

Запорізька гімназія №71 з поглибленим вивченням іноземної мови
Запорізької міської ради Запорізької області

ІНСТРУКЦІЯ з ОП № 10.16
ДЛЯ КУХАРЯ

Місце видачі: Запорізька гімназія №71 з поглибленим вивченням іноземної мови
Запорізької міської ради Запорізької області

Запоріжжя 2019

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказом по Запорізькій гімназії №71
№07 від 09.01.2019

ІНСТРУКЦІЯ З ОП №10.16
ДЛЯ КУХАРЯ

1. Загальні вимоги

1.1. Дана інструкція є нормативним документом в межах Запорізької гімназії №71.

1.2. Дана Інструкція розроблена на виконання Закону України № 2694-12 від 14.10.92 «Про охорону праці» в редакції від 20.01.2018 р. на основі НПАОП 0.00-8.03-93 "Порядок опрацювання та затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві", «Положення про розробку інструкцій з охорони праці», затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці 29.01.1998 №9 у редакції наказу Міністерства соціальної політики України 30.03.2017 №526, НПАОП 0.00-4.12-05 "Типове положення про навчання та перевірку знань з питань охорони праці".

1.3. Дана інструкція з охорони праці поширюється на всіх працівників закладу, що виконують обов'язки кухаря.

1.4. До роботи кухаря допускаються особи, які пройшли інструктаж з охорони праці, які досягли віку 18 років, мають середню професійну освіту, вивчили цю інструкцію, пройшли вступний та первинний інструктаж з охорони праці, перевірку знань по основній професії, медичний огляд, не мають протипоказань за станом здоров'я.

1.5. Кухар у своїй роботі зобов'язаний:

- знати і виконувати свої посадові обов'язки, інструкції з охорони життя і здоров'я дітей, інструкції з охорони праці та пожежної безпеки;
- отримати вступний і первинний інструктажі на робочому місці;
- виконувати встановлені режими праці та відпочинку (згідно з графіком роботи);
- дотримуватися правил внутрішнього трудового розпорядку дошкільного навчального закладу;
- дотримуватися вимог і правил пожежної безпеки та електробезпеки на кухні (харчоблоку) дитячого садка;
- виконувати вимоги особистої гігієни, підтримувати чистоту на робочому місці.

1.6. На кухаря під час роботи можуть мати вплив наступні небезпечні та шкідливі фактори:

- рухомі частини електромеханічного обладнання, підвищена температура поверхонь обладнання, котлів з їжею, кулінарних продуктів;
- занадто низька температура поверхонь холодильного обладнання, напівфабрикатів;
- занадто висока температура повітря робочої зони;
- вологість повітря, яка перевищує норми;
- підвищена напруга електромережі;
- низький рівень освітлення в робочій зоні;
- підвищений рівень інфрачервоної радіації;
- гострі краї, задирки і нерівності поверхонь обладнання, інструменту, інвентарю;
- шкідливі речовини у повітрі робочої зони;
- фізичні, нервово-психічні перевантаження.

1.7. Для виключення дії небезпечних і шкідливих факторів кухар повинен дотримуватися заходів особистої гігієни і застосовувати при роботі засоби індивідуального захисту.

1.8. Для попередження та запобігання розповсюдження шлунково-кишкових, паразитарних та інших захворювань кухар повинен знати і дотримуватися правил особистої гігієни:

- здавати верхній одяг та особисті речі в гардероб;
- не надягати ювелірні прикраси, годинники, коротко стригти нігті, не покривати їх лаком;

- ретельно мити руки з милом (із дезинфікуючим захистом) перед початком роботи, при переході від однієї операції до іншої, після кожної перерви в роботі, стикання із забрудненими предметами, а також після відвідування туалету, перед прийомом їжі та після закінчення роботи, змінювати спецодяг кожен день і (або) по мірі його забруднення;
- при отриманні порізів, подряпин обробити антисептичним розчином (йодом або зеленкою), накласти бинтову пов'язку чи лейкопластир;
- утримувати в порядку і чистоті робоче місце та обладнання;
- не залишати робоче місце без нагляду під час приготування страв

1.9. При роботі кухар зобов'язаний дотримуватися правил пожежної безпеки, знати місця розташування первинних засобів пожежогасіння та вміти їми користуватися. Не допускати використання проти пожежного обладнання для господарчих цілей, не захарашувати проходи і підходи до проти пожежного обладнання, знати порядок дій у разі виникнення пожежі чи іншої НС і порядок евакуації.

1.10. У процесі роботи необхідно дотримуватися правил носіння спецодягу, правил особистої гігієни, тримати в чистоті своє робоче місце.

1.11. Кухар повинен негайно повідомляти заступнику директора з АГЧ про будь-які ситуації, які можуть загрожувати життю і здоров'ю людей; про кожний нещасний випадок на виробництві, про погіршення стану свого здоров'я, ознаках гострого захворювання.

1.12. З метою виконання вимог охорони праці, кухарю забороняється:

- торкатися до частин механізмів, обладнання кухні, які знаходяться в русі;
- доторкатися до струмоведучих частин, електричних дротів (навіть ізольованих), кабелів, клейм, патронів освітлення, пристроїв заземлення;
- наступати на електропроводи, так як при недостатній або пошкодженій ізоляції може статися ураження електричним струмом;
- залишати на робочому місці будь-які легкозаймисті рідини і матеріали;

1.13. Не допускається виконувати роботу, перебуваючи в стані алкогольного сп'яніння або у стані, викликаному вживанням наркотичних речовин, психотропних, токсичних або інших одурманюючих речовин, а також розпивати спиртні напої, вживати наркотичні засоби, психотропні, токсичні чи інші одурманюючі речовини на робочому місці або на території.

1.14. Особи, які допустили невиконання або порушення цієї інструкції притягаються до дисциплінарної відповідальності відповідно до правил внутрішнього трудового розпорядку і при необхідності, підлягають позачерговій перевірці знань норм і правил охорони праці.

2. Вимоги безпеки для двірника перед початком роботи

2.1. Перед початком роботи кухар повинен:

- одягнути спецодяг, застібнути його на всі гудзики (зав'язати зав'язки), не допускаючи звисаючих кінців, волосся необхідно зібрати під головний убір (ковпак, шапочку, косинку).
- перевірити за допомогою зовнішнього огляду справність обладнання, засобів захисту;
- звірити наявність та оцінити справність інструментів (ножі, обробні дошки), пристроїв, обладнання та інвентарю;
- візуально оглянути приміщення і пристосування на предмет відсутності оголених звисаючих проводів;
- перевірити наявність на місцях діелектричних килимків;
- включити витяжну вентиляцію;
- оцінити візуально стан підлоги (відсутність вибоїн, нерівностей, слизькості);
- перевірити стійкість виробничого столу, стелажів, надійність кріплення обладнання до фундаментів і підставок;
- перевірити достатність освітлення робочої зони;
- оцінити надійність закриття всіх струмоведучих і пускових пристроїв, перевірити відсутність сторонніх предметів всередині і навколо використовуваного в роботі електрообладнання;
- перевірити шляхом зовнішнього огляду, наявність і цілісність захисних поручнів, відсутність тріщин на поверхні секцій плит;

- перевірити наявність і надійність заземлюючих з'єднань (відсутність обривів, міцність контактів);
- не приступати до роботи при відсутності або сумніві в надійності виконаного заземлення;
- перевірити наявність, справність, правильну установку і надійне кріплення огороження рухомих частин (зубчастих, ланцюгових передач, з'єднувальних муфт та ін.), нагрівальних поверхонь обладнання;
- перевірити наявність і справність контрольно-вимірювальних приладів та приладів безпеки, регулювання та автоматики (наявність клейма або пломби, терміни таврування приладів, знаходження стрілки манометру на нульовій позначці, цілісність скла та ін.);
- перевірити працездатність пускорегулювальної апаратури (пускатчів, пакетних перемикачів, рубильників, штепсельних роз'ємів, кінцевих вимикачів тощо);
- переконатися в наявності води у водопровідній мережі.

2.2. Не використовувати на одязі шпильки, голки, неприпустимо тримати в кишенях скляні та інші гострі предмети.

2.3. Обробні дошки, лопатки, полотна ножів слід утримувати чистими, гладкими без тріщин і задирок; рукоятки ножів – щільно насадженими.

2.4. Надійно встановити і закріпити пересувне (переносне) обладнання на виробничому столі, на підставці, на робочих місцях інших працівників.

