ГБОУ «ШУМИХИНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

|  |  |
| --- | --- |
|  СОГЛАСОВАНОПредседатель Профкома\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мордвинцева Л.Н. « 20 » мая 2020 г. |  УТВЕРЖДАЮ Директор школы-интерната \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Тхор О.Н. « 20 » мая 2020 г. |

ИНСТРУКЦИЯ № 1

**по охране труда для работников пищеблока**

1. **Общие требования безопасности**

1.1. К выполнению [кулинарных](http://pandia.ru/text/categ/wiki/001/107.php) работ, к самостоятельной работе с [кухонной](http://pandia.ru/text/categ/wiki/001/53.php) электроплитой, электромясорубкой, жарочным [шкафом](http://pandia.ru/text/categ/wiki/001/81.php) и другими кухонными электроприборами допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по [охране](http://pandia.ru/text/categ/wiki/001/197.php) труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе на пищеблоке используется халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик при работе [электрическими](http://pandia.ru/text/categ/wiki/001/108.php) плитой, мясорубкой, жарочным шкафом и другими электроприборами.

1.4. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.5. Работающие должны соблюдать правила [пожарной безопасности](http://pandia.ru/text/category/pozharnaya_bezopasnostmz/), знать места расположения первичных средств пожаротушения, пути эвакуации при пожаре.

1.6. При [несчастном случае](http://pandia.ru/text/category/neschastnij_sluchaj/) пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации.

1.7. В процессе работы соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте
рабочее место.

1.8. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране руда, привлекаются к [дисциплинарной ответственности](http://pandia.ru/text/category/distciplinarnaya_otvetstvennostmz/) в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

1.9. При [выполнении работ](http://pandia.ru/text/category/vipolnenie_rabot/) на пищеблоке возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

·  порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;

·  травмирование пальцев при работе с мясорубкой и теркой;

·  ожоги горячей жидкостью или паром.

**2**. **Требования безопасности перед началом работы.**

2.1.  Надеть спецодежду, [волосы](http://pandia.ru/text/categ/wiki/001/19.php) заправить под косынку или колпак.

2.2.  Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.

2.3.  Убедиться в надежности подсоединения защитного заземления к корпусам электроприборов, наличие и целостность ручек переключения, подводящего кабеля, в наличии на полу около них диэлектрического коврика.

2.4.  Включить вытяжную [вентиляцию](http://pandia.ru/text/category/ventilyatciya/).

3**. Требования безопасности во время работы.**

3.1. При выполнении кулинарных работ:

соблюдать осторожность при чистке овощей, картофель чистить желобковым ножом, рыбу -скребком;

- хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на различных досках в соответствии с их маркировкой;

- передавать ножи и вилки друг другу только руками вперед;

пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой;

следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя;

сковородку ставить и снимать с плиты сковородником;

- для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

4**. Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

4.1.  При неисправности кухонного инвентаря, затуплении различных ножей заменить их или наточить.

4.2.  При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола;

4.3.  Осколки разбитой посуды убирать только с помощью [веника](http://pandia.ru/text/category/venik/) или щетки и совка.

4.4.  При возникновении неисправности в работе кухонных электроприбора (плиты, мясорубки, жарочного шкафа и т. п.), а также нарушении защитного заземления его корпуса, работу прекратить и выключить электроприбор. Работу возобновить только после устранения неисправности.

4.5.  При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонных электроприборов немедленно выключить их и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового [огнетушителя](http://pandia.ru/text/category/ognetushiteli/).

4.6.  При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации школы – интернат

Специалист по охране труда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

 С инструкцией ознакомлен (а):

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Подпись | Расшифровка подписи | Дата | Подпись | Расшифровка подписи |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |