, для этого будет достаточным придание приподнятого положения конечности, максимальное сгибание ее в суставе или наложение давящей повязки. Данное положение придается конечности только после наложения давящей повязки. Если венозное кровотечение сильное, то сосуд прижимают к кости на 5-8 см ниже раны. Данный способ удобен тем, что может быть выполнен быстро и не требуется каких-либо приспособлений.

**Капиллярное кровотечение** – это следствие повреждения самых мелких кровеносных сосудов (капилляров).

Признаки капиллярного кровотечения: кровоточит вся поверхность раны.

Первая помощь при капиллярном кровотечении – наложение давящей повязки. На кровоточащий участок накладывают бинт (марлю), можно воспользоваться чистым носовым платком.

**4.3.2. Внутреннее кровотечение**

Внутреннее кровотечение – это потеря крови, во время которой кровь вытекает не наружу, а в одну из полостей тела человека. При внутреннем кровотечении кожный покров остается не поврежденным, и видимой раны нет. Внутреннее кровотечение может возникнуть не только в результате травмы (разрыв селезенки при ударе по животу), но и из-за заболевания (язвенная болезнь желудка, цирроз печени и т. д.).

Диагностировать внутреннее кровотечение на этапе оказания первой помощи очень трудно. Оказание первой помощи должно направляться на создание условий для снижения интенсивности кровотечения вплоть до его остановки.

Действия при внутреннем кровотечении: Оценка ситуации и обеспечение безопасных условий для оказания первой помощи. Максимально быстро вызвать бригаду скорой помощи. Обеспечить пострадавшему при несчастном случае на пищеблоке полный покой. Приложить к области предполагаемого источника кровотечения холод (пузырь со льдом или снегом, холодной водой).

**4.4. ОБМОРОК**

Обморок – это внезапная кратковременная потеря сознания, которая сопровождается ослаблением деятельности сердца и дыхания. Возникает при интенсивно развивающемся малокровии головного мозга и продолжается от нескольких секунд до 5–10 минут и более.

Признаки обморока: обморок выражается во внезапно появляющейся дурноте, головокружении, слабости и потере сознания. Обморок сопровождается бледностью и охлаждением кожных покровов. Дыхание замедляется, становится поверхностным, слабый и редкий пульс (до 40–50 ударов в минуту).

Первая помощь при обмороке: в первую очередь, нужно пострадавшего уложить на спину так, чтобы голова была немного опущена, а ноги приподняты. Для облегчения дыхания нужно освободить шею и грудь от стесняющей одежды. Тепло укрыть пострадавшего, положить грелку к ногам. Если обморок затянулся, то сделать искусственное дыхание. Когда придет в сознание, дать ему горячий чай.

Первая помощь при обмороке от теплового или солнечного удара. В случае теплового и солнечного удара кровь приливает к мозгу. Пострадавший чувствует внезапную слабость, головную боль, возникает рвота, дыхание становится поверхностным. Пострадавшего следует вывести или вынести из жаркого помещения и поместить в тень или прохладное помещение пищеблока, обеспечить приток свежего воздуха. Его нужно уложить так, чтобы голова была выше туловища, расстегнуть одежду, стесняющую дыхание, приложить к голове лед или сделать холодные примочки, смочить грудь холодной водой. Если дыхание прекратилось или стало очень слабым, а пульс не прощупывается, следует сразу же начать делать искусственное дыхание и массаж сердца и срочно вызвать врача.

**4.5. ПЕРЕЛОМ**

Перелом – нарушение целости кости. Открытые переломы характеризуются наличием в области перелома раны, а при закрытых отсутствует нарушение целости покровов (кожи или слизистой оболочки).

Важно помнить, что перелом может сопровождаться осложнениями: повреждением острыми концами осколков кости крупных кровеносных сосудов, что может привести к наружному кровотечению (в случае открытой раны) или внутритканевому кровоизлиянию (в случае закрытого перелома); повреждению нервных стволов, которые могут вызвать шок или паралич; к инфицированию раны и развитию флегмоны, к возникновению остеомиелита или общей гнойной инфекции; к повреждению внутренних органов (мозга, легких, печени, почек, селезенки и др.).

Признаки перелома: очень сильные боли, деформация и нарушение двигательной функции конечности, укорочение конечности, своеобразный костный хруст.

В случае переломов черепа наблюдается тошнота, рвота, нарушение сознания, замедление пульса – признаки сотрясения (ушиба) головного мозга, кровотечение из носа и ушей.

Переломы таза всегда сопровождаются большой кровопотерей и в 30 процентах случаев развитием травматического шока. Данное состояние возникает потому, что в тазовой области повреждаются крупные кровеносные сосуды и нервные стволы.

Переломы позвоночника – одна из наиболее серьезных травм, часто заканчивающаяся летальным исходом. Анатомически позвоночный столб состоит из прилегающих друг к другу позвонков, которые соединяются между собой межпозвонковыми дисками, суставными отростками и связками. В специальном канале находится спинной мозг, который может также пострадать при травме.

Очень опасны травмы шейного отдела позвоночника, которые приводят к серьезным нарушениям сердечно-сосудистой и дыхательной систем. Если повреждается спинной мозг и его корешки, то нарушается его проводимость.

Первая помощь при переломе – обеспечение неподвижности отломков кости (транспортной иммобилизации) поврежденной конечности шинами или имеющимися под рукой палками, дощечками и т. п. Если под рукой нет никаких предметов для иммобилизации, то нужно прибинтовать поврежденную руку к туловищу, поврежденную ногу к здоровой. В случае перелома позвоночника пострадавшего транспортируют на щите. Если открытый перелом, сопровождающийся обильным кровотечением, то накладывается давящая асептическая повязка и по показаниям кровоостанавливающий жгут. При этом надо учитывать, что наложение жгута ограничено минимально возможным сроком.

Недопустимо: Промывание раны спиртом, раствором йода – это может вызвать ожог. Применение перекиси водорода – это спровоцирует кровотечение. Отдирать прилипшие кусочки одежды – они могут содержать тромб, который в этом случае создает препятствие дальнейшей кровопотере, внутри кровеносного сосуда. Присыпать рану лекарствами в виде порошков, смазывать ее какими-нибудь мазями или маслами. Прикладывать вату прямо на рану. Удалять инородные тела, а в случае выпадения внутренних органов – вправлять их в рану (можно только закрыть их стерильными материалами). Неправильная обработка ран может привести к осложнениям и увеличить сроки их заживления.

**4.6. РАНЫ**

Раны (ранения) – повреждение покровов кожи, слизистых и подлежащих тканей. Главные признаки раны – открытие краев, боль и кровотечение. Раной называется механическое повреждение покровов тела, нередко сопровождающееся нарушением целости мышц, нервов, крупных сосудов, костей, внутренних органов, полостей и суставов.

В зависимости от характера повреждения и вида ранящего предмета выделяют раны резаные, колотые, рубленые, ушибленные, размозженные, огнестрельные, рваные и укушенные.

