

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

ІНСТРУКЦІЯ з ОП № 10.17
ДЛЯ КУХОННОГО РОБІТНИКА

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказом по Запорізькій гімназії №71
№07 від 09.01.2019

ІНСТРУКЦІЯ З ОП №10.17
ДЛЯ КУХОННОГО РОБІТНИКА

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 кухонного робітника.

1.4. До роботи кухонним робітником 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. Кухонний робітник у своїй роботі зобов'язаний:

- знати і виконувати свої посадові обов'язки, 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);
- виконувати вимоги особистої гігієни, підтримувати чистоту на робочому місці.

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

- переміщувані товари, сировина, тара;
- не закриті огороженнями обертові частини обладнання;
- відсутність захисного заземлення обладнання, яке може опинитися під напругою внаслідок порушення ізоляції;
- підвищений рівень інфрачервоного (теплового) випромінювання;
- підвищена або знижена температура поверхонь устаткування, товарів, сировини і продукції;
- підвищена температура повітря робочої зони;
- підвищений рівень шуму на робочому місці;
- підвищена або знижена рухливість повітря;
- підвищена вологість повітря;
- недостатня освітленість робочої зони;
- гострі краї інструменту та обладнання, задирки і шорсткість на поверхнях інструмента, пристосувань і тари;
- фізичні перевантаження.

1.7. Для виключення дії небезпечних і шкідливих факторів кухонний робітник 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 кухонний робітник 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 кухонний робітник 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. Кухонний робітник 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, кухонному робітнику 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 кухонний робітник 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).

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

2.3. Привести в порядок робоче місце, не захарашувати проходи.

2.4. Оглянути інвентар, впевнитися в його справності.

2.5. Уважно оглянути робоче місце і підготувати його таким чином, щоб виключити можливість дотику до гарячих або переохолоджених частин обладнання і комунікацій, не перебувати в безпосередній близькості від таких частин для запобігання опіків, перегріву чи переохолодження.

2.6. При огляді робочого місця кухонному робітнику необхідно:

- звернути увагу на справність обладнання кухні, наявність і справність захисних огорож і заземлення електроустаткування.

- перевірити стійкість виробничого столу, стелажу, міцність кріплення обладнання до фундаментів і підставок;
- надійно встановити (закріпити) пересувне (переносне) обладнання та інвентар на робочому столі, на підставці, пересувному візку;
- зручно і стійко розмістити запаси сировини, напівфабрикати згідно з частотою їх використання і витрачання;
- перевірити наявність і справність дерев'яного ґратчастого настилу під ногами, діелектричних килимків біля електроустановок;
- перевірити відсутність сторонніх предметів всередині і навколо обладнання, прибрати зайві предмети, що заважають;
- перевірити роботу витяжної вентиляції на кухні, повітряного душування, достатність освітлення робочої поверхні і оснащення робочого місця необхідним для роботи обладнанням, інвентарем, пристроями та інструментом;
- перевірити наявність і справність контрольно-вимірювальних приладів (далі – КВП), а також приладів безпеки, регулювання і автоматики;
- перевірити справність пускорегулювальної апаратури обладнання, яке включається (пускатів, пакетних перемикачів, рубильників, штепсельних роз'ємів, кінцевих вимикачів тощо);
- переконатися у стані підлог (відсутність вибоїн, нерівностей, слизькості та ін.) харчоблоку дитячого садка, а також відсутність вибоїн, тріщин та інших нерівностей на робочих поверхнях виробничих столів;
- перевірити справність застосовуваного інвентарю, пристроїв та інструменту (поверхні спеціальної тари, обробних дощок, ручки совків, лопаток повинні бути чистими, гладкими, без сколів, тріщин і задирок; рукоятки ножів повинні бути щільно насадженими, неслизькими і зручними для захоплення, мають необхідний упор для пальців руки, не деформуючимися від впливу гарячої води; полотна ножів повинні бути гладкими, відполірованими, без вм'ятин і тріщин).

