

«Согласовано»

Председатель профсоюзного комитета

Стар Н.В. Павельева

«16» 01 2014 г.

«Утверждаю»

Заведующая МБДОУ № 5

Илюхина Ю.Н.



ИНСТРУКЦИЯ №22

по охране труда для подсобного рабочего

1. Общие требования безопасности.

- 1.1. К самостоятельной работе подсобного рабочего допускаются лица прошедшие вводные и первичный (на рабочем месте) инструктажи по безопасности труда, а также изучивших настоящую инструкцию, прошедшие медосмотр, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Подсобный рабочий должен соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. На подсобного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара; 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).
- 1.4. Подсобный рабочий извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей.
- 1.5. Подсобному рабочему следует:
 - 1.5.1 оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
 - 1.5.2 перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
 - 1.5.3 работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
 - 1.5.4 после посещения туалета мыть руки с мылом;
 - 1.5.5 не принимать пищу в производственных и подсобных помещениях.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Застегнуть одетую санитарную 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 необходимых 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 и проверить внешним осмотром:
 - 2.3.1. достаточность освещения рабочей зоны;
 - 2.3.2. отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - 2.3.3. состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

- 2.3.4. надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;
- 2.4. Проверить наличие воды в водопроводной сети.
- 2.5. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, передвижной тележке на рабочих местах поваров, кондитеров и других работников; удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов.
- 2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3.Требования безопасности во время работы

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
- 3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
- 3.3. Содержать рабочее помещение в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- 3.4. Не загромождать проходы и проезды между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией.
- 3.5. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
- 3.6. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.7. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.
- 3.8. Переносить продукты в жесткой таре и лед в рукавицах.
- 3.9. Не производить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.
- 3.10. Переносить наплитный котел с горячей пиццей, наполненный не более чем на 3/4 его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.
- 3.11. Пользоваться специальными прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели неисправные (неустойчивые) подставки и случайные предметы.
- 3.12. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
- 3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 3.14. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
 - 3.14.1 применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
 - 3.14.2 не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °C);
 - 3.14.3 не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.
- 3.15. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп"

(выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4.Требования безопасности в аварийной ситуации

- 4.1. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному 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. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (деврачебная) 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. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.
- 5.4. Для транспортирования отходов использовать специально предназначенный для этой цели транспорт.

Инструкцию разработал:

Микулова Н.Н.