



ТВЕРЖДАЮ
Директор МАДОУ
Детский сад №22
«Солнышко» г. Кзыла РТ.
Л.Б. Монгуш

«18» марта 2020г.
№ 1-Е от 01.02.2020.

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при кулинарных работах
ИОТр-18/ч-2020.

1. Общие требования безопасности

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

1.2. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитам и другими электрическими приборами.

1.3. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда; халат хлопчатобумажный или фартук и косынка (колпак).

1.4. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.5. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом своему непосредственному начальнику.

1.6. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

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. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.
- 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 - скребком.
- 3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.
- 3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.
- 3.7. Передавать ножи друг другу 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 выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем прихваткой и открывать от себя. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

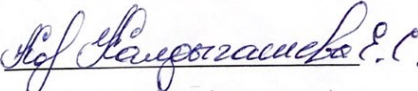
- 4.1. При неисправности кухонного инвентаря работу прекратить и сообщить непосредственному начальнику.
- 4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.
- 4.3. В случае если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совка.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы 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.

С инструкцией ознакомлен(а):

«18» марта 2020.


(подпись) (расшифровка подписи)