2.5. Правильно встановити і надійно закріпити зйомні деталі та механізми.

2.6. Перед включенням електроплити переконатися в наявності піддону під блоком конфорок і подового листа в камері жарочної шафи, який захищає туди, оцінити стан жарочної поверхні. Переконатися, що перемикач конфорок і жарочної шафи знаходяться в нульовому положенні.

2.7. Перед початком експлуатації електросковороди:

- перевірити зручність і легкість відкривання відкидної кришки, а також її фіксацію в будь-якому положенні;
- переконатися в тому, що поверхня електричної сковороди чиста і не мокра, в іншому випадку слід обов'язково витерти насухо.
- олію на поверхню сковороди слід обережно наливати при невеликій температурі розігріву – в іншому випадку, можливе її загоряння.
- перевірити справність іншого обладнання.

2.8. Про всі виявлені несправності обладнання, інвентарю, електропроводки та інших неполадок слід негайно повідомити своєму безпосередньому керівнику і приступити до роботи тільки після їх усунення.

2.9. При експлуатації електричних, жарильних, пекарських шаф, ваг, м'ясорубки дотримуватися вимог безпеки, викладених у відповідних типових інструкціях з охорони праці.

2.10. Не допускається приступати до виконання роботи у разі поганого самопочуття або раптової хвороби.

3. Вимоги з охорони праці під час роботи.

3.1. Виконувати тільки ту роботу, з якої успішно пройдено навчання, не доручати виконання своєї роботи ненавченим або стороннім особам.

3.2. Устаткування, інструменти, пристосування використовувати тільки для тих робіт, для яких вони призначені.

3.3. Перед увімкненням електричних приладів необхідно стояти на діелектричному килимку.

3.4. Дотримуватися особливої обережності при роботі з ножем. Користуватися гострими ножами на маркувальних обробних дошках.

3.5. При роботі з м'ясорубкою проштовхувати м'ясо в м'ясорубку за допомогою спеціальних штовхачів.

3.6. Дотримуватися крайньої обережності при роботі з ручними тертками.

3.7. Бути обережними при роботі з гарячою їжею, користуватися прихватками, кришку відкривати на себе. Виконувати вимоги безпечного пересування в приміщенні та на території харчоблоку гімназії, користуватися тільки встановленими проходами.

3.8. Підтримувати на робочому місці чистоту, своєчасно прибирати з підлоги випадково розсипані і розлиті продукти, жири, воду тощо.

3.9. Не захащувати проходи між обладнанням, столами, стелажам, штабелями, проходи до пультів управління, рубильників, шляхи евакуації та інші проходи порожньої тарою, інвентарем, зайвими запасами сировини та ін.

3.10. Використовувати в роботі засоби для захисту рук (прихватки), для захисту від зіткнення з гарячими поверхнями інвентарю та кухонного посуду (ручки наплитних котлів, листи).

3.11. Вентилі, крани на трубопроводах слід відкривати повільно, без ривків і великих зусиль. Неприпустимо застосовувати для цих цілей молотки, гайкові ключі та інші інструменти.

3.12. Застосовувати для розкриття тари спеціально призначений інструмент, не виконувати ці роботи випадковими предметами або несправними інструментами.

3.13. Переміщати ємність з гарячою їжею, наповнену не більш ніж на $\frac{3}{4}$ його об'єму, удвох з використанням сухих рушників. Кришка ємності при цьому повинна бути знята.

3.14. Застосовувати спеціальні інвентарні підставки при необхідності встановлення дек та інших ємностей, не допускається використовувати випадкові предмети і несправні підставки.

3.15. Переміщати продукти, сировину тільки у справній тарі, не перевантажувати її понад гранично допустимої маси бруто.

3.16. Не застосовувати для сидіння випадкові предмети і обладнання.

3.17. При виготовленні миючих та дезінфікуючих розчинів:

- застосовувати тільки дозволені органами охорони здоров'я миючі засоби і дезрозчини;
- не допустимо перевищувати встановлені концентрацію і температуру миючих розчинів (вище 50 С);
- не допускати розпилення миючих засобів і дезрозчинів, попадання їх на шкіру і слизові оболонки.

3.18. При виконанні робіт з ножем кухареві необхідно дотримуватися обережності, оберігаючи руки від можливих порізів. При перервах у роботі прибирати ножі в спеціально відведене місце, не переносити ніж гострим кінцем до себе.

