Точилкин Павел Владимирович
Подписано цифровой подписью: Точилкин Павел Владимирович
DN: cn=Точилкин Павел Владимирович, o=Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Центр образования села Хатырка", ou, email=khatyrkaschool@rambler.ru, c=RU
Дата: 2023.01.27 14:58:50 +11'00'

Рассмотрено и принято на общем собрании работников МБОУ «Центр образования с.Хатырка»
Протокол от 27.01.2023г. № 1

Утверждаю
Директор МБОУ «Центр образования с.Хатырка»
_____ П.В.Точилкин

Приказ от 27.01.2023г. № 16-О

Инструкция № 85
по охране труда для кухонного рабочего
МБОУ «Центр образования с. Хатырка»

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция разработана МБОУ «Центр образования с. Хатырка» (далее образовательная организация) 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 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе кухонным рабочим образовательной организации 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, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончанию работы работника, выполняющего обязанности кухонного рабочего на пищеблоке столовой образовательной организации, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4. Кухонный рабочий пищеблока образовательной организации в своей работе должен:

- знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции кухонного рабочего в образовательной организации, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке образовательной организации;
- получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка образовательной организации;
- 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 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 образовательной организации;
– 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 образовательной организации не разрешается работать на неисправном оборудовании, пользоваться неисправными инструментами, кухонными принадлежностями. Обо всех неисправностях необходимо сообщать завхозу.

1.7. 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 образовательной организации должен знать и соблюдать правила личной гигиены:
– сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу образовательной организации;
– 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 образовательной организации в целях соблюдения требований охраны труда должен:
– следовать правилам внутреннего трудового распорядка образовательной организации;
– следовать требованиям и правилам пожарной безопасности и электробезопасности на пищеблоке образовательной организации;
– не прикасаться к находящимся в движении частям механизмов оборудования пищеблока образовательной организации;
– 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, 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 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 завхоза 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 школы необходимо:

– обратить внимание на исправность оборудования столовой (пищеблока) образовательной организации, на наличие и исправность защитных ограждений и заземления у электрооборудования.
– проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
– проверить наличие и исправность применяемых погрузочно-разгрузочных механизмов, приспособлений и инструмента;
– 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 столовой образовательной организации, 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 образовательной организации, а также в отсутствии выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
– проверить наличие воды в водопроводной сети;
– 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 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 образовательной организации 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

образовательной организации 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;

– 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 пищеблока, немедленно сообщить завхозу 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 образовательной организации 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. Не загромождать 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 школы 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 пищеблока образовательной

организации 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 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 образовательной организации 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 столовой образовательной организации 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 образовательной организации 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 образовательной организации 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. При эксплуатации электромеханического оборудования кухонному рабочему образовательной организации 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 столовой образовательной организации;
– 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.

3.24. 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.

3.25. 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).

3.26. 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.

3.27. Посуду с пищей после её тепловой обработки нужно ставить на устойчивую подставку. Требуйте, чтобы поверхность подставки в размере была больше поверхности для устанавливаемой посуды.

3.28. Запрещено кухонному рабочему на пищеблоке образовательной организации браться голыми руками за нагретую кухонную посуду, используйте при этом полотенце.

3.29. Обязательно принимать меры для уборки жидкости, пролитой на пол, а

также жира, уроненных на пол продуктов или отходов.

3.30. Открывать банки с консервами с применением предназначенного для этого ключа. Запрещается вскрывать банки ножами и другим кухонным инвентарём.

3.31. При приготовлении и использовании в работе моющих и дезинфицирующих растворов кухонному рабочему образовательной организации 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.

3.32. Не выходить вспотевшим на улицу, к открытому окну или в прохладное помещение.

3.33. 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.

3.34. При возникновении неисправностей во время работы электрооборудования необходимо обесточить его и сообщить об этом завхозу образовательной организации.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. К аварии или несчастному случаю на пищеблоке образовательной организации 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 завхоза, при отсутствии – директора образовательной организации 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;
- о неисправностях доложить завхозу образовательной организации.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), кухонному рабочему на пищеблоке в образовательной организации 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.

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 директора образовательной организации, 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 медицинского работника, о случившемся сообщить директору образовательной организации (при отсутствии — иному должностному лицу).

5. Требования охраны труда по окончанию работы

5.1. По окончании работы кухонному рабочему необходимо выключить все электрооборудование, находящееся на пищеблоке образовательной организации, 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 другое тепловое оборудование.

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 столовой образовательной организации, 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 завхозу образовательной организации обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

С инструкцией ознакомлен (а)

«___»_____202___г. _____ /_____/