Раны могут быть поверхностными, глубокими и проникающими в полость тела.

Причинами ранения могут быть разные физические или механические воздействия. В зависимости от их силы, характера, особенностей и мест приложения они могут привести к разнообразным дефектам кожи и слизистых, травмам кровеносных сосудов, повреждениям внутренних органов, костей, нервных стволов и вызывать острую боль.

Резаные раны. Резаная рана обычно всегда раскрыта, имеет ровные края и сильно кровоточит. При такой ране окружающие ткани повреждаются незначительно и менее склонны к инфицированию.

Колотые раны — это следствие проникновения в тело колющих предметов. Колотые раны часто являются проникающими в полости (грудную, брюшную и суставную). Форма входного отверстия и раневого канала зависит от вида ранящего предмета и глубины его проникновения. Колотые раны характеризуются глубоким каналом и часто значительными повреждениями внутренних органов. Часты при этом внутренние кровотечения в полости тела. Учитывая то, что раневой канал вследствие смещения тканей обычно извилистый, могут образовываться затеки между тканями и развиться инфекция.

Рубленые раны. Такие раны характеризуются глубоким повреждением тканей, широким раскрытием, ушибом и сотрясением окружающих тканей.

Ушибленные и рваные раны характеризуются большим количеством размятых, ушибленных, пропитанных кровью тканей.

Первая помощь при ране. На любую рану необходимо наложить повязку, желательно асептическую (стерильную). Асептической повязкой в большинстве случаев служит пакет перевязочный медицинский, а при его отсутствии – стерильный бинт. Если ранение сопровождается обильным кровотечением, следует остановить его любым подходящим для этого способом. В случае обширных ранений мягких тканей, переломов костей и ранений крупных кровеносных сосудов и нервных стволов необходима иммобилизация конечности табельными или подручными средствами. Пострадавшего следует как можно быстрее доставить в медучреждение.

**4.7. ШОК**

Шок (бесчувствие) – состояние организма, возникающее из-за нарушения кровообращения, дыхания и обмена веществ. Это серьезная реакция организма на ранения, которая представляет большую опасность для жизни человека.

Признаки шокового состояния: побледнение кожных покровов; ухудшение (вплоть до потери) сознания; холодный пот; расширенные зрачки; ускорение дыхания и пульса; падение артериального давления; в тяжелых случаях может быть рвота, пепельный цвет лица, синеватый кожный покров.

Первая помощь при шоковом состоянии: оказать необходимую помощь в зависимости от вида ранения (остановить кровотечение, иммобилизовать место перелома и т. п.); закутать пострадавшего одеялом, уложить его горизонтально с немного опущенной головой; в случае ранения брюшной полости давать пострадавшему воду категорически запрещается; немедленно вызвать квалифицированную медицинскую помощь.

**4.8. РАСТЯЖЕНИЕ**

Растяжение – это повреждение мягких тканей (связок, мышц, сухожилий, нервов) под действием силы, без нарушения их целостности. Чаще всего происходит растяжение связочного аппарата суставов при неправильных, внезапных и резких движениях, выходящих за пределы нормального объема движений данного сустава (при подворачивании стопы, боковых поворотах ноги при зафиксированной стопе и др.). В более тяжелых случаях возможен надрыв или полный разрыв связок и суставной сумки.

Признаки растяжения: появление внезапных сильных болей, припухлости, нарушение движений в суставах, кровоизлияние в мягкие ткани (синяки). При ощупывании места растяжения проявляется болезненность.

Первая помощь при растяжении предполагает обеспечение покоя пострадавшему, тугой повязки поврежденного сустава, обеспечивающей его подвижность и уменьшение кровоизлияния. Впоследствии необходимо обратиться к врачу-травматологу.

**4.9. ОТРАВЛЕНИЯ ОКИСЬЮ УГЛЕРОДА**

Отравление окисью углерода происходит при его вдыхании и относится к острому отравлению. Образуется окись углерода при горении и в производственных условиях.

Поражающее действие окиси углерода основано на реакции соединения с гемоглобином (химическое соединение крови, состоящее из белка и железа, выполняющее снабжение ткани кислородом), в результате чего образуется карбоксигемоглобин, который не способен доставлять кислород к тканям, в результате чего развивается гипоксия (кислородное голодание тканей). Этим и объясняются наиболее ранние и выраженные изменения со стороны центральной нервной системы, особенно чувствительной к недостатку кислорода.

Признаки отравления окисью углерода: головная боль, головокружение, тошнота, рвота, оглушенное состояние, резкая мышечная слабость, помутнение сознания и потеря сознания, кома. В случае воздействия высоких концентраций окиси углерода наблюдаются тяжелые отравления, характеризующиеся потерей сознания, продолжительным коматозным состоянием, приводящим в особо тяжелых случаях к летальному исходу. Наблюдается расширение зрачков со слабой реакцией на свет, приступ судорог, резкое напряжение (ригидность) мышц, учащенное поверхностное дыхание, учащенное сердцебиение.

Первая помощь при отравлении окисью углерода: обеспечить доступ свежего воздуха; освободить шею и грудную клетку от сдавливающей одежды; если возможно, то провести ингаляцию кислорода (проводит медицинский персонал); если необходимо, сделать искусственное дыхание и непрямой массаж сердца; немедленно доставить в медучреждение.

**4.10. ЭЛЕКТРОТРАВМА**

Электротравма возникает при прямом или не прямом контакте человека с источником электричества. Под действием тепла (джоулево тепло), образующегося при прохождении электрического напряжения по тканям тела, возникают ожоги. Электрический ток зачастую вызывает глубокие ожоги. Все патологические нарушения, вызванные электро-травмой, можно объяснить прямым воздействием электрического тока при прохождении его через ткани организма; побочными явлениями, вызываемыми при прохождении тока в окружающей среде вне организма.

Признаки получения электротравмы. В результате прямого действия тока на организм возникают общие явления (расстройство деятельности центральной нервной, сердечно-сосудистой, дыхательной систем и др.). Побочные явления в окружающей среде (тепло, свет, звук) могут вызвать значительные изменения в организме (ослепление и ожоги вольтовой дугой, повреждение органов слуха и т. д.).

Первая помощь при электротравме на пищеблоке: следует быстро освободить пораженного от действия электрического тока, применив подручные средства (сухую палку, веревку, доску и др.), отключив сеть и т. д. Оказывающий помощь с целью самозащиты должен обмотать руки прорезиненной материей, сухой тканью, надеть резиновые перчатки, встать на сухую доску, деревянный щит и т. п. Попавшего под напряжение, нужно брать за те части одежды, которые не прилегают непосредственно к телу.

Реанимационные действия заключаются в: осуществлении искусственного дыхания «рот в рот» или «рот в нос»; выполнении непрямого массажа сердца; во введении для уменьшения боли обезболивающего препарата (проводит медицинский персонал); наложении на пораженную область от стерильной повязки.