Під час роботи з ножем заборонено:

- ходити і нахилятися з ножем у руках, переносити ніж, не вкладений у футляр (пенал);
- використовувати ножі з неміцно закріпленими полотнами, рукоятками, що мають задирки, затуплені леза;
- перевіряти пальцями гостроту лез ножів та різальних кромок інструменту;
- робити різкі рухи;
- залишати ніж під час перерви в роботі в сировині, що обробляється, залишати ніж без уваги на столі або в іншому місці без футляра;
- нарізати сировину і продукти в повітрі;
- переносити і передавати гострі та різучі інструменти вістрям уперед;
- спиратися на мусат при правці ножа. Правити ніж об мусат необхідно осторонь від інших працівників.

3.19. З метою недопущення потрапляння шкідливих речовин у повітря виробничого приміщення харчоблоку, необхідно дотримуватися технологічних процесів приготування кулінарної продукції; операції з просіювання борошна, крохмалю та ін. проводити на спеціально пристосованих місцях.

3.20. Уникати потрапляння рідини на нагріті конфорки електроплит, заповнювати наплитний посуд слід не більше ніж на 80% об'єму.

3.21. Неприпустимо перевищувати тиск і температуру в теплових апаратах вище межі, зазначеної в інструкціях з експлуатації.

3.22. Знаходитися на безпечній відстані при відкриванні дверцят камери жарочної або пекарської шафи з метою захисту від опіків.

3.23. Ставити і знімати листи з напівфабрикатами виключно в рукавицях або за допомогою прихваток.

3.24. Встановлювати ємності і посуд на плиту, що має рівну поверхню, бортики і поручні огороження.

3.25. Викладати напівфабрикати на гарячі сковороди і листи рухом від себе, виконувати пересування посуду по поверхні плити обережно, без різких рухів, відкривати кришки наплитного посуду з гарячою їжею обережно, рухом на себе.

3.26. Кухареві не допускається застосування каструль та іншого кухонного обладнання, що має будь-яку деформацію, неміцно закріплені ручки, тріщини, відколи.

3.27. Перед початком переміщення ємності з гарячою їжею слід переконатися у відсутності сторонніх предметів і слизькість підлоги на всьому шляху її транспортування; при необхідності - вимагати прибирання підлоги. Повідомляти про початок переміщення ємності всіх оточуючих. Неприпустимо заповнювати тару більше ніж на $\frac{3}{4}$ об'єму, притискати ємність з гарячою їжею до себе, тримати в руках ніж або інший небезпечний інструмент.

3.28. Знімати котел з плити слід без ривків, удвох, застосовуючи сухий рушник або рукавиці.

3.29. В залежності від виду нарізання продукту користуватися різними ножами, які мають відповідне маркування.

3.30. Кухареві ДНЗ застосовувати в роботі спеціальні стійкі та міцні підставки для листів і ємностей.

3.31. При експлуатації електромеханічного обладнання кухареві необхідно:

- використовувати його лише для виконання тих робіт, які передбачені інструкцією з експлуатації;
- перед початком завантаження слід переконатися, що приводний вал обертається в напрямку, вказаному стрілкою на корпусі обладнання;
- включати за допомогою натискання кнопок «Пуск» і «Стоп», тільки сухими руками;
- не припустимо торкатися до струмоведучих частин обладнання з оголеною або пошкодженою ізоляцією проводів;
- слід дотримуватися норми завантаження обладнання;
- видаляти залишки продуктів, очищати обладнання за допомогою дерев'яних лопаток, скребків тощо;
- оглядати і усувати виявлену несправність обладнання можна тільки після повної зупинки всіх частин електрообладнання (кнопка «Стоп») та вивішування плаката «Не включати! Працюють люди!».

3.32. Категорично забороняється:

- поправляти ремені, ланцюги приводу, знімати і встановлювати огороження під час роботи устаткування;
- перевищувати рівень допустимих швидкостей;
- витягати або проштовхувати руками застряглий продукт;
- пересувати ввімкнене в електромережу нестандартне обладнання;
- залишати без нагляду працююче обладнання, допускати до роботи на ньому сторонніх або ненавчених осіб;
- складати на обладнанні інструмент, продукцію, тару.

