

ЗАТВЕРДЖУЮ



Наказ №149-0 від 30.09.2021

Директор  Нівень В. А.

## Інструкція №23 з охорони праці для працівників харчоблоку (кухарів)

### 1. Загальні положення

1.1. Працівники харчоблоку дошкільного навчального закладу призначаються з числа осіб, які мають спеціальну освіту, досягай 18-річного віку і за станом здоров'я можуть виконувати відповідний вид роботи, які пройшли навчання за Програмою технічного мінімуму для кадрів підприємств торгівлі і громадського харчування та медичне обстеження.

1.2. Перед призначенням на роботу і періодично один раз на шість місяців працівники харчоблоку дошкільного закладу повинні проходити медичний огляд.

1.3. Щойно прийнятий на роботу кухар повинен пройти у власника або в уповноваженої ним особи вступний інструктаж з питань охорони праці.

1.4. Перед початком роботи кухар повинен пройти у власника або у повноваженої ним особи первинний інструктаж на робочому місці з питань охорони праці.

1.5. Після проходження первинного інструктажу кухар проходить протягом 10 робочих змін стажування під керівництвом кваліфікованого працівника, призначеного наказом. При прийомі на роботу кваліфікованого кухаря власник може звільнити його - від проходження стажування на основі наказу або розпорядження власника.

1.6. Працівник, який не пройшов інструктаж з охорони праці, до роботи не допускається.

1.7. У разі виконання робіт, які не передбачені трудовою угодою або на які не оформляються ті чи інші документи, працівник повинен одержати цільовий інструктаж на робочому місці.

1.8. Працівники харчоблоку повинні знати правила електробезпеки та пожежної безпеки і вміти користуватися первинними засобами пожежогасіння (вогнегасниками).

1.9. Працівники харчоблоку повинні мати навички з надання першої (долікарської) допомоги;

1.10. При виявленні несправностей обладнання, устаткування, при-

строїв, інших небезпечних проявів та нещасних випадків, які трапилися в навчальному закладі, працівники повинні повідомити про них керівника закладу.

1.11. Продукти, які швидко псуються, тримати в холодильниках, решту в пеналі.

1.12. Опрацювання продуктів харчування та їх приготування проводити на виробничих столах з нержавіючої сталі, спеціально пронумерованих.

1.13. Відходи збирати в спеціально пронумеровані металеві відра з кришкою. Очищати їх від відходів щодня.

1.14. При кулінарній обробці продуктів дотримуватися правил збереження вітамінів, що містяться в них.

1.15. Весь кухонний посуд зберігати на спеціальних полицях та стелажах, дрібний інвентар в шафах.

1.16. З настанням весни та літа завісити вікна сіткою.

1.17. Приміщення харчоблоку тримати в чистоті, щодня проводити вологе прибирання: миття підлоги, протирання стін, вікон, меблів тощо.

1.18. Генеральне прибирання проводити один раз на тиждень.

1.19. Для попередження харчових отруєнь та кишково-шлункових захворювань працівники харчоблоку навчального закладу зобов'язані дотримуватись таких санітарно-гігієнічних правил:

- мити руки з милом і обробляти 0,2% - им розчином хлорного вапна перед роботою, після кожного забруднення і після відвідування туалету;
- завжди мати індивідуальний рушник, мило;
- коротко стригти нігті;
- не допускати травм рук;
- кожну подряпину, поріз необхідно терміново промити перекисом водню і обробити зеленкою, йодом;
- приходити на роботу в чистому одязі і переодягатись в спецодяг;
- верхній одяг, головний убір, взуття, особисті речі необхідно залишати в роздягальні;
- при наявності гнійних захворювань на руках, до їх виліковування, в харчовому блоці працювати не дозволяється;
- своєчасно проходити медогляд;
- дотримуватись правил особистої гігієни.

1.20. Усі працівники, допущені до роботи в харчоблоці навчального закладу, повинні знати будову і принцип роботи електрообладнання на кухні, інструкції з експлуатації наявного торгово-технологічного обладнання, правила техніки безпеки і виробничої санітарії на підприємствах громадського та шкільного харчування.

1.21. Працівники харчоблоку навчального закладу повинні знати і виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку, вимоги даної інструкції.

1.22. Кухарям не дозволяється:

- вживати алкогольні напої та наркотичні засоби перед та під час роботи;

- виконувати в робочий час інші роботи без доручення власника;

- загромаджувати робочі місця та проходи тарою та іншими сторонніми предметами;

- переносити вантажі вище граничнодопустимих норм: для жінок - до 10 кг, для чоловіків - до 50 кг.