**4.11. ТЕРМИЧЕСКИЙ ОЖОГ**

Термический ожог – вид травмы, возникающей от воздействия на ткани организма очень высокой температуры. В зависимости от фактора, вызвавшего ожог, последний может быть вызван воздействием светового излучения, пламени, кипятка, пара, горячего воздуха, электрического тока. Ожоги могут иметь различную локализацию (на лице, кистях рук, туловище, конечностях) и занимать разную площадь.

В зависимости от глубины поражения ожоги подразделяются на четыре степени:

I степень – гиперемия и отек кожи, сопровождающийся жгучей болью;

II степень – образуются пузыри, заполненные прозрачной жидкостью желтоватого цвета;

IIIа степень – характеризуется распространением некроза на эпидермис;

IIIб степень – наблюдается некроз всех слоев кожи;

IV степень – происходит омертвение не только кожи, но и глубжележащих тканей.

Первая помощь при термических ожогах на пищеблоке: прекращение воздействия травмирующего фактора. Для этой цели нужно скинуть загоревшуюся одежду, сбить с ног бегущего в горящей на нем одежде, выплеснуть на него воду, накинуть на горящий участок одежды покрывало или верхнюю одежду; снять (срезать) с поврежденных участков тела пострадавшего одежду; наложить на поверхность ожогов стерильные повязки (с помощью бинта, индивидуального перевязочного пакета, чистого полотенца, простыни, носового платка и т. п.); срочно направить в медучреждение. Эффективность само- и взаимопомощи зависит от того, насколько быстро пострадавший или окружающие его люди смогут сориентироваться в обстановке, применить навыки и средства первой помощи.

Реанимационные действия в очаге поражения сводятся к непрямому массажу сердца, обеспечению проходимости дыхательных путей, искусственному дыханию «рот в рот» или «рот в нос».

**4.12. БОЛИ И СУДОРОГИ**

Первая помощь в случае болей в области сердца: обеспечить полный покой; уложить больного и приподнять голову; незамедлительно вызвать медицинскую помощь; если боли сохраняются, то транспортировку выполнять на носилках.

Первая помощь в случае болей в области живота, не связанных с приемом пищи: положить пострадавшего горизонтально; приложить холод на область живота; полностью исключить физические нагрузки, прием пострадавшим жидкости, пищи; незамедлительно вызвать скорую медицинскую помощь.

Первая помощь при судорогах: придерживать голову больного; ввести в рот (между зубами) бинт, ложку и т. п.; освободить от одежды область шеи и груди; приложить ко лбу холодный компресс; когда припадок закончится уложить больного на бок; незамедлительно вызвать медицинскую помощь.

### 5. Реанимационные меры

**5.1. ИСКУССТВЕННОЕ ДЫХАНИЕ**  
Искусственное дыхание – это неотложная мера первой помощи при утоплении, удушении, поражении электротоком, тепловом и солнечном ударах. Выполняется до тех пор, пока у пострадавшего полностью не восстановится дыхание.

Механизм искусственного дыхания такой:

* пострадавшего уложить на горизонтальную поверхность;
* почистить рот и глотку пострадавшего от слюны, слизи, земли и иных посторонних предметов, если челюсти сильно плотно сжаты – раскрыть их;
* запрокинуть голову пострадавшего назад, расположив одну руку на лбу, а другую на затылке;
* сделать глубокий вдох, нагнуться над пострадавшим, плотно прижать свои губы к его рту и сделать выдох. Выдох должен продолжаться примерно 1 секунду и способствовать подъему грудной клетки пострадавшего. При этом ноздри пострадавшего необходимо закрыть, а рот накрыть стерильной салфеткой;
* частота искусственного дыхания должна составлять 16-18 раз в минуту; периодически необходимо освобождать желудок пострадавшего от воздуха, при помощи надавливания на подложечную часть.

**5.2. НЕПРЯМОЙ МАССАЖ СЕРДЦА**

Непрямой массаж сердца – это механическое воздействие на сердце в случае его остановки с целью восстановления деятельности и поддержания непрерывного кровотока до возобновления работы сердца.

Признаки внезапной остановки сердца – потеря сознания, резкое побледнение, исчезновение пульса, прекращение дыхания или появление редких судорожных вдохов, расширенные зрачки.

Механизм непрямого массажа сердца заключается в нижеперечисленных действиях: во время резкого толчкообразного надавливания на грудную клетку происходит смещение ее на 3-5 см, этому способствует расслабление мышц у пострадавшего, находящегося в бессознательном состоянии. Данное движение приведет к сдавливанию сердца, и оно может начать выполнять свою насосную функцию – выталкивает кровь в аорту и легочную артерию при сдавливании, а при расправлении всасывает венозную кровь. Во время проведения наружного массажа сердца пострадавшего укладывают на спину на ровную и твердую поверхность (пол, стол, землю и т. п.), расстегивают ремень и ворот одежды. Лицо, которое оказывает помощь, стоя с левой стороны, накладывает ладонь кисти на нижнюю треть грудины, вторую ладонь располагает крестообразно сверху и делает сильное дозированное давление в сторону позвоночника. Надавливание выполняют в виде толчков – не менее 60 в 1 минуту. Проводя массаж, требуется значительное усилие не только рук, но и всего корпуса тела.

Эффективность непрямого массажа сердца обеспечивается исключительно в сочетании с искусственным дыханием. Данные действия удобнее выполнять двум лицам. При этом сначала первый делает одно вдувание воздуха в легкие, потом второй производит пять надавливаний на грудную клетку. Если у пострадавшего сердечная деятельность восстановилась, определяется пульс, лицо порозовело, то массаж сердца прекращают, а искусственное дыхание продолжают в том же ритме до тех пор, пока пострадавший не начнет дышать самостоятельно. Вопрос о прекращении действий по оказанию помощи пострадавшему решает исключительно квалифицированный медперсонал.

### 6. Транспортировка пострадавших при несчастном случае

6.1. Транспортировать пострадавшего нужно как можно быстрей, при этом транспортировка должна быть безопасной и щадящей. В зависимости от вида травмы и имеющихся средств (табельные, подручные) транспортировка пострадавших может выполняться разными способами: поддержание, вынос на руках, перевозка транспортом.  
6.2. Транспортировка раненого вниз или наверх всегда выполняется головой вверх. Укладывать пострадавшего на носилки следует со стороны, противоположной травмированной части тела.  
6.3. При транспортировке на носилках очень важно:

* постоянно следить, чтобы пострадавший был в правильном и удобном положении; чтобы, перенося пострадавшего на руках, оказывающие помощь, шли «не в ногу»;
* поднимать и класть пострадавшего на носилки одновременно (по команде);
* в случае переломов и тяжелых травм нельзя нести пострадавшего к носилкам на руках, а нужно подставить носилки под пострадавшего (место перелома следует поддерживать).

