**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказ директора

КЗ «Некрасовський ліцей»

від 24.08.2021 року № \_\_\_\_

**Інструкція**

**з охорони праці №**

**Підсобний робітник кухні**

**1.ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**

1.1. До роботи на кухні (в їдальні) допускають осіб 18-річного віку, що пройшли медогляд, інструктажі з питань охорони праці (вступний та первинний на робочому місці) та мають санітарні книжки.

1.2.Повторний інструктаж проводиться 1 раз в 6 місяців, повторний медогляд періодично, згідно санітарних вимог, щорічна атестація на 1кв. групу з питань ел.безпеки.

1.3.Працівники повинні дотримуватися вимог правил внутрішнього трудового розпорядку, виконувати вимоги по пожежній безпеці, виробничій санітарії, особистій гігієні.

1.4.Підсобний робітник не повинен знаходитися на роботі в хворобливому стані організму, стані алкогольного або наркотичного сп’яніння.

1.5.Згідно „Норм безкоштовного видавання спецодягу”  працівникам належить: куртка бавовняна або халат бавовняний, шапочка бавовняна. Фартух з нагрудником.

1.6.Працівники повинні виконувати вимоги інструкції з охорони праці. Особи, які порушили вимоги інструкції несуть дисциплінарну відповідальність згідно чинного законодавства.

**2.ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ**

2.1.Одягнути спецодяг, рукава застебнути, щоб не було звисаючих кінців. Волосся підібрати під головний убір. Не заколювати спецодяг  шпильками, голками, не тримати в кишенях гострих, скляних предметів та предметів, які б’ються або можуть впасти в страву.

2.2.Привести до  порядку  робоче місце, звільнити проходи від зайвих предметів і в подальшому не захаращувати їх. Кухарю пересвідчитися в ефективності тяги під витяжним зонтом. Перевірити на холостому ходу обладнання (електроплиту, електроом’ясорубку,  картоплечистку, електросковорідку, холодильні камери і т.п.), справність заземляючих устроїв, наявність діелектричних килимків.

2.3.Кухонним робітникам перевірити:

-наявність інструментів і пристосувань для розкривання тари;

-наявність води в водопровідній мережі;

-справність деревяних решіток на підлозі мийного відділення.

**3.ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВИКОНАННЯ РОБОТИ**

3.1.Працювати на м’ясорубці з дотриманням вимог правил, а саме: користуватися спеціальною деревяною лопаткою для проштовхування м’яса, не проштовхувати м’ясо безпосередньо руками.

3.2.Розробку замерзлого м’яса проводити тільки після його розтанення.

3.3.Для розрубування м’яса використовувати колоди з рівною поверхнею. Сокира повинна бути насаджена на топорище довжиною в три сокрити і заточена однаковими фасками з обох сторін. Топорище повинно бути гладенько обстругане, сокира повинна бути розклинена.

3.4.При роботі з ножем проявляти обережність. Зберігати ножі  в спеціальних чохлах або на дошках. Не перевіряти заточку ножа рукою. Не користуватися кухонними ножами з несправними рукоятками.

3.5.Дошки для розробки продуктів класти на рівну поверхню.

3.6.Пересувати посуд по поверхні плити дуже обережно, без різких рухів.

3.7.Слідкувати  за тим, щоб поставлені на плиту жири для розігрівання не спалахнули від високої температури. З метою попередження опіків очей користуватися захисними окулярами.

3.8.При піджарюванні котлет, пиріжків та ін. напівфабрикатів класти їх з нахилом від себе.

3.9.Кладучи в киплячий жир картоплю та інші овочі, не допускати попадання в посудину води.

3.10.Кришки варочних котлів, каструль та іншого наплитного посуду з гарячою їжею відкривати обережно від себе.

3.11.Перед тим, як переносити нагрітий посуд з гарячею їжею з одного місця на інше, попередити про це працівників кухні (столової).

3.12.При перенесенні гарячої їжі не тулити каструлю до себе, каструлю з гарячою їжею ставити на стійке місце.

3.13.Для попередження опіків, посуд по поверхні плити переставляти без ривків. Не братися руками за гарячий посуд – спеціальний рушник або рукавиці можуть запобігти опікам. Великі каструлі (вагою більше 10 кг) знімати з плити тільки у двох і встановлювати їх на стійкі підставки, кришка котла повинна бути знята.

3.14.Не залишати без нагляду гарячу плиту, варочні котли і працюючі механізми.

3.15.Не готувати їжу з недоброякісних продуктів, не годувати людей закислою, перестояною їжею. Пам’ятати, що від вашої совісті залежить здоров’я людини.

3.16.Під час роботи не відволікатися сторонніми розмовами і не відволікати інших.

3.17.Не виходити на вулицю або в інше  холодне приміщення спітнілими.

3.18.При користуванні машинами універсального приводу насадку і кріплення їх проводити після виключення електродвигуна і повної зупинки робочих органів.

3.19.При роботі на шинкувальних  машинах не проштовхувати овочі руками на ходу.

3.20.Не переносити сировину, продукти в несправній тарі, зі стирчащими цвяхами, окантованою проволокою і металом, що має загусениці і інші пошкодження. Не завантажувати тару більше номінальної маси брутто.

3.21.Не виконувати роботи по переміщенню продуктів і тари з ножем (інвентарем, інструментом) в руках.

3.22.При митті посуду виконувати слідуючі вимоги:

- звільнити посуд від залишків їжі  деревяною лопаткою або волосяною щіткою;

- укладати тарілки в ванни по розміру і невеликими купками;

- не сильно  надавлювати на стінки посудини при митті її;

- миття стаканів виконувати окремо від іншого посуду;

- укладати стакани на підносах в один ряд;

- укладати чисті тарілки по видах і розмірах в купки;

- негайно вилучати з використання посуд, що має сколи, тріщини;

- при митті посуди з домішками миючих засобів користуватися волосяною щіткою, одягати гумові рукавички;

- негайно припинити роботи при  відчутті хоча б незначного опіку рук миючим розчином. Зберігання миючих  засобів на кухні **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ !!!**

3.23.Своєчасно прибирати з підлоги розлитий  жир, пролиту рідину, продукти і т.п.

3.24.При всіх неполадках,  несправностях в роботі кухонного обладнання повідомити безпосереднього керівника робіт.

3.25. Розносити їжу на столи обережно, аби не отримати опіки.

**4. Вимоги безпеки після закінчення роботи**

4.1. Після закінчення роботи кухар повинен привести в порядок робоче місце. У встановленому порядку скласти інвентар у відведене місце.

4.2. Відключити електрообладнання від електромережі, злити воду з електронагрівальних приладів.

4.3. Перевірити стан обладнання і пристроїв на кухні:

після зупинки рухомих частин з інерційним ходом та після повного охолодження нагрітих поверхонь розібрати, очистити змінні пристрої і промити їх гарячою водою, висушити;

промити пофарбовані поверхні пристроїв теплою мильною водою, витерти їх м’якою тканиною;

вимити і висушити посуд та кухонний інвентар, поставити їх на місце.

4.4. Вимкнути витяжну вентиляцію.

4.5. Для прибирання сміття, відходів застосовувати щітки, совки та інші пристосування.

4.6. Перекрити основний кран подачі газу, перевірити надійність закриття кранів газових плит, духових шаф, водопроводів.

4.7. Прибрати своє робоче місце. Зняти спецодяг, захисні, запобіжні засоби і пристрої, очистити їх від бруду, помістити їх у відведене для зберігання місце. Привести себе у порядок, вимити руки і обличчя з милом та переодягтися.

4.8. За необхідності повідомити працівника, відповідального за електрогосподарство, про неполадки, що мали місце під час роботи.

4.9. Вимкнути освітлення, закрити приміщення, ключ здати на збереження відповідальному працівнику.

**5.ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ**

5.1. При виникненні аварії або ситуації, яка може призвести до неї потрібно вжити всіх можливих заходів з її усунення, попередити тих, хто поруч, про небезпеку, повідомити про подію керівництво підприємства та діяти згідно з планом ліквідації аварії.

5.2. Зупинити роботу кухонного електрообладнання, яке перебуває в експлуатації, у випадках:

виявлення напруги на корпусі обладнання чи кожусі пускорегулювальної апаратури;

при перериванні подачі електроенергії;

у разі займання обшивки електродвигуна чи наявності запаху горілої ізоляції;

при появі незвичного шуму чи вібрації;

у випадку несправності манометра варильного котла, перевищенні встановленого максимального показника тиску та не спрацюванні запобіжного клапану.

5.3. У разі витікання газу в мережі перекрити головний кран подачі газу, викликати аварійну службу газу і сповістити керівника підприємства.

5.4. На випадок аварії в системі водопостачання чи каналізації слід терміново перекрити крани водопостачання, викликати аварійну службу і сповістити керівництво.

5.5. У випадку пожежі (чи загоряння) необхідно:

вжити заходів щодо евакуації працівників із приміщення відповідно до плану евакуації;

негайно повідомити пожежну службу за телефоном 101;

сповістити про подію керівника підприємства чи особу, яка його заміщує;

приступити до ліквідації загоряння відповідно до інструкції з пожежної безпеки.

5.6. Якщо стався нещасний випадок і є потерпілі, а також при раптовому захворюванні працівника необхідно:

усунути дію на організм небезпечних та шкідливих факторів, які загрожують здоров’ю і життю потерпілого (звільнити його від дії електричного струму, винести із зараженої території, загасити одяг, що горить, тощо);

надати потерпілому домедичну допомогу (залежності від ураження — відновити прохідність дихальних шляхів, провести штучне дихання, зовнішній масаж серця, зупинити кровотечу, іммобілізувати місце перелому, наклавши пов’язку тощо) та викликати швидку медичну допомогу за телефоном 103 або ж невідкладно здійснити заходи щодо транспортування постраждалого у найближчий медичний заклад;

виконати інші дії щодо надання домедичної допомоги постраждалому відповідно до приписів, передбачених відповідною інструкцією, яка діє на підприємстві та обов’язково вивчається його працівниками при проходженні первинного і наступних інструктажів з питань охорони праці.

**Заступник директора**

**з навчально-виховної роботи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.В.Мазур**

**УЗГОДЖЕНО:**

Голова профкому закладу

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.М.Синусик

24 серпня 2021р.