1. **Общие требования безопасности.**

1.1 Данная инструкция по охране труда для кухонного рабочего разрабатывается с учетом условий его работы.

1.2. На кухонного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части механического оборудования;

- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей;

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;

- повышенная подвижность воздуха;

- повышенное значение напряжения в электрической цепи;

- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

- физические перегрузки.

1.3. Кухонный рабочий обязан извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. **Кухонному рабочему следует**:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- после посещения туалета мыть руки с мылом;

- не принимать пищу в производственных и подсобных помещениях.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Застегнуть одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить наличие и исправность необходимого для работы инвентаря, приспособлений и инструмента, обеспечить наличие свободных проходов.

2.3. Для обеспечения безопасной работы проверить устойчивость стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам, проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;

- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования.

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пакетных переключателей, рубильников, выключателей и т.п.).

2.5. Проверить наличие воды в водопроводной сети.

2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.7. При выполнении работ на высоте соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

**3. Требования безопасности во время работы**

3.1. **Кухонный рабочий обязан:**

- выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен ответственным за безопасное выполнение работ;

- не поручать свою работу необученным и посторонним лицам;

- применять исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены;

- соблюдать правила перемещения в помещении и на территории, пользоваться только установленными проходами;

- содержать рабочее помещение в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.;

- не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией;

- использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды;

- вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

- использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент. Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами;

- пользоваться специальными прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели неисправные (неустойчивые) подставки и случайные предметы.

- переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.2. **Кухонному рабочему запрещено**:

- производить работы по перемещению продуктов и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках;

- переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный более чем на три четверти его емкости. Крышка котла при этом должна быть снята;

- использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.3. **При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов**:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°С);

- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

**4. Требования безопасности в аварийной ситуации.**

4.1. **При возникновении поломок оборудования**:

- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.;

- доложить о принятых мерах заместителю директора по АХЧ или работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования, и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. **В аварийной обстановке**:

- оповестить об опасности окружающих работников, доложить руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

**5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.3. Произвести разборку, очистку и мытье оборудования: механического — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового — после полного остывания нагретых поверхностей.

Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.4. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками; использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.5. Выносить отходы в специально предназначенной для этой цели емкости.

С инструкцией ознакомлен: