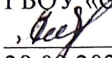


СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзной организации

ГБОУ «СОШ №3 г. Сунжа»

 А.Д.Мякиева

28.09.2024

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

ГБОУ «СОШ №3 г. Сунжа»

 З.М.Дзейтова

28.09.2024



Инструкция

по охране труда для кухонного рабочего

ГБОУ «Средняя общеобразовательная школа №3 г. Сунжа»

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе кухонным рабочим общеобразовательной организации могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работника, выполняющего обязанности кухонного рабочего на пищеблоке столовой школы, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4. Кухонный рабочий пищеблока школы в своей работе должен:

- знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции кухонного рабочего в общеобразовательной организации, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школы;
- получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);

- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.5. В процессе работы на кухонного рабочего могут воздействовать следующие опасные производственные факторы:

- перемещаемые товары, сырье, тара;
- не закрытые ограждениями вращающиеся части оборудования;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- отсутствие защитного заземления на оборудовании, которые могут оказаться под напряжением, вследствие нарушения изоляции;
- повышенный уровень инфракрасного (теплого) излучения оборудования пищеблока общеобразовательной организации;
- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, товаров, сырья и продукции;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенная влажность воздуха;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки инструмента и оборудования, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений и тары;
- физические перегрузки.

1.6. На пищеблоке школы не разрешается работать на неисправном оборудовании, пользоваться неисправными инструментами, кухонными принадлежностями. Обо всех неисправностях необходимо сообщать заведующему производством (шеф-повару), а при его отсутствии — заместителю директора по административно-хозяйственной работе (завхозу).

1.7. Следует выполнять работу согласно настоящей инструкции по охране труда и только в положенной по санитарным нормам спецодежде, обуви, которая должна всегда быть чистой, удобной и находиться в исправном состоянии. Санитарную одежду и обувь хранить в предусмотренных для этого местах, ювелирные украшения необходимо снять.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока школы должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу общеобразовательной организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зеленкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.9. Кухонный рабочий школы в целях соблюдения требований охраны труда должен:

- следовать правилам внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации;
- следовать требованиям и правилам пожарной безопасности и электробезопасности на пищеблоке общеобразовательной организации;
- не прикасаться к находящимся в движении частям механизмов оборудования пищеблока школы;
- не дотрагиваться до токоведущих частей, электрических проводов (даже изолированных), кабелей, клейм, патронов освещения, устройств заземления;

- 5.1. По окончании работы кухонному рабочему необходимо выключить все электрооборудование, находящееся на пищеблоке школы, а также вытяжную вентиляцию.
- 5.2. Следует произвести разборку, очистку, мойку и санитарную обработку оборудования: механического – после останова электропривода и подвижных и вращающихся частей с инерционным ходом, а теплового – после полного остывания нагретых поверхностей.
- 5.3. В процессе разборки, очистки, мойки, санитарной обработки и сборки исполнительных механизмов во избежание пореза рук требуется соблюдать осторожность.
- 5.4. Не допускается охлаждать водой нагретую поверхность электроплиты, чашу электросковороды и другое тепловое оборудование.
- 5.5. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах пара, холодной и горячей воды.
- 5.6. Привести в порядок рабочее место, инструмент, приспособления, инвентарь убрать в отведенные для этого места. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
- 5.7. Проветрить помещение пищеблока школьной столовой, а затем закрыть все окна.
- 5.8. Поместить санитарную одежду и обувь в предусмотренные для этого места.
- 5.9. Тщательно вымыть руки с мылом, принять душ (при наличии возможности).
- 5.10. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока школы обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Инструкцию разработал:

 /Р.М.-Б.Кокурхаева/

С инструкцией ознакомлен (а)

«2» 09. 2024г.
«02» 09. 2024г.
« » 202 г.

	Исораяева А.С.
	Балашева Р.М.