

МКДОУ «Детский сад Солнышко»

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА
ИОТ – 010-20**

2020

Согласовано:
председатель профкома
_____ О.В. Марданшина
___ декабря 2020 г.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ «Детский сад «Солнышко»
_____ О.В. Шпакова
25 декабря 2020 г.

Инструкция по охране труда ДЛЯ ПОВАРА ИОТ -010-20

1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе поваром допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. При работе повар должен соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе поваром зале возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- травмы при падении на влажном и скользком полу;
- переноска тяжестей сверх предельно допустимых норм;
- порезы рук при мытье посуды, имеющей трещины и сколы;
- химические ожоги при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств без резиновых перчаток;
- травмы рук при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической или стеклянной тары;
- поражение электрическим током при использовании неисправных электрических кухонных приборов.

1.4. При работе поваром должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный, рукавицы комбинированные, фартук клеёнчатый с нагрудником, обувь на резиновой подошве, перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен немедленно сообщить об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила личной гигиены, ношения спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, содержать в чистоте рабочее место.

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 необходимые средства индивидуальной защиты.

2.2. Проверить наличие и надёжность подсоединения защитного заземления к корпусам электроприборов.

- 2.3. Подготовить ёмкость с крышкой для сбора остатков пищи.
- 2.4. Проверить наличие маркировки посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке.
- 2.5. Проверить наличие диэлектрических ковриков рядом с электрическими кухонными приборами.
- 2.6. Убедиться в исправности электрического кухонного оборудования.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. При переноске тары, мешков с продуктами, воды соблюдать нормы допустимых нагрузок при подъёме и перемещении тяжестей вручную: для мужчин – не более 15 кг, для женщин – не более 10 кг. При перемещении тяжёлых грузов использовать тележки.
- 3.2. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом, применять для этих целей кухонные ножи запрещается.
- 3.3. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более, чем на $\frac{3}{4}$ их ёмкости.
- 3.4. При приготовлении пищи использовать соответствующий промаркированный кухонный инвентарь.
- 3.5. При использовании электрических кухонных приборов руководствоваться инструкцией по охране труда при работе с конкретными электрическими приборами.
- 3.6. При уборке помещений мыть полы, кухонный инвентарь и оборудование с использованием моющих и дезинфицирующих средств в резиновых перчатках. Полы после влажной уборки протирать насухо ветошью.
- 3.7. При мытье посуды руководствоваться «Инструкцией по охране труда при мытье посуды».
- 3.8. Остатки пищи для временного хранения собирать в металлическую тару с крышкой, обеззараживать путём кипячения в течение 15 минут, или засыпать (заливать) дезинфицирующим средством, затем вынести на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищёнными руками, и использовать для этой цели щётку и совок.
- 4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить о несчастном случае администрации учреждения.
- 4.3. При поражении электрическим током немедленно отключить напряжение и в случае отсутствия у пострадавшего дыхания и пульса 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. Слить воду из моечных ванн и промыть их горячей водой.
- 5.2. Мочалки, щётки, ветошь для мытья посуды, кухонного инвентаря и оборудования после их использования прокипятить в течение 15 минут в воде с добавлением питьевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе, затем ополоснуть и просушить.
- 5.3. Выключить электрические приборы, оборудование.
- 5.3. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку помещения и выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.4. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

МКДОУ «Детский сад Солнышко»

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ
ЗАВЕДУЮЩЕГО ХОЗЯЙСТВОМ
(завхоза)**

ИОТ – 013-20

2020

Согласовано:
председатель профкома
_____ О.В. Марданшина
___ декабря 2020 г.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ «Детский сад «Солнышко»
_____ О.В. Шпакова
25 декабря 2020 г.

**Инструкция по охране труда
ДЛЯ ЗАВЕДУЮЩЕГО ХОЗЯЙСТВОМ
(ЗАВХОЗА)
ИОТ -013-20**

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе завхоза допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет., прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Завхоз должен соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе завхоза возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- поражение электрическим током при отсутствии заземления корпусов холодильников;
- переноска тяжестей сверх предельно допустимых норм,
- травмы рук при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической или стеклянной тары,
- травмы при падении на мокром, скользком полу.

1.4. При работе завхоза должна использоваться следующая спецодежда: фартук клеенчатый с нагрудником, обувь на резиновой подошве, рукавицы комбинированные. Халат хлопчатобумажный.

1.5. Прачка обязана соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения..

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить администрации учреждения. При необходимости обратиться к врачу.

1.7. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

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. Убедиться в исправности используемого электрооборудования (холодильников).

2.2. Включить приточно-вытяжную вентиляцию перед приёмом продуктов питания, хозяйственного инвентаря., другого оборудования.

2.3. Убедиться в надёжности стеллажей и поддонов перед приёмом и загрузкой продуктов, хозяйственного инвентаря.

2.4. Убедиться в надёжности заземления и сетевого шнура.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Не перегружать холодильные камеры продуктами питания.

3.2. При приеме и выдаче моющих средств руки должны быть защищены резиновыми перчатками, а органы дыхания - марлевой повязкой.

3.4. При переноске и взвешивании тары, мешков с продуктами, другого оборудования и инвентарём соблюдать нормы допустимых нагрузок при подъёме тяжестей вручную: для

мужчин – не более 15 кг, для женщин – не более 10 кг. При перемещении тяжёлых грузов использовать тележки или деления их на части.

3.5. Во избежание порезов рук коробки и мешки вскрывать осторожно соответствующим инструментом.

3.6. При использовании холодильников руководствоваться инструкцией по эксплуатации.

3.7. При загрузке и выгрузке продуктов питания, хозяйственных или иных товаров на стеллажи и со стеллажей не становиться на нижнюю полку стеллажа, а использовать табуретку или скамейку.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении неисправности в работе холодильных камер выключить их и сообщить об этом администрации учреждения. Загружать холодильные камеры после устранения неисправности.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.3. При поражении электрическим током немедленно отключить стиральную машину от сети, оказать первую помощь пострадавшему, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Привести в порядок рабочее место, выключить приточно-вытяжную вентиляцию.

5.3. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.