

Інструкція з охорони праці для кухаря. Актуалізовано на 23.12.2017р.

ІНСТРУКЦІЯ З ОХОРОНИ ПРАЦІ

ДЛЯ КУХАРЯ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Дана інструкція є нормативним документом в межах підприємства.

1.2. Інструкція розроблена на основі ДНАОП 0.00-8.03-93 "Порядок опрацювання та затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві", ДНАОП 0.00-4.15-98 "Положення про розробку інструкцій з охорони праці", ДНАОП 0.00-4.12-99 "Типове положення про навчання з питань охорони праці".

1.3. Усі роботи, які проводяться, повинні виконуватися відповідно до цієї інструкції.

1.4. Робочим місцем протягом усієї робочої зміни для кухаря є спеціально обладнане місце.

Читати далі

1.5. До виконання робіт допускаються особи, які пройшли навчання, стажування, інструктаж з питань охорони праці, у тому числі при виконанні робіт з підвищеною небезпекою, ознайомлені з правилами поведіння при виникненні аварій та надання першої допомоги потерпілим від нещасних випадків відповідно до вимог Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці,

затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці України від 26.01.2005 № 15, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15.02.2005 за № 231/10511 (НПАОП 0.00-4.12-05).

1.6. Графік роботи встановлюється згідно правил внутрішнього трудового розпорядку.

1.7. За невиконання даної інструкції кухар несе дисциплінарну, матеріальну, адміністративну та кримінальну відповідальність.

1.8. Кухар зобов'язаний:

- піклуватися про особисту безпеку і здоров'я, а також про безпеку і здоров'я оточуючих людей у процесі виконання будь-яких робіт або під час знаходження на території підприємства;
- знати і виконувати вимоги інструкцій з охорони праці і по видах робіт на своєму робочому місці;
- вміти користуватися засобами індивідуального і колективного захисту;
- знати і виконувати обов'язки з охорони праці, передбачені колективним договором (трудовим договором), правилами внутрішнього трудового розпорядку підприємства, в тому числі:
- вчасно починати і закінчувати роботу, дотримуватися розкладу технологічної і обідньої перерв;
- дотримуватись правил корпоративного поведіння;
- вміти надати першу допомогу потерпілому від нещасного випадку;
- перед початком роботи перевіряти справність устаткування, огорожень, інженерно-технічних засобів безпеки, інвентарю, засобів пожежогасіння;
- співпрацювати з роботодавцем у справі організації безпечних і нешкідливих умов праці, особисто вживати можливих заходів щодо усунення будь-якої ситуації, що створює загрозу її життю

чи здоров'ю або людям, які її оточують та навколишньому природному середовищу;

– при виявленні недоліків чи небезпеки зобов'язана повідомляти безпосереднього керівника або іншу посадову особу.

1.9. Перегляд інструкції проводиться в строки, передбачені нормативно- правовими актами з охорони праці, на основі яких їх розроблено, але не рідше ніж один раз на 5 років, а для робіт з підвищеною небезпекою або там, де є потреба у професійному доборі, – не рідше ніж один раз на 3 роки.

2. КУХАР ПОВИНЕН:

2.1. Виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку, вимоги норм, правил та інструкцій з охорони праці.

2.2. Користуватися спецодягом та засобами індивідуального захисту.

2.3. Працювати тільки на справному обладнанні.

2.4. Не допускати присутності на робочому місці сторонніх осіб.

2.5. Утримувати робоче місце в чистоті, не захаращувати його.

2.6. Пам'ятати про особисту відповідальність за виконання правил охорони праці та безпеку інших працівників, не виконувати вказівок, які суперечать правилам охорони праці.

2.7. Вживати заходів по усуненню порушень правил охорони праці.

2.8. Бути на робочому місці в чистому одязі і взутті.

2.9. Приступаючи до роботи і після користування забрудненими предметами, руки необхідно мити з намилюванням не менше двох разів. Особливо ретельно їх слід мити після відвідування

вбиральні. В цих випадках руки треба вимити теплою водою з милом, потім 0,2%-вим освітленим розчином хлорного вапна, а потім знову помити теплою водою з милом. Особи, які працюють в одязі з короткими рукавами, повинні мити руки до ліктів.

2.10. Утримувати нігті коротко підстриженими та не наносити на них лак.

2.11. Чоловіки – чисто поголені, жінки – охайно причесані.

2.12. Повідомляти про одержані на виробництві чи вдома порізи, удари, інші поранення, а також про інфекційні захворювання в сім'ї.

3. ОСНОВНІ НЕБЕЗПЕЧНІ ТА ШКІДЛИВІ ВИРОБНИЧІ ФАКТОРИ, ЯКІ ДІЮТЬ НА КУХАРЯ:

3.1. Протяги.

3.2. Захаращеність робочого місця.

3.3. Відсутність спеціальних пристосувань, інструменту, обладнання.

3.4. Підвищена температура поверхні обладнання.

3.5. Підвищена температура, вологість, рухливість повітря робочої зони.

3.6. Недостатня освітленість робочої зони.

3.7. Незахищені струмоведучі частини електрообладнання.

4. ВИМОГИ ДО ОБЛАДНАННЯ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КУХАРЯ ЗАСОБАМИ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ЗАХИСТУ

4.1. Кухар забезпечується спецодягом: куртка біла бавовняна, брюки світлі бавовняні (спідниця біла бавовняна для жінок),

фартух білий бавовняний, ковпак білий бавовняний або косинка біла бавовняна, рушник, тапочки, туфлі, або черевики текстильні чи текстильно-комбіновані на неслизькій підшві.

4.2. Заколювати спецодяг і тримати у кишенях одягу булавки, скляні та інші гострі предмети забороняється.

4.3. Кухарські ножі, скребки для чистки риби повинні бути рівні, зручні та міцно насаджені на дерев'яні держакі.

4.4. Ножі повинні мати на держаках запобіжні виступи.

4.5. Не допускаються тріщини та задирки на дошках для обробки і колодах для розрубання м'яса.

4.6. Наплитні котли, каструлі, сотейники та інший кухонний посуд повинен мати міцно прикріплені ручки, рівне дно і добре пригнані кришки.

4.7. Кухонний інвентар і посуд повинен мати маркування.

4.8. Посуд для завантаження овочів у машини і ванни повинен бути ємністю не більше, ніж на 10 кг продукту.

4.9. Для котлів з їжею в цеху повинні бути стійкі підставки.

4.10. На робочих місцях біля плит, жарочних шаф та іншого обладнання, працюючого з підігрівом, необхідно застосовувати витяжне обладнання.

4.11. Кожний електронагрівальний апарат підключається до зовнішньої мережі окремою електропроводкою з індивідуальними плавкими вставками та пусковими пристроями.

4.12. Пускові пристрої повинні знаходитись у безпосередній близькості від робочого місця, забезпечуючи при цьому швидке і безпечне вмикання та вимикання апарату.

4.13. У виробничих приміщеннях електропроводка повинна бути прокладена в трубах для захисту від механічних пошкоджень та вологи.

4.14. Робітники, які працюють на обладнанні, повинні бути забезпечені інструкціями по експлуатації обладнання, в яких викладені вимоги охорони праці.

4.15. Забороняється приступати до роботи в стані алкогольного чи наркотичного сп'яніння, вживати алкогольні напої в робочий час. Палити на території та в приміщеннях закладу забороняється.

Граничні норми підймання і переміщення важких речей жінками:

| Характер робіт | Гранично допустима вага, кг |
|--|-----------------------------|
| Підймання і переміщення вантажів при чергуванні з іншою роботою (до 2 разів на годину) | 10 |
| Підймання і переміщення вантажів постійно протягом робочої зміни | 7 |

Сумарна вага вантажу, який переміщується протягом кожної години робочої зміни, не повинна перевищувати:

з робочої поверхні – 350 кг

з підлоги – 175 кг

Примітка: 1. У вагу вантажу, що переміщується, включається вага тари і упаковки.

2. При переміщенні вантажу на візках або у контейнерах докладене зусилля не повинно перевищувати 10 кг.

3. Рівнем робочої поверхні вважається робочий рівень конвеєра, стола, верстата, тощо.

5. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

- 5.1. Отримати завдання від керівника.
- 5.2. Одягти спецодяг і упорядкувати його.
- 5.3. Підготувати робоче місце до виконання робіт, прибрати всі непотрібні речі.
- 5.4. Впевнитись, що робоче місце достатньо освітлене.
- 5.5. Підібрати та підготувати необхідні інструменти, пристосування, обладнання. Розташувати їх в безпечному для використання порядку.
- 5.6. Колючі, ріжучі інструменти розташовувати так, щоб випадково не отримати поранення.
- 5.7. Перевірити справність всіх пускових та блокувальних пристроїв механізованого обладнання, наявність захисного заземлення. Перевірити роботу обладнання на холостому ході.
- 5.8. Впевнитись в наявності біля електрообладнання діелектричних килимків.
- 5.9. Перед початком роботи електроплити необхідно перевірити справність терморегулятора та пакетних перемикачів.
- 5.10. Не допускається робота обладнання з несправною автоматикою безпеки та регулювання.

6. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВИКОНАННЯ РОБОТИ

- 6.1. При роботі з ножем кухар повинен держати лезо від себе.
- 6.2. Гострити ніж об мусат потрібно осторонь від робітників, зайнятих на інших операціях.

- 6.3. Розробку мороженого м'яса та риби потрібно проводити після їх розмороження.
- 6.4. Під час розробки риби необхідно користуватися ножами замаркованими на виконання цього виду роботи.
- 6.5. При смаженні напівфабрикати повинні укладатись на сковороду з нахилом від працівника.
- 6.6. Установлювати наплитні котли на плиту і знімати їх повинні два робітники, використовуючи для цього сухий рушник.
- 6.7. Забороняється підігрівати їжу повторно після приготування.
- 6.8. При закладанні у киплячий жир картоплі та інших овочів не допускати попадання води.
- 6.9. Кришки котлів, каструль та іншого наплитного посуду з гарячою їжею необхідно відкривати обережно, на себе.
- 6.10. Розкриття та розпакову тари необхідно проводити з використанням спеціальних інструментів (обценьки, кліщі).
- 6.11. Розкриття консервних банок необхідно проводити спеціальними ключами або пристроями.
- 6.12. Перед вмиканням обладнання необхідно переконатись, чи нема в машині сторонніх предметів, чи надійне кріплення механізмів.
- 6.13. Запуск та зупинення обладнання, завантаженого продуктами, забороняється.
- 6.14. Забороняється залишати працююче обладнання без нагляду.
- 6.15. Для проштовхування продукту всередину бункера м'ясорубки необхідно користуватися дерев'яним товкачем або лопаткою.
- 6.16. Не допускається експлуатація м'ясорубки без запобіжного кільця. На робочих поверхнях ножа та решіток не повинно бути

тріщин, задирок, вибоїн.

6.17. Очищення ріжучих ножів та решіток проводити тільки спеціальним дерев'яним скребком після вимкнення машини.

6.18. Забороняється виймати фарш з завантажувального вікна електром'ясорубки під час роботи.

6.19. Не допускається робота обладнання з несправною автоматикою безпеки та регулювання.

6.20. Категорично забороняється мити та чистити обладнання, яке ввімкнене в електромережу.

6.21. Забороняється працювати на плитах, поверхня яких деформована.

6.22. Не дозволяється тримати конфорки електроплит включеними на повну потужність без їх завантаження.

6.23. Забороняється штучно охолоджувати розігріті конфорки водою.

6.24. Не дозволяється працювати на електроплитах, конфорки яких не мають додаткового захисного заземлення.

6.25. Перед вмиканням електрокип'ятильника необхідно переконатися у справності автоматики, поплавкового пристрою, заповненні його водою і безупинному її надходженні.

6.26. При роботі на електроплитах, щоб уникнути опіку рук, необхідно користуватися рукавицями.

6.27. При завантаженні продуктів у кип'ячу воду необхідно уникати утворення бризок кип'ятку.

6.28. Щоб уникнути опіків необхідно слідкувати, щоб в розігрітій або киплячій жир не потрапляла вода.

6.29. При використанні переносних електронагрівачів (електрочайник, електрокип'ятильники, електром'ясорубки та

інше) необхідно слідкувати, щоб шнур їх живлення не торкався гарячих предметів.

6.30. При використанні герметичної тари для приготування їжі перед зняттям кришки необхідно попередньо скинути тиск через запобіжний клапан.

6.31. При знятті з плити каструлі, чайників, сковорідок тощо необхідно розташовувати їх на підсобні місця таким чином, щоб робітники, які знаходяться поряд, не отримали опіків.

7. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ

7.1. Після закінчення роботи необхідно вимкнути обладнання. При відключенні механічного та теплового обладнання вимикаються пакетні перемикачі та кнопкові станції, після цього вимикаються рубильники, магнітні пускачі та станції управління.

7.2. Вимикати вилки слід за корпус.

7.3. Прибрати робоче місце. Звільнити його від відходів виробництва, винести сміття, звільнити проходи.

7.4. Почистити, помити інвентар, інструмент, скласти його у відведене для нього місце.

7.5. Зняти спецодяг, покласти його у відведене для цього місце. При можливості прийняти душ.

7.6. Доповісти керівнику робіт про всі недоліки, які мали місце під час роботи.

8. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНОЇ СИТУАЦІЇ

8.1. При виникненні аварійної ситуації необхідно зупинити роботу, прийняти міри по попередженню травматизму та евакуації людей з небезпечної зони.

8.2. негайно повідомити засновників про випадок.

8.3. При попаданні людини під дію електроструму необхідно негайно зупинити подачу електроструму до кімнати (відключити автомат на розподільному електрощитку чи рубильник).

8.4. Потерпілому подати долікарську медичну допомогу і викликати швидку допомогу.

8.5. При виникненні пожежі негайно повідомити роботодавця, викликати пожежну команду і прийняти міри з ліквідації пожежі.

8.6. Дії при наданні першої долікарської допомоги. Надання першої медичної допомоги починати з оцінки загального стану потерпілого і на підставі цього скласти думку про характер пошкодження.

У разі різкого порушення або відсутності дихання, зупинки серця негайно зробити штучне дихання та зовнішній масаж серця, викликати швидку медичну допомогу.

8.7. Дії при ураженні електричним струмом:

– необхідно звільнити потерпілого від дії електричного струму, відключивши електрообладнання від джерела живлення, а при неможливості відключення – відтягнути його від струмоведучих частин за одяг або застосувавши підручний ізоляційний матеріал;

– за відсутності у потерпілого дихання і пульсу необхідно робити йому штучне дихання і непрямий (зовнішній) масаж серця, звернувши увагу на зіниці. Розширені зіниці свідчать про різке погіршення кровообігу мозку. При такому стані оживлення необхідно починати негайно, після чого викликати швидку медичну допомогу.

8.8. Дії при пораненні:

– для надання першої допомоги при пораненні необхідно розкрити індивідуальний пакет, накласти на рану стерильний

перев'язувальний матеріал і зав'язати її бинтом;

– якщо індивідуального пакету немає, то для перев'язки необхідно використати чисту носову хустинку, чисту полотняну ганчірку тощо. На те місце ганчірки, що приходитьсья безпосередньо на рану, бажано накапати декілька капель настойки йоду, щоб одержати пляму розміром більше рани, а після цього накласти ганчірку на рану.

8.9. Дії при переломах, вивихах, ударах, розтягненні:

– при переломах і вивихах кінцівок необхідно пошкоджену кінцівку укріпити шиною, фанерною пластинкою, палицею, картоном або іншим подібним предметом. Пошкоджену руку можна також підвісити за допомогою перев'язки або хустки до шиї і прибинтувати до тулуба;

– при передбачуваному переломі черепа (несвідомий стан після удару голови, кровотеча з вух або рота) необхідно прикласти до голови холодний предмет (грілку з льодом або снігом, чи холодною водою) або зробити холодну примочку;

– при підозрі перелому хребта необхідно потерпілого покласти на дошку, не підіймаючи його, чи повернути потерпілого на живіт обличчям у низ, наглядаючи при цьому, щоб тулуб не перегинався з метою уникнення ушкодження спинного мозку;

– при переломі ребер, ознакою якого є біль при диханні, кашлю, чханні, рухах необхідно туго забинтувати груди чи стягнути їх рушником під час видиху.

8.10. Дії при теплових опіках:

– при опіках вогнем, - парюю, гарячими предметами ні в якому разі не можна відкривати пухирі, які утворюються, та перев'язувати опіки бинтом;

– при опіках першого ступеня (почервоніння) обпечене місце обробляють ватою, змоченою етиловим спиртом; при опіках другого ступеня (пухирі) обпечене місце обробляють спиртом, 3

% марганцевим розчином або 4 % розчином таніну;

– при опіках третього ступеня (зруйнування шкіряної тканини) накривають рану стерильною пов'язкою та викликають лікаря.

8.11. Дії при кровотечі:

– для того, щоб зупинити кровотечу, необхідно підняти поранену кінцівку вгору, кровоточиву рану закрити перев'язувальним матеріалом (із пакета), складеним у клубочок, придавити її зверху, не торкаючись самої рани, потримати протягом 4

– при сильній кровотечі, яку не можна зупинити пов'язкою, застосовується здавлювання кровоносних судин, які живлять поранену область, за допомогою згинання кінцівок у суглобах, а також пальцями, джгутом або закруткою; при великій кровотечі необхідно терміново викликати лікаря.

| | | | |
|----------------------|----------|-------------------------------|------------------------------|
| <i>Затверджено:</i> | | | |
| Директор | (підпис) | _____ (ініціали, прізвище) | «_» _____ 2017 р. |
| <i>Погоджено:</i> | | | |
| Служба охорони праці | (підпис) | _____ (ініціали, прізвище) | «____» _____ 2017 р |

Завантажити: ІНСТРУКЦІЯ З ОХОРОНИ ПРАЦІ ДЛЯ КУХАРА