3.33. В процесі роботи необхідно пам'ятати і дотримуватися вимог безпеки при роботі з обладнанням харчоблоку згідно інструкцій з охорони праці.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Вимкнути і надійно знеструмити електроплиту та інші електроприлади, обладнання за допомогою рубильника або пристрою, що його замінює і виключає можливість його випадкового пуску.

4.2. Неприпустимо кухареві охолоджувати нагріту поверхню плити та іншого теплового обладнання водою.

4.3. Розібрати, очистити і помити обладнання: механічне – виключно після зупинки рухомих частин з інерційним ходом, теплове – тільки після повного охолодження нагрітих поверхонь. Для прибирання сміття, відходів слід застосовувати щітки, совки та інші пристосування.

4.4. Вимкнути витягну вентиляцію.

4.5. Ретельно очистити робочий стіл, вимити кухонний інвентар.

4.6. Зняти спецодяг, вимити руки з милом.

4.7. Вимкнути освітлення, закрити приміщення на ключ.

5. Вимоги охорони праці в аварійних ситуаціях.

5.1. До аварії або нещасного випадку на харчоблоці можуть призвести наступні ситуації:

- виконання роботи з порушенням вимог цієї інструкції з охорони праці;
- несправність використовуваного у роботі устаткування, інструменту, пристосувань та інвентарю;
- експлуатація обладнання, що не відповідає вимогам з охорони праці;
- порушення вимог щодо охорони праці при експлуатації електрообладнання;
- недотримання заходів пожежної безпеки.

5.2. В аварійній ситуації слід донести інформацію про небезпеку до всіх оточуючих. Повідомити заступнику директора з АГЧ або директора гімназії, що трапилося і діяти згідно з планом ліквідації аварії.

5.3. Обов'язково зупиняти роботу будь-якого кухонного електрообладнання в наступних ситуаціях:

- наявності напруги на корпусі обладнання, кожусі пускорегулювальної апаратури;
- при перериванні подачі електроенергії;
- у разі займання обшивки електродвигуна і наявності запаху палаючої ізоляції, горілої гуми;
- при появі незвичного шуму, вібрації;
- у випадку несправності манометра варильного котла;
- якщо манометр показує тиск більше 0,4 кг/с і запобіжний клапан не спрацьовує;

5.4. Якщо в процесі роботи відбулося забруднення робочого місця жирами або просипаними порошкоподібними речовинами (борошном, крохмалем тощо), кухонному робітнику дитячого саду необхідно припинити роботу до видалення забруднюючих речовин.

5.5. Пролитий на підлогу жир необхідно видалити за допомогою дрантя або інших жиропоглинаючих матеріалів. Забруднене місце слід промити нагрітим (не більше 50 °С) розчином кальцинованої соди і витерти насухо. Використане ганчір'я повинно бути прибрано в металевий ящик зі щільною кришкою.

5.6. Просипані порошкоподібні речовини необхідно обережно видалити вологою ганчіркою або пиლოსосом.

5.7. При попаданні в очі соди, миючих засобів (або їх розчинів), слід негайно промити очі великою кількістю проточної води і звернутися за медичною допомогою.

5.8. У разі загоряння жиру, не слід заливати його водою. Необхідно припинити його нагрівання і накрити кришкою або іншим предметом (щільною тканиною), що перешкоджає доступу повітря в зону горіння.

5.9. При отриманні травми, отруєння або раптового захворюванні, негайно вжити заходів щодо надання першої долікарської допомоги потерпілому, у разі необхідності, викликати медичну сестру, про те, що трапилося, повідомити заступника директора з АГЧ та директора гімназії.

5.10. При виникненні пожежі, відключити електрообладнання, поставити до відома завідувача виробництвом (шеф-кухаря) ДНЗ, доповісти про це заступнику директора з АГЧ, директору гімназії і до найближчої пожежної частини за телефоном 101, потім оперативно почати евакуацію дітей з будівлі згідно з планом евакуації та приступити до ліквідації осередку загоряння за допомогою засобів пожежогасіння.

РОЗРОБЛЕНО

Заступник директора з АГЧ _____

В.І.Кликова

УЗГОДЖЕНО

Фахівець з ОП

в Запорізькій гімназії № 71 _____

Н.В.Маліцька

З інструкцією ознайомлений(на): _____