6.4. Правильные положения пострадавших во время транспортировки:

* положение «лежа на спине» (пострадавший в сознании), рекомендуется при травмах головы, позвоночника, конечностей;
* положение «лежа на спине с согнутыми в коленях ногами» (подложить под колени валик), рекомендуется при открытых ранах брюшной полости и переломах костей таза;
* положение «лежа на спине с приподнятыми нижними конечностями и опущенной вниз головой», рекомендуется при сильных кровопотерях и шоке; положение «лежа на животе», рекомендуется при травмах позвоночника (в бессознательном состоянии);
* «полусидящее положение с вытянутыми ногами» – при травмах шеи и сильных ранениях верхних конечностей;
* «полусидящее положение с согнутыми ногами» (под колени подложить валик) – в случае травмирования мочеполовых органов, кишечной непроходимости и иных внезапных заболеваниях, травмах брюшной полости и грудной клетки;
* положение «на боку», рекомендуется в случае тяжелых травм, когда пострадавший без сознания;
* «сидячее положение», рекомендуется при легких травмах лица и верхних конечностей.

Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_Э.С.Касаева\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

*СОГЛАСОВАНО  
Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.*

С инструкцией ознакомлен(а)

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
 МБДОУ д/с № 6»Ручеек   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_А.Г.Царакова \_\_\_/  
Протокол №\_3\_ от «\_21\_»\_10\_ 2022 г

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий \_ МБДОУ \_\_   
\_\_\_\_\_ д/с № 6»Ручеек « \_   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_Э.С.Касаева /  
Приказ №\_19\_ от «\_21\_»\_\_10\_ 2022 г

**Инструкция  
по охране труда при нарезке хлеба**

  Кулаеву Ларису Таймуразовну

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при нарезке хлеба** составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".  
1.2. Самостоятельно производить нарезку хлеба разрешается лицам, которые изучили данную инструкцию по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с должностной инструкцией.  
1.3. На работника, нарезающего хлеб, могут воздействовать нижеперечисленные опасные и вредные производственные факторы:

* подвижные части механического оборудования;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* острые кромки, заусенцы и неровности поверхности оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
* физические перегрузки;
* монотонность труда (при ручной нарезке хлеба).

1.4. Работник должен обеспечиваться и систематически использовать санитарную одежду: халат белый хлопчатобумажный, нарукавники белые хлопчатобумажные, шапочка белая хлопчатобумажная или косынка белая хлопчатобумажная, обувь, а также необходимые средства индивидуальной защиты.  
1.5. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

* сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару);
* коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
* содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
* тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
* при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.6. Работник, нарезающий хлеб, сообщает заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, произошедшем на производстве, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.  
1.7. Работник, нарезающий хлеб, должен:

* оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, все личные вещи в гардеробной;
* начиная работу, вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, убрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос;
* выполнять нарезку в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
* после посещения санузла тщательно мыть руки с мылом;
* нарезая хлеб, не носить ювелирные украшения, часы, коротко подстригать ногти и не наносить на них лак;
* не принимать пищу на рабочем месте.

1.8. Работнику следует строго соблюдать настоящую инструкцию по охране труда при нарезке хлеба, трудовую дисциплину, правила внутреннего трудового распорядка. В случае привлечения работника к выполнению единократных работ, не входящих в его обязанности, ему необходимо пройти целевой инструктаж по данному виду работ.  
1.9. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.  
1.10. Работник должен уметь оказывать первую помощь потерпевшему при несчастных случаях, знать место расположения аптечки. При возникновении несчастного случая доложить об этом заведующему производством (шеф-повару), а пострадавшему оказать первую помощь, если потребуется вызвать врача, «скорую медицинскую помощь» или доставить пострадавшего в медучреждение.  
1.11. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке (кухне), положений настоящей *инструкции по охране труда при нарезке хлеба*, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

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

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все имеющиеся пуговицы (завязать завязки), не оставляя свободно свисающих концов одежды.  
2.2. Нельзя закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.  
2.3. Провести проверку на оснащенность рабочего места требуемым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.  
2.4. Подготовить свое рабочее место для безопасной работы:

* обеспечить беспрепятственность проходов между стеллажами, столами;
* провести проверку устойчивости производственного стола, стеллажа, прочности крепления хлеборезки к подставке, передвижной тележке, столу;
* удобно и устойчиво расположить запасы хлеба, ножи, лотки, подносы;
* убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами (диэлектрического коврика).

2.5. Провести осмотр:

* на достаточность освещенности поверхности для работы;
* на отсутствие свободно свисающих и оголенных концов электрической проводки;
* на исправность розетки, кабеля (шнура) электрического питания, вилки хлеборезки;
* на надежность закрытия всех ток несущих и пусковых устройств хлеборезки;
* на наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом хлеборезки и заземляющим проводом). Не начинать работу в случае отсутствия или ненадежности заземления;
* на отсутствие лишних предметов около оборудования;
* на исправное состояние инвентаря, приспособлений и инструмента:

- поверхность специальной тары и разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц;  
- рукоятки ножей должны быть прочно насаженными, нескользящими и удобными для захвата, имеющими требуемый упор для пальцев руки;  
- полотна ножей должны быть всегда гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).  
2.6. Перед тем, как включить хлеборезку необходимо:

* убедиться в правильности ее сборки, в работе регулятора толщины нарезаемых ломтиков хлеба, надежности крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении;
* на холостом ходу провести проверку исправности концевого выключателя, отключающего электрический двигатель в конце цикла нарезки;
* удостовериться, что нож вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе хлеборезки, и в отсутствии посторонних стуков.

2.7. О любых выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электрической проводки и иных неисправностях доложить заведующему производством (шеф-повару) и начинать работу исключительно после их устранения.

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

3.1. Выполнять только работу, по которой прошли обучение, инструктаж по охране труда и к которой получен допуск.  
3.2. Не поручать свою работу не прошедшим обучение или посторонним лицам.  
3.3. Пользоваться только исправной хлеборезкой, инструментом, инвентарем; применять их исключительно по назначению.  
3.4. Строго соблюдать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала, пользоваться только установленными проходами.  
3.5. Поддерживать чистоту на рабочем месте, вовремя собирать упавшие куски хлеба.  
3.6. Не загораживать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и иные проходы пустой тарой, инвентарем, хлебом.  
3.7. При нарезке хлеба вручную использовать разделочные доски и специально предназначенные простые (калачные) и рычажные ножи, облегчающие нарезку.  
3.8. Работая с ножом, следует быть крайне осторожным, беречь руки от порезов.  
3.9. Во время перерыва в работе калачный нож убирать в специально отведенное место. Нельзя передвигаться и наклоняться с ножом в руках, переносить нож, не помещенный в футляр (пенал).  
3.10. При работе с ножом недопустимо:

* пользоваться ножами с плохо закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
* делать резкие движения;
* резать хлеб на весу;
* проверять остроту лезвия ножа рукой;
* оставлять нож при перерывах в работе на столе без футляра;
* опираться на мусат во время правки ножа. Править нож о мусат необходимо вдали от остальных работников.

3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи с хлебом в направлении «от себя».  
3.12. Осуществлять перенос хлеба исключительно в исправной таре. Не нагружать тару сверх ее предельной массы брутто.  
3.13. Нарезая хлеб вручную, пользоваться разделочными досками и специально предусмотренными простыми (калачными) и рычажными ножами, облегчающими нарезку.  
3.14. При работе с хлеборезкой следует:

* строго соблюдать все требования безопасности, приведенные в инструкции по эксплуатации завода-изготовителя, инструкцию по охране труда при нарезке хлеба;
* пользоваться хлеборезкой исключительно для той работы, которая предусмотрена инструкцией по ее использованию;
* сообщать о предстоящем запуске хлеборезки всем работникам, находящимся рядом;
* включать и выключать хлеборезку только сухими руками и исключительно с помощью кнопок «пуск» и «стоп»;
* не касаться открытых и не огражденных токоведущих частей хлеборезки, оголенных и с поврежденной изоляцией проводов;
* запускать хлеборезку, только если надет верхний кожух и исправен концевой выключатель электрического двигателя;
* выполнять укладку хлеба только при неподвижной каретке, при этом он не должен быть горячим;
* перед тем, как включить электродвигатель хлеборезки следует закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку;
* регулировать толщину нарезаемых ломтиков только при выключенном электродвигателе;
* застрявшие ломтики хлеба удалять после отключения машины от электрической сети, предварительно застопорив противовес винтом в таком положении, при котором нож оказывается наверху.

3.15. При эксплуатации хлеборезки недопустимо:

* выполнять работу со снятым с хлеборезки заградительным кожухом, при повреждении какого-либо узла (особенно электро-блокировки);
* превышать допустимую скорость работы;
* доставать руками застрявший продукт, помещать руки в опасные зоны;
* проталкивать (удерживать) продукт руками или другими посторонними предметами;
* перемещать (передвигать) включенную в электросеть хлеборезку;
* оставлять без контроля работающую хлеборезку, допускать к работе с ней необученных и посторонних лиц.

3.16. Затачивать нож хлеборезки следует только при помощи заточного устройства, установленного на хлеборезке. Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукояткой), провернуть диск и выполнить заточку. Завершив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли; провернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками.  
3.17. Чистить дисковый нож хлеборезки от налипшего хлеба необходимо, используя специальные скребки.  
3.18. Проводить осмотр, регулировку, устранение возникшей неисправности хлеборезки, удалять застрявший продукт, чистить нож необходимо только после того, как она остановлена при помощи кнопки «стоп», выключена из электросети, на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!» и только когда полностью остановлен дисковый нож.

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

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.  
4.2. При появлении на корпусе хлеборезки напряжения, самопроизвольной остановке, повреждении блокировок и ограждений: хлеборезку отключить, сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару) и работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования, действовать согласно полученным указаниям.  
4.3. В аварийной обстановке: сообщить об опасности окружающим людям, оповестить непосредственного руководителя, действовать согласно плану ликвидации аварий.  
4.4. При пожаре следует отключить электрооборудование, вызвать пожарную часть по телефону 101, эвакуировать людей из помещения и принять все меры по ликвидации пожара с помощью первичных средств пожаротушения. Доложить о случившемся руководителю.  
4.5. При поражении электротоком следует незамедлительно выключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, вызвать «скорую медицинскую помощь» по телефону 103, поставить в известность о случившемся заведующего производством (шеф-повара).  
4.6. При получении травм, отравлении или внезапном заболевании, немедленно принять меры по оказанию первой помощи пострадавшему, в случае необходимости, вызвать медицинского работника, о случившемся сообщить заведующему производством (шеф-повару) и руководителю организации (при отсутствии — иному должностному лицу).

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

5.1. Хлеборезку выключить при помощи кнопки «стоп», отключить электродвигатель из электросети.  
5.2. Очистку хлеборезки от хлебных крошек производить щеткой -сметкой после установки дискового ножа с противовесом в крайнем нижнем положении.  
5.3. Дисковый нож очистить от приставшего к нему хлеба специальными скребками.  
5.4. Не реже одного раза в неделю шкафы для хранения хлеба протирать 1% раствором столового уксуса.  
5.5. Убрать весь инвентарь, инструменты, оборудование в специально предусмотренные для них места хранения. Нож убрать в пенал (футляр).  
5.6. Не убирать мусор, крошки непосредственно руками, пользоваться для этих целей щетками, совками и другими приспособлениями.  
5.7. Вымыть лицо, руки с мылом.  
5.8. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.  
5.9. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.

*Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*СОГЛАСОВАНО  
Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.*

*С инструкцией ознакомлен(а)  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
 МБДОУ д/с № 6»Ручеек   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_А.Г.Царакова \_\_\_/  
Протокол №\_3\_ от «\_21\_»\_10\_ 2022 г

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий \_ МБДОУ \_\_   
\_\_\_\_\_ д/с № 6»Ручеек « \_   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_Э.С.Касаева /  
Приказ №\_19\_ от «\_21\_»\_\_10\_ 2022 г

**Инструкция по охране труда  
шеф-повара (заведующего производством) детского сада**

**Черджиеву Оксану Александровну**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда для заведующего производством (шеф-повара) ДОУ** (детского сада) составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".  
1.2. К работе заведующим производством (шеф-поваром) на кухне детского сада могут быть допущены лица, которые ознакомлены с данной инструкцией по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.  
1.3. Данная инструкция по охране труда устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончанию работы работника, выполняющего обязанности шеф-повара (заведующего производством) на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.  
1.4. Заведующий производством (шеф-повар) ДОУ в своей работе должен:

* знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции заведующего производством (шеф-повара) в дошкольном образовательном учреждении, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке детского сада;
* получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
* соблюдать требования внутреннего трудового распорядка дошкольного образовательного учреждения;
* выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
* выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на пищеблоке.

1.5. Во время выполнения работы на заведующего производством (шеф-повара) ДОУ могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

* движущиеся механизмы, подвижные части механического оборудования;
* повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
* низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
* повышенная температура воздуха рабочей зоны;
* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* повышенная влажность воздуха;
* повышенная или пониженная подвижность воздуха;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
* кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* повышенный уровень инфракрасной радиации;
* острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
* вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
* физические, нервно-психические перегрузки.

1.6. Заведующий производством (шеф-повар) детского сада обеспечивается индивидуальными средствами защиты, спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, одноразовые перчатки, маска.  
1.7. На пищеблоке дошкольного образовательного учреждения должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.  
1.8. Заведующий производством (шеф-повар) должен незамедлительно сообщать заведующему дошкольным образовательным учреждением о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.  
1.9. Зав. производством (шеф-повару) пищеблока детского сада необходимо:

* сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу дошкольного образовательного учреждения (заведующему ДОУ);
* оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
* менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения, собирать волосы под колпак;
* при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;
* не оставлять пищеблок без присмотра во время приготовления блюд.