2.7. Перед ввімкненням електричного кухонного обладнання кухонному робітнику слід перевірити:

- справність приладів світлової індикації;
- комплектність і правильність складання устаткування;
- справність ручок, фіксаторів, замикаючих пристроїв, надійність кріплення комплектуючих та ін.;
- відсутність звисаючих і оголених кінців електропроводки, справність розеток, кабелів (дротів) електроживлення, вилок використовуваного електричного обладнання;
- стан захисного заземлення (занулення) – наявність і надійність заземлюючих з'єднань, відсутність обривів, міцність контакту між металевими нетоковедучими частинами машини і заземлюючим проводом, відсутність механічних пошкоджень заземлюючих провідників, не допускається приступати до роботи при відсутності або ненадійності заземлення;
- наявність, справність і правильну установку і надійне кріплення огорожень рухомих частин, нагрівальних елементів обладнання.

2.8. Перед початком експлуатації устаткування необхідно:

- перед включенням машин для подрібнення харчової сировини переконатися у правильності з'єднання виконавчих механізмів і надійності їх кріплення до приводу;
- перед включенням електроплити слід перевірити наявність піддону під блоком конфорок і подового листа в камері жарочної шафи, які закривають нагрівальні елементи;
- переконатися, що перемикачі конфорок і жарочної шафи знаходяться в нульовому положенні;
- переконатися в тому, що жарильна поверхня (конфорки) електричних плит рівна і гладка, не має тріщин і знаходиться в одній площині з бортовою поверхнею;
- слід провести необхідне складання обладнання, правильно встановити і надійно закріпити зйомні деталі і механізми;
- перевірити справність іншого обладнання, що застосовується в роботі.

2.9. Якщо були виявлені будь-які несправності або несправності в обладнанні, негайно повідомити заступнику директора з АГЧ і до повного їхнього усунення до роботи не приступати.

3. Вимоги охорони праці під час роботи

3.1. Не виконувати роботу на машинах та агрегатах, пристрої яких не знайомі, до роботи на яких не навчені.

3.2. Кухонному робітнику не дозволяється допускати до виконання своєї роботи ненавчених і сторонніх осіб.

3.3. При виконанні роботи необхідно дотримуватися даної інструкції з охорони праці, утримувати в чистоті і порядку робоче місце, не захаращувати його і проходи до нього, між обладнанням, столами, стелажимами і до пультів управління та рубильників, шляхи евакуації та інші проходи сторонніми предметами, порожньої тарою, інвентарем, зайвими запасами сировини, продукцією. Порожню тару необхідно своєчасно прибирати у відведене для цього місце.

3.4. Для зниження фізичного перевантаження і стомлюваності кухонний робітник не повинен допускати підймання й переміщення вручну вантажів, що перевищують встановлені гранично допустимі норми. При проведенні робіт слід застосовувати засоби малої механізації, а також рівномірно розподіляти фізичні навантаження протягом робочого дня.

3.5. Граничні норми підймання і переміщення важких речей жінками:

- при чергуванні з іншою роботою (до 2 разів на годину) – 10 кг;
- постійно протягом робочої зміни – 7 кг;
- сумарна маса вантажів, що переміщуються жінкою протягом кожної години зміни: з робочої поверхні – 350 кг; з підлоги – до 175 кг; в масу вантажу, що піднімається та переміщується, включається маса тари й упаковки;
- при переміщенні вантажів на візках або в контейнерах, прикладене зусилля не повинно перевищувати 10 кг;
- відстань, на яку переміщується вантаж вручну, не повинна перевищувати 5 м, висота підйому вантажу з підлоги обмежується 1м, а з робочої поверхні (стіл та ін.) - 0,5 м.

3.6. Граничні норми підймання та переміщення вантажів вручну для чоловіків старших 18 років – 50 кг.

3.7. Знімати з робочих поверхонь і переміщати каструлі слід удвох. При цьому каструля повинна бути закрита кришкою і заповнена не більше ніж на 3/4 об'єму.

3.10. Пересувати посуд по поверхні обережно, без ривків і великих зусиль. Кришки посуду з гарячою водою відкривати обережно, рухом «на себе». Посуд з гарячою водою ставити на спеціальні стійкі підставки, поверхня яких повинна бути більше площі дна посуду.

3.11. Вентилі, крани на трубопроводах необхідно відкривати повільно, без ривків і великих зусиль. Не допускається застосовувати для цього молотки, гайкові ключі та інші предмети.

3.12. Не допускається використовувати для сидіння випадкові предмети (ящики, бочки тощо), обладнання.

3.13. При митті посуду вручну кухонному робітнику слід:

- звільняти столовий та кухонний посуд від залишків їжі дерев'яною лопаткою або спеціальною щіткою.
- використовувати рукавички гумові;
- укладати тарілки в мийні ванни за розмірами і невеликими стопами;
- не натискати сильно на стінки посуду;
- миття скляного посуду проводити окремо від столового посуду;
- при ополіскуванні посуду застосовувати спеціальні кошики та сітки для захисту рук від опіків.
- кухонний посуд з пригорілою їжею відмочувати теплою водою з додаванням кальцинованої соди, не очищати її ножами або іншими металевими предметами;
- чисті тарілки необхідно укладати в стопи: глибокі - не більше 12-15 штук, дрібні 15-20 штук;
- стакани встановлювати на піднос в один ряд, не допускається ставити стакани один в інший.

3.14. Санітарну обробку, чищення і миття кухонного обладнання здійснювати тільки після відключення його від електричної мережі (автоматичним вимикачем) і охолодження теплового обладнання.

3.15. Не допускається користуватися посудом, що має сколи, тріщини. Слід негайно прибирати осколки випадково розбитого посуду, при цьому користуватися совком, віником (або щіткою). Збирати осколки незахищеними руками не допускається.

3.16. При роботі з ножем кухонному робітнику необхідно дотримуватися обережності, берегти руки від порізів. Зберігати ножі слід в спеціальних касетах, при перервах у роботі вкладати ніж в касету, пенал (футляр).

3.17. Під час роботи з ножем не допускається:

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

3.18. Способи і прийоми безпечного виконання робіт з використанням овочерізок:

- при роботі на овочечистці та протирочній машинах, кухонному працівникові дитячого саду необхідно використовувати запобіжну кришку або ґрати в завантажувальній воронці.
- забороняється на шинкувальних машинах проштовхувати овочі руками на ходу.
- перед установкою змінних дисків на овочерізальній машині, необхідно перевірити надійність кріплення ножів і гребінок.
- не допускається знімати диск з овочерізальної машини до повної зупинки приводу.
- ножі овочерізальної машини повинні бути надійно прикріплені до диска, виступаючі гвинти повинні бути підвернуті.
- овочерізальні машини повинні мати направляючі воронки такої довжини, щоб унеможливити потрапляння рук у зону дії ножів.
- подачу овочів в машину необхідно проводити тільки при включеному двигуні та в установленому завантажувальному бункері.
- під час роботи овочерізальної машини не допускається відкривати запобіжні кришки, знімати диски. Міняти ножі і гребінки можна тільки після повної зупинки машини і при вимкненому двигуні.
- при заклинюванні обертового диску, овочерізальну машину необхідно зупинити і тільки після цього вилучити продукт.

3.19. Способи і прийоми безпечного виконання робіт з використанням водонагрівача:

- при експлуатації водонагрівача працівникові кухні дитячого саду необхідно регулярно відбирати окріп, не допускати переповнення збірника окропу;
- судини для відбору окропу встановлювати на спеціальну підставку (не допускається вішати їх на водорозбірний кран);
- негайно вимикати кип'ятильник від електричної мережі при переливанні окропу через верхню кришку або підтіканні з водорозбірного крана;
- в процесі роботи електрокип'ятильника не допускається експлуатувати його з несправною автоматикою, відкривати кришку збірника окропу, щоб уникнути опіку парою і окропом.

3.20. При експлуатації електромеханічного устаткування кухонним робітником необхідно дотримуватися загальних вимог безпеки:

- використовувати обладнання тільки для тих робіт, які передбачені інструкцією з експлуатації;

- перед завантаженням обладнання продуктом переконатися, що приводний вал обертається в напрямку, вказаному стрілкою на корпусі обладнання;
- попереджати про майбутній пуск устаткування працівників, що знаходяться поруч;
- знімати та встановлювати змінні частини обладнання обережно, без великих зусиль і ривків;
- надійно закріплювати змінні виконавчі механізми, робочі органи, інструменти;
- завантаження обладнання продуктом виконувати через завантажувальний пристрій (бункер, завантажувальну чашу тощо) рівномірно, при включеному електродвигуні, якщо інше не передбачено інструкцією з експлуатації заводу-виробника;
- дотримуватися норм завантаження обладнання;
- проштовхувати продукти в завантажувальний пристрій спеціальним пристосуванням (штовхачем, товкачем тощо);
- видаляти залишки продукту, очищати робочі деталі обладнання за допомогою дерев'яних лопаток, скребоків тощо;
- оглядати, регулювати, усувати несправність обладнання, встановлювати (знімати) робочі деталі, витягувати застряглий продукт, очищати використовуване обладнання можна тільки після того, як воно зупинено за допомогою кнопки «Стоп» і після повної зупинки обертових і рухомих частин, що мають небезпечний інерційний хід.

3.21. При експлуатації електромеханічного обладнання не допускається:

- працювати зі знятими з обладнання загороджувальними і запобіжними пристроями, з відкритими дверцятами, кришками, кожухами;
- поправляти ремені, ланцюги приводу, знімати і встановлювати огороження під час роботи устаткування;
- перевищувати допустимі швидкості роботи обладнання;
- витягати руками застряглий продукт;
- експлуатувати обладнання без завантажувальних пристроїв;
- проштовхувати (утримувати) продукт руками або сторонніми предметами;
- переносити (пересувати) включене в електричну мережу нестационарне обладнання;
- відключати передбачені конструкцією устаткування блокувальні пристрої і знімати блокування механічним шляхом (замикаючи контакти або впливаючи на них будь-якими предметами);
- залишати без нагляду працююче обладнання, допускати до його експлуатації ненавчених і сторонніх осіб;
- складати на обладнання інструмент, продукцію, тару.

3.22. Щоб уникнути ураження електричним струмом або виходу з ладу електроустановок кухонному робітнику необхідно дотримуватися таких заходів електробезпеки:

- включати і вимикати обладнання сухими руками і тільки за допомогою кнопок «Пуск» і «Стоп» і не торкатися до включеного електроустаткування мокрими руками, не працювати з електроустановками при відсутності діелектричних килимків;
- не торкатися до відкритих і незахищених струмоведучих частин обладнання, пошкоджених або несправних вимикачів, штепсельних розеток, вилок, оголених та з пошкодженою ізоляцією проводів;
- не допускати різких згинів і заземлення електричних з'єднувальних кабелів, проводів (дротів);
- не знімати передбачені конструкцією оберігаючі від електричного струму захисні кожухи, кришки та не допускати роботи електрообладнання за їх відсутності;
- не залишати без нагляду увімкнені електроприлади і апарати, відключати їх від мережі в перервах в роботі, після закінчення роботи, при проведенні санітарної обробки, чищення або ремонту;
- відключення електрообладнання від мережі слід проводити видаленням вилки з розетки, тримаючи за корпус вилки, а не за з'єднувальний електричний кабель (дріт).

3.23. Для розбору м'яса необхідно застосовувати колоду з рівною поверхнею. Оброблення замороженого м'яса проводити тільки після його повного розморожування. Обробні дошки класти тільки на рівну поверхню столу.

3.24. Посуд з їжею після її теплової обробки потрібно ставити на стійку підставку.

3.25. Заборонено кухонному робітнику братися голими руками за нагрітий кухонний посуд, використовуйте при цьому рушник.

3.26. Обов'язково вживати заходів для збирання рідини, пролитої на підлогу, а також жиру, продуктів чи відходів, що впали на підлогу.

3.27. Відкривати банки з консервами із застосуванням призначеного для цього ключа. Забороняється розкривати банки ножами та іншим кухонним інвентарем.

3.28. Для розкриття тари кухонному робітнику дитячого садка слід застосовувати обценьки, кліщі, молоток та інші інструменти, призначені для цього.

