

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного
комитета сотрудников

З.Б. Латыпова
З.Б. Латыпова

«03» марта 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО

«БГПУ им. М. Акмуллы»

Р.М. Асадуллин
Р.М. Асадуллин

«03» марта 2017 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА № С-5-ОТ 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 трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе на кухонного рабочего 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 дезинфицирующих средств без резиновых перчаток;
- травмы рук при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической или стеклянной тары.

1.4. При работе кухонным рабочим должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты:

- халат хлопчатобумажный;
- рукавицы комбинированные;
- фартук прорезиненный с нагрудником;
- сапоги резиновые;
- перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств, для оказания первой помощи при травмах.

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

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить директору столовой, с последующим сообщением руководству университета.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, правила личной гигиены,

содержать в чистоте рабочее место.

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

2. Требование безопасности перед началом работы

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

2.2. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления 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 нормы предельно допустимых нагрузок при подъеме и перемещении тяжестей вручную: для мужчин - не более 15кг, для женщин - не более 10кг. При перемещении тяжелых грузов использовать тележки.

3.2. Вскрытие деревянной тары производить в рукавицах соответствующим инструментом.

3.3. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом, применять для других 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 инвентарь и оборудование с использованием моющих и дезинфицирующих средств, в резиновых перчатках. Полы после влажной уборки протирать, насухо ветошью.

3.6. Остатки пищи для временного хранения собирать в металлическую тару с крышкой, обеззараживать путем кипячения в течение 15 мин. Или засыпать хлорной известью, либо любым из следующих средств: известью белильной термостойкой 200 г/кг или НГК, или ДОСТК 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 директору столовой, с последующим сообщением руководству университета при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы.

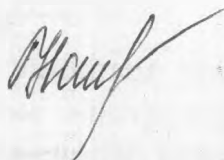
5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть их горячей водой.

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.

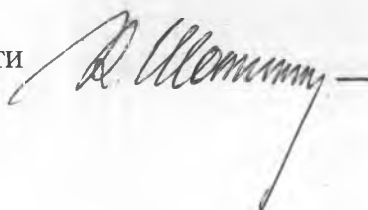
Директор столовой



Е.Н. Нафикова

Согласовано:

Начальник службы безопасности



К.А. Шавлохов