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний заведующий производством (шеф-повар) обязан:

* коротко стричь ногти;
* тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

Также, сотрудник должен строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда заведующего производством (шеф-повара) ДОУ, инструкции по пожарной безопасности и электробезопасности.  
1.10. Заведующий производством (шеф-повар) пищеблока ДОУ должен владеть приемами и способами оказания первой помощи в объеме инструкции по оказанию первой помощи пострадавшему, действующей в дошкольном образовательном учреждении.  
1.11. Заведующий производством (шеф-повар) детского сада, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечен к дисциплинарной ответственности, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение связано с причинением материального ущерба, то виновный может привлекаться к материальной ответственности в установленном законодательством Российской Федерации порядке

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

2.1. Перед началом работы шеф-повару следует:

* надеть спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свивающих концов одежды;
* проверить наличие медицинской аптечки для оказания первой помощи, а также средств пожаротушения;
* проверить состояние производственных и складских помещений; при необходимости, следует принять меры к наведению чистоты, порядка и обеспечить наличие свободных проходов.
* проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
* визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
* проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;
* включить вытяжную вентиляцию, воздушное душирование;
* оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
* проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол;
* 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);
* 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, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла и т.д.);
* проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т.д.);
* целостность употребляемой посуды и инвентаря;
* убедиться в наличии воды в водопроводной сети.
* проверить наличие четких надписей на щитках и рубильниках.

2.2. Шеф-повар пищеблока (кухни) ДОУ должен лично убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности работников выполнены.  
2.3. Проверить устойчивость установленного и закрепленного передвижного (переносного) оборудования на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников, удобство и устойчивость размещения запасов сырья и продуктов.  
2.4. Проконтролировать выполнение необходимой обработки оборудования, правильную установку и надежность крепления съемных деталей и механизмов.  
2.5. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.  
2.6. Правильно организовать труд работников (использовать по специальности и квалификации, обеспечить необходимыми и качественными инструментами и инвентарем, закрепить за ними рабочие места, машины, инвентарь и т.д.).  
2.7. Обеспечить наличие плакатов по технике безопасности, своевременное обеспечение работников спецодеждой и средствами индивидуальной защиты.  
2.8. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозу) дошкольного образовательного учреждения.

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

3.1. Во время работы шеф-повар на пищеблоке (кухне) ДОУ должен быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.  
3.2. Следует быть внимательным и не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.  
3.3. Заведующий производством (шеф-повар) дошкольного образовательного учреждения организует и контролирует правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.  
3.4. Систематически следить за выполнением работниками пищеблока дошкольного образовательного учреждения безопасных приемов труда, исправностью оборудования, ограждений, инструмента, инвентаря и посуды.  
3.5. Во время ходьбы по пищеблоку детского сада шеф-повару необходимо постоянно обращать внимание на состояние пола в помещениях. Во избежание поскальзывания и падения полы должны быть сухими и чистыми.  
3.6. Для предупреждения случаев травматизма не позволять работникам выполнять работу при недостаточном освещении.  
3.7. Не допускать переноски работниками грузов выше установленной нормы.  
3.8. Для предупреждения случаев электротравматизма не включать в электрическую сеть электрические приборы и оборудование с поврежденной изоляцией шнура питания или корпуса штепсельной вилки.  
3.9. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

* соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
* операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.10. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан:

* максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
* не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.11. Шеф-повару пищеблока дошкольного образовательного учреждения нужно следить за тем, чтобы на рабочих местах не накапливались излишки продуктов, проходы между оборудованием, столами, стеллажами и штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам и пути эвакуации не загромождались порожней тарой инвентарем и излишними запасами сырья.  
3.12. Распределять и давать выполнять работникам пищеблока ДОУ только ту работу, по которой они успешно прошли обучение, не поручать выполнение своей работы необученным лицам.  
3.13. Контролировать соблюдение требований безопасности при эксплуатации жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.  
3.14. Оборудование, инструменты, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены.  
3.15. Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврике.  
3.16. Не допускать эксплуатацию стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки, пароварочных котлов - без предохранительной арматуры.  
3.17. Для предупреждения ожогов паром не допускать проведение сотрудниками пищеблока ДОУ работ оголенными руками, использовать средства для защиты рук (прихватки).  
3.18. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.  
3.19. Запрещается использование включенной плиты для обогрева помещения пищеблока детского сада, сушить над плитой одежду, тряпки и т.п., нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости.  
3.20. При установке котлов и других емкостей необходимо использовать специальные подставки, не следует использовать для этой цели случайные предметы.  
3.21. Не допускать перемещение котлов с горячей жидкостью, наполненных более чем на 2/3 объема, а также использовать посуду с выпуклым дном.  
3.22. Не допускать транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках, или прижимая котел с горячей пищей к себе.  
3.23. Не допускать открытие крана уровня воды и заполнение водой пароводяной рубашки нагретого пищеварочного котла.  
3.24. Запрещать работать на мясорубке без предохранительных приспособлений (кольца и деревянного пестика).  
3.25. Не допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.  
3.26. Не допускать нарезку продуктов вручную навесу, контролировать уборку пролитого жира или сыпучих продуктов.  
3.27. Не допускать использование на пищеблоке деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.  
3.28. Обеспечить своевременную и качественную точку режущего инструмента и правильное его хранение. Не допускать использование ножей, имеющих качающиеся, непрочно закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.  
3.29. Не допускать использование и применение кастрюль и другой кухонной утвари, имеющей какую-либо деформацию, непрочно закрепленные ручки, трещины, сколы.  
3.30. Для установки надплитной посуды с горячей пищей обеспечить наличие установочных подставок, поверхность которых должна быть больше дна устанавливаемой посуды.  
3.31. Не допускать проталкивания застрявших кусков продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверку качества заточки ножей руками.  
3.32. Не использовать открытый огонь в помещении пищеблока дошкольного образовательного учреждения, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.  
3.33. Применять для вскрытия тары только специально предназначенный инструмент, не допускать производство эти работ случайными предметами или неисправными инструментами.  
3.34. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.  
3.35. Осуществлять контроль изготовления моющих и дезинфицирующих растворов - применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы.  
3.36. Снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.  
3.37. При работе на раздаче необходимо:

* производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;
* следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;
* производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;
* включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;
* сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

3.38. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.  
3.39. Контролировать заполнение налитой посуды не более чем на 80% объема для избегания попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит.  
3.40. Не допускать превышение давления и температуры в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.  
3.41. Шеф-повару (заведующему производством) пищеблока ДОУ следует располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.  
3.42. Контролировать бесперебойную работу вентиляции, ее своевременное включение и отключение.  
3.43. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности согласно инструкции по охране труда шеф-повара детского сада при работе с оборудованием пищеблока

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего дошкольным образовательным учреждением (при отсутствии – иное должностное лицо).  
4.2. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.  
4.3. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.  
4.4. При обнаружении неисправности технологического оборудования на пищеблоке ДОУ: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозу), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.  
4.5. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха 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 заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе (завхоза), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.  
4.6. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить заведующему ДОУ о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.  
4.7. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.  
4.8. При получении травмы следует безотлагательно оказывать первую помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника ДОУ или транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь», сообщить о случившемся заведующему дошкольным образовательным учреждением (при отсутствии – иному должностному лицу).  
4.9. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока детского сада, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, вызвать пожарную службу по телефону 101, сообщить заведующему ДОУ (при отсутствии – иному должностному лицу) и, при отсутствии явной угрозы жизни, организовать тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.  
4.10. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозу) дошкольного образовательного учреждения.