3.29. При приготуванні і використанні в роботі миючих і дезінфікуючих розчинів, кухонному робітнику необхідно:

- використовувати окуляри захисні, не допускати попадання їх в очі;
- не допускати розпилення миючих і дезінфікуючих засобів, потрапляння їх розчинів на шкіру та слизові оболонки, попадання їх в очі;
- для захисту рук надягати гумові рукавички;
- користуватися спеціальними щітками, мочалками, йоржами.
- слід застосовувати тільки дозволені органами охорони здоров'я миючі та дезінфікуючі засоби;
- не допускається перевищувати встановлену концентрацію і температуру (вище 50 °С) миючих розчинів.

3.30. Не виходити з харчоблоку спітнілим на вулицю, до відкритого вікна або в прохолодне приміщення.

3.34. У процесі виконання робіт дотримуватись даної інструкції з охорони праці, інструкції про заходи пожежної безпеки на кухні.

3.35. Для виконання роботи на висоті використовувати справну драбину або приставні сходи, які мають необхідні пристосування від ковзання (шини, гумова прокладка). Не користуватися для роботи на висоті бочками, ящиками та іншими предметами.

3.36. При виникненні несправностей під час роботи електрообладнання, необхідно знеструмити його і повідомити про це заступника директора з АГЧ.

4. Вимоги охорони праці після закінчення роботи

4.1. Після закінчення роботи кухонному робітнику необхідно вимкнути все електрообладнання, що знаходиться на кухні, а також витяжну вентиляцію. Холодильні установки при цьому не відключаються від електромережі.

4.2. Слід провести розбирання, очищення, миття і санітарну обробку устаткування: механічного – після зупинки електроприводу та рухомих і обертових частин з інерційним ходом, а теплового – після повного охолодження нагрітих поверхонь.

4.3. У процесі розбирання, очищення, миття, санітарної обробки та складання механізмів, потрібно дотримуватися обережності, щоб уникнути порізу рук

4.4. Не допускається охолоджувати водою нагріту поверхню електроплити, чашу електросковороди та іншого теплового обладнання.

4.5. Закрити вентилялі (крани) на трубопроводах пари, холодної і гарячої води.

4.6. Привести в порядок робоче місце, інструмент, пристосування, інвентар прибрати у відведені для цього місця. Не проводити прибирання сміття, відходів безпосередньо руками, використовувати для цього щітки, совки та інші пристосування.

4.7. Помістити санітарний спецодяг одяг і взуття у передбачені для цього місця.

4.8. Провітрити приміщення кухні, а потім закрити всі вікна.

4.9. Ретельно вимити руки з милом, прийняти душ (при можливості).

4.10. Повідомити заступника директора з АГЧ про всі несправності, помічені під час роботи, та вжиті заходи щодо їх усунення.

5. Вимоги охорони праці в аварійних ситуаціях

5.1. До аварії або нещасного випадку на кухні 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 безпосередньому керівнику про те, що трапилося і діяти згідно з планом ліквідації аварії.

5.3. Обов'язково зупиняти роботу будь-якого кухонного електрообладнання, вимкнувши рубильник 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 пилососом.

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, довести до відома заступника директора з АГЧ, директора і до найближчої пожежної частини за телефоном 101, потім оперативно почати евакуацію дітей згідно з планом евакуації та приступити до ліквідації осередку загоряння за допомогою засобів пожежогасіння.

5.11. Ця інструкція з охорони праці для кухонного робітника передбачає, що у разі виникнення будь-якої аварійної ситуації необхідно негайно вжити всіх можливих заходів з її усунення, негайно надати першу невідкладну медичну допомогу постраждалим, інформувати про подію завідувача дошкільним навчальним закладом, за необхідності організувати транспортування потерпілих до найближчого лікувального закладу.

РОЗРОБЛЕНО

Заступник директора з АГЧ _____

В.І.Кликова

УЗГОДЖЕНО

Фахівець з ОП
в Запорізькій гімназії № 71 _____

Н.В.Маліцька

З інструкцією ознайомлений(на): _____