

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель профсоюза МКДОУ  
«Мятлевский детский сад»

\_\_\_\_\_ Е.М.Потапова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

УТВЕРЖДЕНО:  
приказом заведующей МКДОУ  
«Мятлевский детский сад»

\_\_\_\_\_ И.И.Гуменва  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **ИНСТРУКЦИЯ** **по охране труда при кулинарных работах** **ИОТ – 13 – 2017**

### **1. Общие требования безопасности**

- 1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж и проверку знаний по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. При кулинарных работах должны соблюдаться правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:
  - травмы при падении на влажном и скользком полу;
  - переноска тяжестей сверх предельно допустимых норм; травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
  - порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним; ожоги горячей жидкостью или паром;
  - поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.
- 1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный, фартук, косынка (колпак).
- 1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
- 1.6. При работе соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре. На пищеблоке должен быть огнетушитель.
- 1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения.
- 1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, правила личной гигиены, 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, волосы убрать под косынку (колпак).
- 2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.
- 2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
- 2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличие диэлектрических ковриков на полу около них.

2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

### **3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик.

3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребковым.

3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенным ножом на разделочной доске в соответствии с их маркировкой.

3.5. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

3.7. Передавать ножи и вилки только ручками вперед.

3.8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.

3.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выплескивалось через край, крышки

горячей посуды брать полотенцем или прихватками и открывать от себя.

3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

3.11. При работе с мясорубкой мясо проталкивать деревянным специальным пестиком.

### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить повару.

4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.

4.3. В случае если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться совком и веником.

### **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить электроплиту и др. электроприборы, при выключении из электророзетки не

дергать за шнур.

5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.

5.4. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкция составлена на  
основании методических  
рекомендаций по разработке  
государственных нормативных  
требований охраны труда  
Минтруда РФ от 06.04.2001 г № 30

Инструкцию составил: заведующая МКДОУ «Мятлевский детский сад» Гуменева И.И  
С инструкцией ознакомлен

---

Экземпляр инструкции получил:

---