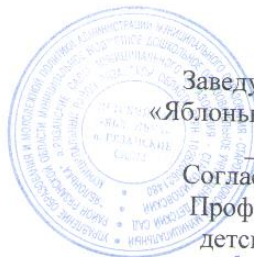


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад «Яблонька» п. Рязанские Сады муниципального образования - Старожиловский  
муниципальный район Рязанской области



Утверждаю:  
Заведующий детского сада  
«Яблонька» п. Рязанские Сады  
Т.В. Попова  
Согласовано председателем  
Профсоюзной организации  
детского сада  
Е.Е. Миронова

### ИНСТРУКЦИЯ № 3 по охране труда при работе пищеблока в детском саду

#### 1. Общие требования безопасности

- 1.1. К работе в пищеблоке допускаются лица, достигшие 18 лет, прошедшие специальную подготовку, обученные безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004-79, имеющие 1 группу по электробезопасности, прошедшие вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте
- 1.2. К обслуживанию газовой аппаратуры допускаются лица, имеющие удостоверение о прохождении специального техминимума по эксплуатации газовой пищеварочной аппаратуры.
- 1.3. Работники пищеблоков обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка учреждения.
- 1.4. Работники пищеблоков обязаны знать и соблюдать правила пожарной безопасности.
- 1.5. Курение на рабочих местах запрещается, а разрешается только в специально обозначенных и оборудованных помещениях для курения.
- 1.6. Работники пищеблоков должны быть обеспечены санитарно-гигиенической спецодеждой, санитарной обувью и предохранительными приспособлениями в соответствии с действующими Нормами, утвержденными Минздравом СССР, и обязаны соблюдать правила личной гигиены и санитарии.
- 1.7. Для мытья рук в умывальниках должны быть в достаточном количестве мыло и чистые полотенца.
- 1.8. В помещениях пищеблоков должны соблюдаться правила пожарной безопасности. Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается.
- 1.9. О каждом несчастном случае, связанном с производством или работой, пострадавший или очевидец несчастного случая немедленно должен известить соответствующего руководителя. Администратор столовой должен:
  - организовать первую помощь пострадавшему или его доставку в больницу;
  - сообщить руководителю учреждения или инженеру по охране труда о случившемся;
  - сохранить для расследования обстановку на рабочем месте;
  - сохранить состояние оборудования таким, каким оно было в момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих работников и не приведет к аварии.
- 1.10. Работники пищеблоков обязаны выполнять инструкции по охране труда и своевременно проверять исправность действия арматуры, контрольно-измерительных приборов, предохранительных устройств.

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Перед началом работы необходимо правильно надеть санитарно-гигиеническую одежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы. Необходимо осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности. При обнаружении непригодного инвентаря и посуды, необходимо потребовать от администрации его изъятия и замены. При осмотре оборудования необходимо проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособлений. При обнаружении неисправностей оборудования необходимо немедленно сообщить о них администрации и до их устранения к работе не приступать. Не разрешается самовольно производить какой-либо ремонт оборудования. Необходимо проверить наличие диэлектрических ковриков в зоне обслуживания электрооборудования и деревянных решеток на полу в посудомоечном помещении.

**При ручной обработке пищевых продуктов:** При работе с ножом рабочий должен держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусениц, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться. Ручную мойку рыбы необходимо производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки рабочих от травмы. При разделке рыбы должны использоваться разделочные ножи. Мясо при ручной обработке должно обваливаться только в размороженном виде. Укладывать полуфабрикаты на сковороды и противни для жарения необходимо с наклоном от себя. Противни должны быть легкими, изготовленными из нержавеющей стали, без заусениц, острых углов. На плитные кастрюли, сотейники и другая кухонная посуда должны иметь прочно прикрепленные ручки, ровное дно и хорошо пригнанные крышки.

### **Требования безопасности при мойке посуды:**

- Мойка и очистка посуды от остатков пищи, а также уборка полов, стеллажей должна производиться с помощью щеток, скребков, ершей, деревянных лопаток.

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях** Необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появлении запаха гари, прекращении подачи электроэнергии. При внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование и сообщить администрации. Не допускать работы оборудования (печей, плит, котлов, кипятильников) с газовым обогревом при отклонении давления газа от заданного; погасании пламени горелок; нарушении тяги; прекращении подачи воздуха. При появлении в помещении запаха газа следует немедленно прекратить пользование газовыми приборами, не применять открытый огонь, не курить, не включать электроприборы, закрыть все краны у газового оборудования, открыть окна для проветривания помещений и вызвать аварийную службу.

**5. Требования безопасности по окончании работы** 5.1. После окончания работы (смены) необходимо проверить и привести в порядок свое рабочее место, машины и оборудование, уходя закрыть общий газовый кран, выключить общий силовой электрорубильник, вентиляцию и свет. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных во время работы, персонал обязан сделать соответствующие записи в журнале технического обслуживания и сообщить руководителю пищеблока.

Согласовано: Ответственный по охране труда \_\_\_\_\_ И.В. Москвичева.