

Отраслевая типовая инструкция по охране труда для кухонного рабочего

1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе кухонным рабочим допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж и проверку знаний по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Кухонный рабочий обязан соблюдать правила внутреннего трудо-вого распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе кухонным рабочим возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- травмы при падении на влажном и скользком полу;
- переноска тяжестей сверх предельно допустимых норм;
- порезы рук при мытье посуды, имеющей трещины и сколы;
- химические ожоги при работе с использованием моющих и дезин-фицирующих средств без резиновых перчаток;
- травмы рук при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической или стеклянной тары.

1.4. При работе кухонным рабочим должна использоваться следую-щая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный, рукавицы комбинированные, фартук клеенча-тый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходи-мых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой по-мощи при травмах.

1.6. При работе кухонным рабочим соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаро-тушения и направления эвакуации при пожаре. На пищеблоке должен быть огнетушитель.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения.

Кухонный рабочий

Автор: Administrator
05.11.2013 23:29 -

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, правила личной ги-гиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по ох-ране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, под-вергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты.

2.2. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного за-земления к корпусам моечных ванн.

2.3. Подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При переноске тары, мешков с продуктами, воды соблюдать нор-мы предельно допустимых нагрузок при подъеме и перемещении тяжестей вручную: для мужчин - не более 15 кг, для женщин - не более 10 кг. При перемещении тяжелых грузов использовать тележки.

3.2. Вскрытие деревянной тары производить в рукавицах соответст-вующим инструментом.

3.3. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом, применять для этих целей кухонные ножи запрещается.

3.4. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более, чем на 3/4 их емкости.

3.5. При уборке помещений пищеблока мыть полы, кухонный инвен-тарь и оборудование с использованием моющих и дезинфицирующих средств в резиновых перчатках. Полы после влажной уборки протирать насухо ветошью.

3.6. При мытье посуды руководствоваться «Инструкцией по охране труда при мытье

посуды».

3.7. Остатки пищи для временного хранения собирать в металлическую тару с крышкой, обеззараживать путем кипячения в течение 15 мин. или за-сыпать хлорной известью, либо любым из следующих средств: известью бе-лильной термостойкой 200 г/кг или НГК, или ДОСГК 100 г/кг, затем вынести на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему сообщить о несчастном случае администрации учреждения, при необхо-димости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть их горячей водой.

5.2. Мочалки, щетки, ветошь для мытья посуды, кухонного инвентаря и оборудования после их использования прокипятить в течение 15 мин. в воде с добавлением пищевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин, затем ополоснуть и просушить.

5.3. Снять спецодежду, спецобувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.