



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ГАПОУ БТОТИС)

665930, Иркутская обл., Слюдянский район,
г. Байкальск, микрорайон Южный, 4 квартал, 1.
телефаксы: (395-42)3-23-40, 3-23-27, 3-20-26, 3-23-01, 3-20-48,
телефоны: 3-22-57; 3-33-64; 3-32-39; 3-32-03; 3-34-24.

e-mail: btotis@mail.ru
сайт: www.btotis.ru

ИНСТРУКЦИЯ № ИОТ-01.028-2024

ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КУХОННОГО РАБОТНИКА

Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с инструкцией и рекомендациями,
распишитесь в журнале регистрации инструктажа

Нормативные ссылки

Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, Приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н;

Постановление Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 декабря 2020 года n 40 Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 "санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда";

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем".

г.Байкальск
2024 г

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

- 1.1. К работе в качестве кухонного рабочего допускаются мужчины и женщины. Лица моложе 18 лет к погрузочно-разгрузочным работам с применением транспортных и грузоподъемных машин не допускаются.
- 1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку, обучение устройству и правилам эксплуатации оборудования, курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета, проверку знаний в объеме 1 группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.
- 1.3. Во время работы работник проходит обучение безопасности труда по действующему оборудованию.
- 1.4. На кухонного работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:
 - подвижные части механического оборудования;
 - перемещаемое сырье;
 - повышенная температура воздуха рабочей зоны;
 - повышенная температура поверхностей нагрева котлов с пищей;
 - повышенное напряжение в электрической цепи.
- 1.5. Заведующий столовой обязан обеспечить уборщиков специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с отраслевыми нормами:
 - куртка белая хлопчатобумажная (срок носки 4 месяца);
 - шапочка белая хлопчатобумажная- на 6 месяцев;
 - фартук хлопчатобумажная- на 6 месяцев.
 - рукавицы комбинированные.
 - перчатки резиновые (срок носки 6 месяцев);
 - сапоги резиновые (срок носки 12 месяцев).
- 1.6. В производственных помещениях проходить только по предусмотренным проходам.
- 1.7. Запрещается включать механизмы, работа на которых не поручена руководством.
- 1.8. Не прикасаться к электрощитам, арматуре освещения, электропроводам.

- 1.9. Кухонный работник должен выполнять только ту работу, которая поручена руководством.
- 1.10. За нарушения (невыполнение) требований настоящей инструкции работник привлекается к дисциплинарной, а в соответствующих случаях - к материальной и уголовной ответственности в порядке, установленном законодательством РФ.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

- 2.1. Проверить внешним осмотром:
 - наличие и исправность применяемых погрузо-разгрузочных механизмов, приспособлений и инструмента;
 - исправность пакетных переключателей, рубильников и другой пусковой аппаратуры;
 - наличие и исправность ограждений, отсутствие трещин на поверхностях секций плит
 - отсутствие течи в болтовых соединениях кипятильников;
 - наличие воды в водопроводной сети.
- 2.2. Надеть положенную спецодежду.
- 2.3. Проверить достаточность освещения.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ.

- 3.1. Необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами, разговорами.
- 3.2. Включать только исправное оборудование.
- 3.3. Переносить продукты следует в жесткой таре и в рукавицах.
- 3.4. Не производить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом в руках.
- 3.5. Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более $\frac{3}{4}$ его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.
- 3.6. При перевозке и установке котлов с пищей пользоваться тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении от себя.
- 3.7. Пользоваться специальными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели случайные предметы.

- 3.8. Переносить горячую воду для мытья в таре в закрытом виде.
- 3.9. Протирать части машин можно только после полной их остановки.
- 3.10. Запрещается выполнение работ, которые не поручены заведующей столовой.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.

4.1. При несчастном случае необходимо:

- немедленно отключить работающее оборудование и механизмы;
- оказать первую медицинскую помощь;
- самому или через других рабочих вызвать скорую медицинскую помощь;
- сообщить о случившемся руководству;
- сохранить до прибытия комиссии обстановку несчастного случая.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ.

- 5.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.
- 5.2. Закрыть загрузочные люки, проёмы и запереть их на замок изнутри помещения.
- 5.3. Для транспортирования отходов использовать специально предназначенный для этой цели транспорт.
- 5.4. Вымыть лицо, руки теплой водой с мылом.

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

С Инструкцией № ИОТ-01.028-2024 “ По охране труда для **кухонного работника** ”.

Ознакомлены:

Дата	Подпись	Фамилия Имя Отчество	Должность