

КОВАЛІВСЬКИЙ ЛІЦЕЙ НИЖНЬОВЕРБІЗЬКОЇ СІЛЬСЬКОЇ РАДИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор ліцею

_____ Оксана БОДНАРУК

Наказ № _____ від _____

ІНСТРУКЦІЯ №6

Інструкція з охорони праці для кухаря

1. Загальні вимоги охорони праці

1.1. До роботи кухарем навчального закладу можуть бути допущені особи, не молодші 18 років, які ознайомилися з **інструкцією з охорони праці для кухаря**, мають середню професійну освіту, вступний та первинний інструктаж з охорони праці, перевірку знань по основній професії, пройшли медичний огляд, не мають протипоказань за станом здоров'я.

1.2. Кухар у своїй роботі зобов'язаний:

- знати і виконувати свої посадові обов'язки, інструкції з охорони життя і здоров'я дітей, інструкції з охорони праці та пожежної безпеки;
- отримати вступний і первинний інструктажі на робочому місці;
- виконувати встановлені режими праці та відпочинку (згідно з графіком роботи);
- дотримуватися правил внутрішнього трудового розпорядку навчального закладу;
- дотримуватися вимог і правил пожежної безпеки та електробезпеки на кухні (харчоблоку);
- виконувати вимоги особистої гігієни, підтримувати чистоту на робочому місці.

1.3. Під час виконання роботи згідно з посадовими обов'язками на кухарі можуть впливати такі небезпечні та шкідливі виробничі фактори:

- рухомі частини електромеханічного обладнання, підвищена температура поверхонь обладнання, котлів з їжею, кулінарних продуктів;
- занадто низька температура поверхонь холодильного обладнання, напівфабрикатів;
- занадто висока температура повітря робочої зони;
- вологість повітря, яка перевищує норми;
- підвищена напруга електромережі;
- низький рівень освітлення в робочій зоні;
- підвищений рівень інфрачервоної радіації;
- гострі краї, задирки і нерівності поверхонь обладнання, інструменту, інвентарю;
- шкідливі речовини у повітрі робочої зони;
- фізичні, нервово-психічні перевантаження.

1.4. Кухар повинен мати відповідний спецодяг: халат, косинка або ковпак, фартух.

1.5. У харчоблоці повинна знаходитися медична аптечка з необхідним набором медикаментів і перев'язувальних засобів.

1.6. Кухар ліцею повинен негайно повідомляти своєму безпосередньому керівнику про будь-які ситуації, які можуть загрожувати життю і здоров'ю людей; про кожний нещасний випадок на виробництві, про погіршення стану свого здоров'я, ознаках гострого захворювання.

1.7. Для попередження та запобігання розповсюдження шлунково-кишкових, паразитарних та інших захворювань кухар повинен знати і дотримуватися правил особистої гігієни:

- здавати верхній одяг та особисті речі в гардероб;
- не надягати ювелірні прикраси, годинники, коротко стригти нігті, не покривати їх лаком;
- ретельно мити руки з милом (із дезінфікуючим захистом) перед початком роботи, при переході від однієї операції до іншої, після кожної перерви в роботі, стикання із

забрудненими предметами, а також після відвідування туалету, перед прийомом їжі та після закінчення роботи, змінювати спецодяг кожен день і (або) по мірі його забруднення;

- при отриманні порізів, подряпин обробити антисептичним розчином (йодом або зеленкою), накласти бинтову пов'язку чи лейкопластир;
- утримувати в порядку і чистоті робоче місце та обладнання;
- не залишати робоче місце без нагляду під час приготування страв.

1.8. Кухар, з метою дотримання вимог охорони праці, повинен:

- не торкатися до частин механізмів, обладнання кухні ліцею, які знаходяться в русі;
- не доторкатися до струмоведучих частин, електричних дротів (навіть ізольованих), кабелів, клейм, патронів освітлення, пристроїв заземлення;
- не наступати на електропроводи, так як при недостатній або пошкодженій ізоляції може статися ураження електричним струмом;
- не залишати на робочому місці будь-які легкозаймисті рідини і матеріали;
- знати місця розташування первинних засобів пожежогасіння та вміти користуватися ними.

