

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

**Председатель
профсоюзного комитета
Протокол № 1**



**Н. В. Мачитиева
«12» января 2021 г.**

**Директор
ГПОУ «Кемеровский аграрный
техникум» имени Г.П.Левина**



**В. А. Римша
«12» января 2021 г.**

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда при кухонных работах

ИОТ – 050 – 2021 г.

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе на кухне допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр, наличие медицинской книжки обязательно, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Лица, допущенные к работе на кухне, должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При кухонных работах возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- поражение кожи при приготовлении дезинфицирующих растворов без использования защитных средств;

- поражение кожи рук, раздражения и аллергические реакции при работе с использованием дезрастворов и моющих растворов без защитных средств;

- поражение электрическим током при использовании электрокипятильников для подогрева воды.

1.4. При кухонных работах должны использоваться спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный, косынка, рукавицы.

1.5. При кухонных работах необходимо соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. О несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить администрации учреждения.

1.8. При кухонных работах необходимо соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви, других средств индивидуальной защиты, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены.

1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты, подготовить к работе необходимый уборочный инвентарь.

2.2. Приготовить теплую воду и необходимые растворы дезинфицирующих и моющих

средств. Запрещается использовать для подогрева воды электрокипятильники.

2.3. Включить вентиляцию или открыть в помещении окна, закрепить их крючками.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При использовании моющих и дезинфицирующих средств работать обязательно в резиновых перчатках;

3.2. После каждого приема пищи столы промывать горячей водой с мылом.

3.3. Во избежание порезов рук соблюдать осторожность при мытье столовой посуды, не допускаются посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью.

3.4. Температура пищи при ее получении на пищеблоке не должна превышать 70 °С.

3.5. Постоянно следить за тем, чтобы полы помещений были всегда чистыми и сухими, своевременно убирать с пола крошки, остатки пищи, осколки посуды, которые могут быть причинами травмы.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При попадании в глаза моющих или дезинфицирующих средств обильно промыть глаза водой и обратиться к врачу.

4.2. При появлении раздражения кожи рук в результате использования во время уборки моющих и дезинфицирующих средств тщательно вымыть руки с мылом и смазать питательным кремом.

4.3. При поражении электрическим током немедленно отключить напряжение и в случае отсутствия дыхания и пульса у пострадавшего сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой (закрытый) массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Убрать уборочный инвентарь в специально отведенное место.

5.2. Выключить вентиляцию, закрыть окна (фрамуги) и отключить свет.

5.3. Снять спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты, тщательно вымыть руки с мылом.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель
директора по безопасности



И.В. Римша

С инструкцией ознакомлен(а)

Дата

Подпись

Фамилия, Имя, Отчество