

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 4**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного комитета
МАДОУ детского сада № 4

Горелова И.А.

Протокол от «28» 01 2020 г. № 2

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детского сада №4

Н.Н. Бабайлова

Приказ от «28» 01 2020 г. № 92



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ПРИ КУЛИНАРНЫХ РАБОТАХ
ИОТ – 53 - 2020**

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при кулинарных работах

ИОТ- 53 – 2020

1. Общие требования безопасности

- 1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются люди в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:
 - порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
 - травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
 - ожоги горячей жидкостью или паром;
 - поражение электрическим током при пользовании электроплитами или другими электрическими приборами.
- 1.3. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка (колпак).
- 1.4. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.
- 1.5. Сотрудники обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должны быть огнетушители.
- 1.6. При несчастном случае 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 ношения спецодежды, пользоваться индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).
- 2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.
- 2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
- 2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличие диэлектрических ковриков на полу около них.
- 2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку, не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.
- 3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.
- 3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком.
- 3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.

- 3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.
- 3.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- 3.8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
- 3.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
- 3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить администрации учреждения.
- 4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.
- 4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.
- 5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- 5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- 5.4. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкцию разработала заместитель заведующего по хозяйственной работе (АХЧ)
Бычина Л.Е.

Инструкция составлена на 2 страницах.