1.9. Особи, які порушили вимоги даної *інструкції з охорони праці для кухаря*, несуть відповідальність у порядку, встановленому законодавством.

2. Вимоги охорони праці перед початком роботи

2.1. Перед початком роботи кухареві слід обов'язково:

- одягтися у спецодяг, застебнути його на всі гудзики (зав'язати зав'язки), не допускаючи звисаючих кінців, волосся необхідно зібрати під головний убір (ковпак, шапочку, косинку).
- перевірити за допомогою зовнішнього огляду справність обладнання, засобів захисту;
- звірити наявність та оцінити справність інструментів (ножі, обробні дошки), пристроїв, обладнання та інвентарю;
- візуально оглянути приміщення і пристосування на предмет відсутності оголених звисаючих проводів;
- перевірити наявність на місцях діелектричних килимків;
- включити витяжну вентиляцію;
- оцінити візуально стан підлоги (відсутність вибоїн, нерівностей, слизькості, відкритих трапів);
- перевірити стійкість виробничого столу, стелажів, надійність кріплення обладнання до фундаментів і підставок;
- перевірити достатність встановленого освітлення робочої зони;
- оцінити надійність закриття всіх струмоведучих і пускових пристроїв, перевірити відсутність сторонніх предметів всередині і навколо використовуваного в роботі електрообладнання;
- перевірити шляхом зовнішнього огляду, наявність і цілісність захисних поручнів, відсутність тріщин на поверхні секцій плит;
- перевірити наявність і надійність заземлюючих з'єднань (відсутність обривів, міцність контактів);
- не приступати до роботи при відсутності або сумніві в надійності виконаного заземлення;
- перевірити наявність, справність, правильну установку і надійне кріплення огороження рухомих частин (зубчастих, ланцюгових передач, з'єднувальних муфт та ін.), нагрівальних поверхонь обладнання;
- перевірити наявність і справність контрольно-вимірювальних приладів та приладів безпеки, регулювання та автоматики (наявність клейма або пломби, терміни таврування приладів, знаходження стрілки манометру на нульовій позначці, цілісність скла та ін.);
- перевірити працездатність пускорегулювальної апаратури (пускатрів, пакетних перемикачів, рубильників, штепсельних роз'ємів, кінцевих вимикачів тощо);
- переконатися в наявності води у водопровідній мережі.

2.2. Не використовувати на одязі шпильки, голки, неприпустимо тримати в кишенях скляні та інші гострі предмети.

2.3. Обробні дошки, лопатки, полотно ножів слід утримувати чистими, гладкими без тріщин і задирок; рукоятки ножів – щільно насадженими.

2.4. Надійно встановити і закріпити пересувне (переносне) обладнання на виробничому столі, на підставці, на робочих місцях інших працівників.

2.5. Правильно встановити і надійно закріпити знімні деталі та механізми. Зручно і стійко розмістити запаси сировини та напівфабрикатів.

2.6. Перед включенням електроплити переконатися в наявності піддону під блоком конфорок і подового листа в камері жарочної шафи, який захищає тени, оцінити стан жарочної поверхні. Переконатися, що перемикач конфорок і жарочної шафи знаходяться в нульовому положенні.

2.7. Перед включенням електричного котла (за наявності):

- відкрити кришку котла і переконатися в чистоті варильної посудини, наявності встановленого фільтра в зливному отворі і відбивача на клапані кришки, а також рівень води в пароводяній сорочці по контрольному крану;
- натисканням на рукоятку важеля провести «підрив» запобіжного клапана (зміщення його відносно сидла);
- правильно виставити межі регулювання тиску в пароводяній сорочці котла електроконтактним манометром;
- варильну посудину котла, яка не перекидається, заповнити так, щоб рівень рідини був на 10-15 см нижче верхнього краю;
- після завантаження продуктів і заливання води у варильну посудину слід оцінити справну роботу клапана на кришці, повернувши його ручку два-три рази навколо вісі;
- відкрити повітряний кран запобіжного клапана, а за його відсутності – кран наповнювальної воронки, і тримати відкритим до моменту появи пари; після розігріву сорочки котла повітряний клапан слід закрити (кран воронки);
- закрити кришку котла, зтягнути в два прийоми накидні важелі герметизованої кришки спочатку до зіткнення з кришкою, потім до відмови в послідовності: передні, середні, задні.

2.8. Перед початком експлуатації електросковороди:

- перевірити зручність і легкість відкривання відкидної кришки, а також її фіксацію в будь-якому положенні;
- переконатися в тому, що поверхня електричної сковороди чиста і не мокра, в іншому випадку слід обов'язково витерти насухо.
- олію на поверхню сковороди слід обережно наливати при невеликій температурі розігріву – в іншому випадку, можливе її загоряння.
- перевірити справність іншого обладнання.

2.9. Про всі виявлені несправності обладнання, інвентарю, електропроводки та інших неполадок слід негайно повідомити своєму безпосередньому керівнику і приступити до роботи тільки після їх усунення.

2.10. При експлуатації електричних, жарильних, пекарських шаф, ваг, м'ясорубки дотримуватися вимог безпеки, викладених у відповідних типових інструкціях з охорони праці.

2.11. Не допускається приступати до виконання роботи у разі поганого самопочуття або раптовій хворобі.

3. Вимоги з охорони праці під час роботи

3.1. Виконувати тільки ту роботу, з якої успішно пройдено навчання, не доручати виконання своєї роботи ненавченим або стороннім особам.

3.2. Устаткування, інструменти, пристосування використовувати тільки для тих робіт, для яких вони призначені.

3.3. Перед увімкненням електричних приладів необхідно стояти на діелектричному килимку.

3.4. Дотримуватися особливої обережності при роботі з ножем. Користуватися гострими ножами на маркувальних обробних дошках.

3.5. При роботі з м'ясорубкою проштовхувати м'ясо в м'ясорубку за допомогою спеціальних штовхачів.

3.6. Дотримуватися крайньої обережності при роботі з ручними тертками.

3.7. Бути обережними при роботі з гарячою їжею, користуватися прихватками, кришку відкривати на себе. Виконувати вимоги безпечного пересування в приміщенні та на території харчоблоку, користуватися тільки встановленими проходами.

3.8. Підтримувати на робочому місці чистоту, своєчасно прибирати з підлоги випадково розсипані і розлиті продукти, жири, воду тощо.

3.9. Не захащувати проходи між обладнанням, столами, стелажми, штабелями, проходи до пультів управління, рубильників, шляхи евакуації та інші проходи порожньої тарою, інвентарем, зайвими запасами сировини та ін.

3.10. Використовувати в роботі засоби для захисту рук (прихватки), для захисту від зіткнення з гарячими поверхнями інвентарю та кухонного посуду (ручки наплитних котлів, листи).

3.11. Вентилі, крани на трубопроводах слід відкривати повільно, без ривків і великих зусиль. Неприпустимо застосовувати для цих цілей молотки, гайкові ключі та інші інструменти.

3.12. Застосовувати для розкриття тари спеціально призначений інструмент, не виконувати ці роботи випадковими предметами або несправними інструментами.

3.13. Переміщати ємність з гарячою їжею, наповнену не більш ніж на $\frac{3}{4}$ його об'єму, удвох з використанням сухих рушників. Кришка ємності при цьому повинна бути знята.

3.14. Застосовувати спеціальні інвентарні підставки при необхідності встановлення дек та інших ємностей, не допускається використовувати випадкові предмети і несправні підставки.

3.15. Переміщати продукти, сировину тільки у справній тарі, не перевантажувати її понад гранично допустимої маси бруто.

3.16. Не застосовувати для сидіння випадкові предмети і обладнання.

3.17. **При виготовленні миючих і дезінфікуючих розчинів кухареві:**

- застосовувати тільки дозволені органами охорони здоров'я миючі засоби і дезрозчини;
- не допустимо перевищувати встановлені концентрацію і температуру миючих розчинів (вище 50 С);
- не допускати розпилення миючих засобів і дезрозчинів, попадання їх на шкіру і слизові оболонки.

3.18. При виконанні робіт з ножем кухареві ліцею необхідно дотримуватися обережності, оберігаючи руки від можливих порізів. При перервах у роботі прибирати ніж в спеціально відведене місце, не переносити ніж гострим кінцем до себе.

Під час роботи з ножем кухареві не дозволяється:

- ходити і нахилитися з ножем у руках, переносити ніж, не вкладений у футляр (пенал);
- використовувати ножі з неміцно закріпленими полотнами, рукоятками, що мають задирки, затупленими лезами;
- перевіряти пальцями гостроту лез ножів та різальних кромek інструменту;
- робити різкі рухи;
- залишати ніж під час перерви в роботі в сировині, що обробляється, залишати ніж без уваги на столі або в іншому місці без футляра;
- нарізати сировину і продукти на вазі;
- переносити і передавати гострі та різучі інструменти вістрям уперед;
- правити ніж необхідно осторонь від інших працівників.
- при нарізці моноліту масла з допомогою струни не тягнути за бік руками.

3.19. З метою недопущення потрапляння шкідливих речовин у повітря виробничого приміщення харчоблоку навчального закладу, необхідно дотримуватися технологічних процесів приготування кулінарної продукції; операції з просіювання борошна, крохмалю та ін. проводити на спеціально пристосованих місцях.

3.20. **Для запобігання несприятливого впливу інфрачервоного випромінювання кухареві необхідно:**

- максимально заповнювати посудом робочу поверхню плит, вчасно вимикати секції або перемикаючи їх на меншу потужність;
- не допускати включення газових конфорок на максимальну і середню потужність навантаження.

3.21. Уникати потрапляння рідини на нагріті конфорки електроплит, заповнювати наплитний посуд слід не більше ніж на 80% об'єму.

3.22. Неприпустимо перевищувати тиск і температуру в теплових апаратах вище межі, зазначеної в інструкціях з експлуатації.

3.23. Розташовуватися на безпечній відстані при відкриванні дверцят камери жарочної або пекарської шафи з метою захисту від опіків.

3.24. Ставити і знімати листи з напівфабрикатами виключно в рукавицях або за допомогою прихваток.

3.25. Встановлювати ємності і посуд на плиту, що має рівну поверхню, бортики і поручні огороження.

3.26. Викладати напівфабрикати на гарячі сковороди і листи рухом від себе, виконувати пересування посуду по поверхні плити обережно, без різких рухів, відкривати кришки наплитного посуду з гарячою їжею обережно, рухом на себе.

3.27. Кухареві навчального закладу не допускається застосування каструль та іншого кухонного обладнання, що має будь-яку деформацію, неміцно закріплені ручки, тріщини, відколи.

3.28. Перед початком переміщення ємності з гарячою їжею слід переконаватися у відсутності сторонніх предметів і слизькості підлоги на всьому шляху її транспортування; при необхідності - вимагати прибирання підлоги. Повідомляти про початок переміщення ємності всіх оточуючих. Неприпустимо заповнювати тару більше ніж на $\frac{3}{4}$ об'єму, притискати ємність з гарячою їжею до себе, тримати в руках ніж або інший небезпечний інструмент.

3.29. Знімати котел з плити слід без ривків, удвох, застосовуючи сухий рушник або рукавиці.

3.30. Кухареві застосовувати в роботі спеціальні стійкі та міцні підставки для листів і ємностей.

3.31. Виконувати нарізку ріпчастої цибулі при включеній вентиляції.

3.32. В залежності від виду нарізання продукту користуватися різними ножами, які мають відповідне маркування.

3.33. **При експлуатації електромеханічного обладнання кухареві необхідно:**

- використовувати його лише для виконання тих робіт, які передбачені інструкцією з експлуатації;
- перед початком завантаження слід переконаватися, що приводний вал обертається в напрямку, вказаному стрілкою на корпусі обладнання;
- включати за допомогою натискання кнопок «Пуск» і «Стоп», тільки сухими руками;
- не припустимо торкатися до струмоведучих частин обладнання з оголеною або пошкодженою ізоляцією проводів;
- слід дотримуватися норми завантаження обладнання;
- видаляти залишки продуктів, очищати обладнання за допомогою дерев'яних лопаток, скребків тощо;
- оглядати і усувати виявлену несправність обладнання можна тільки після повної зупинки всіх частин електрообладнання (кнопка «Стоп») та вивішування плаката «Не включати! Працюють люди!».

3.34. **Категорично забороняється:**

- поправляти ремені, ланцюги приводу, знімати і встановлювати огороження під час роботи устаткування;
- перевищувати рівень допустимих швидкостей;
- витягати або проштовхувати руками застряглий продукт;
- пересувати ввімкнене в електромережу нестандартне обладнання;
- залишати без нагляду працююче обладнання, допускати до роботи на ньому сторонніх або ненавчених осіб;
- складати на обладнанні інструмент, продукцію, тару.

3.35. У процесі роботи необхідно пам'ятати і дотримуватися вимог безпеки при роботі з обладнанням харчоблоку згідно інструкції з охорони праці кухаря ліцею.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

41. Вимкнути і надійно знеструмити електроплиту та інші електроприлади, обладнання за допомогою рубильника або пристрою, що його замінює і виключає можливість його випадкового пуску.

4.2. Неприпустимо кухареві охолоджувати нагріту поверхню плити та іншого теплового обладнання водою.

4.3. Розібрати, очистити і помити обладнання: механічне – виключно після зупинки рухомих частин з інерційним ходом, теплове – тільки після повного охолодження нагрітих поверхонь. Для прибирання сміття, відходів слід застосовувати щітки, совки та інші пристосування.

4.4. Вимкнути витяжну вентиляцію.

4.5. Ретельно очистити робочий стіл, вимити кухонний інвентар.

4.6. Зняти спецодяг, вимити руки з милом.

4.7. Вимкнути освітлення, закрити приміщення на ключ.

5. Вимоги охорони праці в аварійних ситуаціях

5.1. **До аварії або нещасного випадку на харчоблоці можуть привести наступні ситуації:**

- виконання роботи з порушенням вимог цієї інструкції з охорони праці;
- несправність використовуваного у роботі устаткування, інструменту, пристосувань та інвентарю;
- експлуатація обладнання, що не відповідає вимогам з охорони праці;
- порушення вимог щодо охорони праці при експлуатації електрообладнання;
- недотримання заходів пожежної безпеки.

5.2. В аварійній ситуації слід донести інформацію про небезпеку до всіх оточуючих. Повідомити безпосередньому керівнику про те, що трапилося і діяти згідно з планом ліквідації аварії.

5.3. **Обов'язково зупиняти роботу будь-якого кухонного електрообладнання, вимкнувши рубильник в наступних ситуаціях:**

- наявності напруги на корпусі обладнання, кожусі пускорегулювальної апаратури;
- при перериванні подачі електроенергії;
- у разі займання обшивки електродвигуна і наявності запаху палаючої ізоляції, горілої гуми;
- при появі незвичного шуму, вібрації;
- у випадку несправності манометра варильного котла;
- якщо манометр показує тиск більше 0,4 кг/с і запобіжний клапан не спрацьовує;

5.4. Якщо в процесі роботи відбулося забруднення робочого місця жирами або просипаними порошкоподібними речовинами (борошном, крохмалем тощо), кухонному робітнику необхідно припинити роботу до видалення забруднюючих речовин.

5.5. Пролитий на підлогу жир необхідно видалити за допомогою жиропоглинаючих матеріалів. Забруднене місце слід промити нагрітим (не більше 50 °С) розчином кальцинованої соди і витерти насухо. Використане ганчір'я повинно бути прибрано в металевий ящик зі щільною кришкою.

5.6. Просипані порошкоподібні речовини необхідно обережно видалити вологою ганчіркою або пилососом.

5.7. При попаданні в очі соди, миючих засобів (або їх розчинів), слід негайно промити очі великою кількістю проточної води і звернутися за медичною допомогою.

5.8. У разі загоряння жиру, не слід заливати його водою. Необхідно припинити його нагрівання і накрити кришкою або іншим предметом (щільною тканиною), що перешкоджає доступу повітря в зону горіння.

Інструкцію розробив

_____ (підпис) (прізвище, ініціали)

ПОГОДЖЕНО:

Голова ПК ліцею _____

_____ (підпис) (прізвище, ініціали)

З інструкцією ознайомлений (а) _____

_____ (підпис) (прізвище, ініціали)