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

5.1. Проконтролировать разборку, очистку и промывку оборудования: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов применять щетки, совки и другие приспособления.  
5.2. Шеф-повару (заведующему производством) следует проконтролировать приведение в порядок рабочих мест, вымывание и уборку кухонного инвентаря в места хранения.  
5.3. Необходимо выключить и надежно обесточить электроплиту, другие электроприборы и электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.  
5.4. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.  
5.5. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.  
5.6. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.  
5.7. По окончании работы шеф-повару следует проверить состояние пожарной безопасности на пищеблоке (кухне) ДОУ и в подсобных помещениях, проконтролировать, чтобы были освобождены все проходы.  
5.8. Перекрыть воду, проветрить помещение пищеблока дошкольного образовательного учреждения.  
5.9. Выключить вытяжную вентиляцию; проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол; закрыть окна.  
5.10. Снять санитарную одежду и убрать ее в установленное место хранения.  
5.11. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.  
5.12. Выключить освещение, закрыть помещение пищеблока дошкольного образовательного учреждения на ключ.

*Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*СОГЛАСОВАНО  
Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.*

*С инструкцией ознакомлен(а)  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
 МБДОУ д/с № 6»Ручеек   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_А.Г.Царакова \_\_\_/  
Протокол №\_3\_ от «\_21\_»\_10\_ 2022 г

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий \_ МБДОУ \_\_   
\_\_\_\_\_ д/с № 6»Ручеек « \_   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_Э.С.Касаева /  
Приказ №\_19\_ от «\_21\_»\_\_10\_ 2022 г

**Инструкция  
по охране труда для повара в ДОУ (детском саду)**

  Галабуеву Анжелу Таймуразывну

Хамаеву Аксану Александровну

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда для повара ДОУ** составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".  
1.2. К работе поваром дошкольного образовательного учреждения могут быть допущены лица, которые изучили данную инструкцию по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.  
1.3. Данная инструкция по охране труда для повара детского сада устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончанию работы работника, выполняющего обязанности повара на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.  
1.4. Повар пищеблока ДОУ в своей работе должен:

* знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции повара в общеобразовательной организации, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке (кухне) детского сада;
* получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
* соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка дошкольного образовательного учреждения;
* выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
* выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

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

* движущиеся механизмы, подвижные части механического оборудования;
* повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
* низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
* повышенная температура воздуха рабочей зоны;
* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* повышенная влажность воздуха;
* повышенная или пониженная подвижность воздуха;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
* кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* повышенный уровень инфракрасной радиации;
* острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
* вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
* физические, нервно-психические перегрузки.

1.6. Повар в дошкольном образовательном учреждении обеспечивается индивидуальными средствами защиты, спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, одноразовые перчатки, маска.  
1.7. В здании пищеблока детского сада должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.  
1.8. Повар должен незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.  
1.9. Повару ДОУ необходимо:

* сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу дошкольного образовательного учреждения (заведующему производством (шеф-повару);
* оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
* 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;
* при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;
* не оставлять рабочее место без присмотра во время приготовления блюд;
* после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

1.10. Сотрудник должен строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда повара дошкольного образовательного учреждения, инструкции по пожарной безопасности и электробезопасности.  
1.11. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.  
1.12. Повар, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке (кухне) ДОУ, положений настоящей инструкции по охране труда, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

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

2.1. Перед началом работы повару в ДОУ следует:

* тщательно вымыть руки с мылом;
* надеть головной убор, спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свивающих концов одежды;
* Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:
* исправность применяемого оборудования;
* работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования;
* сверить наличие и оценить исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
* наличие на местах диэлектрических ковриков;
* устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
* путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
* наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
* наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;
* наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла и т. д.);
* работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
* достаточность установленного освещения рабочей зоны;
* визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
* оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
* оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
* не приступать к работе при отсутствии или сомнении в надежности выполненного заземления;
* 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 находятся 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. При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.  
2.10. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

**3. Требования по охране труда во время работы**

3.1. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.  
3.2. Не использовать деформированную, с дефектами и механическими повреждениями кухонную и столовую посуду, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.  
3.3. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручает выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.  
3.4. Оборудование, инструменты, приспособления использует только для тех работ, для которых они предназначены.  
3.5. Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврике.  
3.6. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

* соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
* операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.7. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

* максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
* не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.8. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.  
3.9. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.  
3.10. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.  
3.11. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.  
3.12. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.  
3.13. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.  
3.14. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.  
3.15. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя", передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением "на себя".  
3.16. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек.  
3.17. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.  
3.18. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.  
3.19. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.  
3.20. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

* заполнять его более чем на 3/4 емкости;
* прижимать котел к себе;
* держать в руках нож или другой инструмент.

3.21. При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".  
3.22. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.  
3.23. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.  
3.24. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными поварскими ножами.  
3.25. Соблюдать особую осторожность при работе с ножом. Пользоваться острыми ножами на маркировочных разделочных досках.  
3.26. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.  
3.27. Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.  
3.28. Быть осторожными при работе с горячей пищей, пользоваться прихватками, крышку открывать на себя. Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории пищеблока детского сада, пользоваться только установленными проходами.  
3.29. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола случайно рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т. д.  
3.30. 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.  
3.31. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.  
3.32. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.  
3.33. Перемещать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.  
3.34. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.  
3.35. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

* применять строго только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
* не допустимо превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 градусов);
* не допускать произведения распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.36. При выполнении работ с ножом повару пищеблока ДОУ 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 детского сада не разрешается:

* применять ножи с непрочно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
* выполнять резкие движения;
* нарезать сырье 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.

3.37. При работе на раздаче необходимо:

* производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;
* следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;
* производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;
* включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;
* сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

3.38. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.  
3.39. Контролировать своевременную утилизацию отходов в соответствии с санитарными нормами.  
3.40. При эксплуатации электромеханического оборудования повару в детском саду 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!».

3.41. 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.

3.42. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности при обращении с оборудованием пищеблока (кухни) дошкольного образовательного учреждения согласно данной инструкции по охране труда.

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – заведующего дошкольным образовательным учреждением или иное должностное лицо.  
4.2. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.  
4.3. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.  
4.4. При обнаружении неисправности технологического оборудования на пищеблоке (кухне) ДОУ: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.  
4.5. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха 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 заведующего производством (шеф-повара), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.  
4.6. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить заведующему производством (шеф-повару), при отсутствии – заведующему дошкольным образовательным учреждением или иному должностному лицу о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.  
4.7. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.  
4.8. При получении травмы следует безотлагательно оказывать первую помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника детского сада или транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь», сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару), при отсутствии – заведующему ДОУ или иному должностному лицу.  
4.9. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока дошкольного образовательного учреждения, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, вызвать пожарную службу по телефону 101, сообщить заведующему производством (шеф-повару), при отсутствии – иному должностному лицу и, при отсутствии явной угрозы жизни, организовать тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.  
4.10. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством (шеф-повару), при отсутствии — заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозу) дошкольного образовательного учреждения.

**5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обесточить электроплиту и другие электроприборы, технологическое электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.  
5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.  
5.3. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.  
5.4. Недопустимо повару пищеблока (кухни) детского сада охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплого оборудования водой.  
5.5. 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.  
5.6. Тщательно очистить рабочий стол, вымыть кухонный инвентарь.  
5.7. Выключить вытяжную вентиляцию.  
5.8. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.  
5.9. При наличии каких-либо замечаний в работе оборудования пищеблока сообщить заведующему производством (шеф-повару).

Повар ДОУ работает в сотрудничестве с кладовщиком детского сада, который, в свою очередь, соблюдает [инструкцию по охране труда кладовщика детского сада](https://ohrana-tryda.com/node/690).

*Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*СОГЛАСОВАНО  
Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.*

*С инструкцией ознакомлен(а)  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
 МБДОУ д/с № 6»Ручеек   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_А.Г.Царакова \_\_\_/  
Протокол №\_3\_ от «\_21\_»\_10\_ 2022 г

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий \_ МБДОУ \_\_   
\_\_\_\_\_ д/с № 6»Ручеек « \_   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_Э.С.Касаева /  
Приказ №\_19\_ от «\_21\_»\_\_10\_ 2022 г

  и

**Инструкция  
по охране труда при работе с ножом**

  Галабуеву Анжелу Таймуразывну

Хамаеву Аксану Александровну

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при работе с ножом** составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".  
1.2. Данная инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при приготовлении пищи с использованием ножей.  
1.3. К самостоятельной работе с ножом допускаются лица, которые ознакомились с настоящей инструкцией по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.  
1.4. На работника, выполняющего работу с ножом, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* физические перегрузки;
* острые кромки инструментов (лезвия ножей);
* повышенная влажность воздуха рабочей зоны.

1.5. В процессе работы с ножом должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты:

* костюм хлопчатобумажный;
* фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой с нагрудником;
* головной убор;
* рукавицы комбинированные, кальчужная перчатка.

1.6. Помещение пищеблока (кухни) должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.  
1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах и порезах.  
1.8. Работник обязан строго соблюдать настоящую инструкцию по охране труда при работе с ножом, а также правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и аптечки первой помощи.  
1.9. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

* сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару);
* коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
* содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
* тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
* при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.10. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.  
1.11. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной *инструкции по охране труда при работе с ножом* на пищеблоке (кухне), привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

**дщ**

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

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под головной убор.  
2.2. Надеть средства индивидуальной защиты, кольчужную перчатку (если таковая необходимо для выполнения данного вида работ).  
2.3. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.  
2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

* обеспечить наличие свободных проходов;
* удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
* убедиться в отсутствии скользкости на рабочем месте;
* проверить устойчивость доски для работы, отсутствие заусенцев на ней и на столах;
* проверить исправность лезвия и ручки ножа, прочность насадки ручки ножа и мусата, наличие упоров на рукоятке ножа и мусата, остроту заточки (качество заточки) лезвия. Для проверки качества заточки ножа к его лезвию поднести зажатую между пальцами полоску газетной бумаги, которая должна легко прорезаться;
* смазать руки профилактическими пастами и мазями (силиконовый крем и пасты на восковой основе). По мере исчезновения пленки во время работы пасту следует нанести на руки повторно.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их устранения.

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

3.1. При пользовании режущим инструментом быть максимально внимательным и дисциплинированным.  
3.2. Использовать инструменты только по их прямому назначению, не пользоваться неисправным инструментом.  
3.3. Во время нарезки применять безопасные приемы работы. Работая с откупорочным ножом, держать нож от себя.  
3.4. Передавать колющие, режущие инструменты рукояткой вперед.  
3.5. Пользоваться правильными приемами работы с ножом: резать продукты на специальных разделочных досках, пальцы левой руки надо согнуть и держать на некотором расстояния от лезвия ножа.  
3.6. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.  
3.7. Содержать рабочее место в чистоте, не допускать его загрязнения, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду.  
3.8. Держать нож преимущественно от себя, при движении ножа на себя стоять сбоку от линии движения ножа. Не держать руку на линии движения ножа.  
3.9. Не допускать резких движений ножом, так как это может изменить направление ножа и привести к травме.  
3.10. Запрещается:

* оставлять нож в обрабатываемом сырье, полуфабрикатах, готовых изделиях или втыкать его в доски, мясо и т.п.;
* размахивать ножом и указывать им.

3.11. Вкладывать нож в футляр (ножны) даже при коротких перерывах в работе.  
3.12. Правку ножа о мусат производить в стороне от других работников.  
3.13. Работать только со стандартными специальными ножами.  
3.14. Следить за чистотой рук и рукоятки ножа. Грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме.  
3.15. Не накапливать больших запасов сырья на своем рабочем месте.  
3.16. Для нарезки остатков продукта использовать специальные приспособления во избежание травмирования рук.  
3.17. Не отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц.

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

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.  
4.2. Немедленно прекратить работу при возникновении ситуаций, которые могут привести к аварии или несчастным случаям, а также при неисправности ножа.  
4.3. В случае возникновения пожара следует немедленно эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).  
4.4. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся заведующего производством (шеф-повара).  
4.5. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно избавить человека от воздействия травмирующего фактора и оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

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

5.1. Привести в надлежащее санитарное состояние инструмент и положить его в специально отведенное для хранения место.  
5.2. Во время очистки и промывки ножей беречь пальцы от порезов. При очистке ножа от остатков продукта и от засаливания применять деревянные скребки.  
5.3. Снять с себя спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты и поместить их в гардеробный шкаф, вымыть лицо и руки с мылом.  
5.4. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

*Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*

*СОГЛАСОВАНО  
Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.*

*С инструкцией ознакомлен(а)  
«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*