1.23. Кухарі, згідно зі встановленими нормами, безкоштовно забезпечуються санітарним спецодягом: халат або куртка - білі бавовняні; ковпак або косинка, фартух білий; у випадку виконання робіт на відкритому повітрі в холодну пору року - куртка на теплій підкладці Б.

1.24. Через кожні 2-3 години роботи стоячи повинні робитись короткочасні перерви на 5-10 хвилин для відпочинку. На робочому місці повинне знаходитись зручне крісло.

1.25. Під час роботи на кухаря можливий вплив наступних небезпечних факторів:

- електричний струм - при несправному електрообладнанні або дотику до струмопровідних частин;

- ріжучих інструментів;

- гаряча вода, пара;

- щерблений посуд, скалки скла.

1.26. Для захисту від небезпечних та шкідливих факторів кухарі повинні користуватись допоміжними засобами захисту.

1.27. За порушення даної інструкції кухар несе персональну відповідальність у дисциплінарному порядку.

## **2. Вимоги безпеки перед початком роботи**

2.1. Одягнути спецодяг, взуття; волосся прибрати під ковпак чи косинку. Спецодяг повинен бути застебнутим на всі гудзики. Рукави одягу закотити до ліктів або застебнути гудзики біля кисті рук. Не допускається звисання кінців одягу.

2.2. Не дозволяється заколювати одяг голками чи шпильками, тримати у кишенях шпильки та інші гострі і скляні предмети.

2.3. Оглянути обладнання, інвентар, інструменти, переконатися в його справності. У випадку виявлення несправностей необхідно провести заміну несправного інвентаря і посуду.

2.4. Звільнити робоче місце від тари та інших предметів, не потрібних при виконанні роботи.

2.5. Перевірити правильність встановлення ваги, звернувши увагу на те, щоб станина ваги опиралась на всі чотири регульовальні ніжки, без використання будь-яких підкладок.

2.6. Перевірити зовнішнім оглядом стан контрольно-вимірювальних приладів (наявність пломб або клейм, дотримання термінів повірки, знаходження стрілки на нульовій позначці, цілісність скла і відсутність інших пошкоджень,

які можуть позначитись на правильності показів), наявність захисних засобів, а також наявність, справність, правильність встановлення і надійне кріплення огорожень частин обладнання, що рухається, зубчастих, ланцюгових, клинопасових та інших передач, з'єднувальних муфт.

2.7. Перевірити стан освітлення робочого місця, справність електро-розеток і вимикачів.

2.8. Перевірити наявність, справність і стійкість дерев'яної решітки, стан підлоги.

2.9. Перевірити справність необхідних для роботи інструментів і пристроїв. Дерев'яні ручки інвентаря повинні бути чисто оброблені, не мати тріщин, задирів.

2.10. Перевірити, при наявності, роботу механічного підйомно-транспортного обладнання, пуско-регулюючої апаратури на холостому ході.

2.11. При огляді електрообладнання необхідно перевірити його справність, наявність і справність заземлення, захисних огорожень, блокування, міцність кріплення обладнання до фундаментів. При виявленні несправностей повідомити відповідального за електрогосподарство. Після ліквідації несправностей приступити до роботи. Не розпочинати роботу при відсутності заземлення.

2.12. Перед користуванням газовою плитою добре провітрити приміщення, включити вентиляцію, переконатися чи крани пальників і духової шафи закриті, провітрити духову шафу, відкривши її дверцята на 2-3 хвилини.

2.13. Перевірити крани газових плит на щільність нанесенням мильної піни (у разі надходження газу на поверхні піни з'являються мильні бульки, в цьому разі слід викликати аварійну службу газу і повідомити керівника закладу).

2.14. Перевірити справність електроплит і електроказанів вмиканням у електромережу. Під час їх вмикання вилка повинна щільно входити в гніздо розетки. Не допускається вимикання вилки з розетки за шнур.

2.15. Перед користуванням змастити м'ясорубку і овочерізку та їх деталі.

### **3. Вимоги безпеки під час виконання роботи**

3.1. Під час роботи кухар повинен:

- виконувати лише ту роботу, яка доручена адміністрацією, не відволікатись від своїх прямих обов'язків;

- утримувати робоче місце у чистоті і порядку, не загроможувати проходи порожньою тарою та іншими предметами. Порожню тару своєчасно прибирати з робочого місця і складати у спеціально відведене для цього місце;

- не допускати ковзкості і нерівності підлоги на робочому місці. Пролитий на підлогу жир змити, продукти, які впали, терміново прибрати;

- повідомити адміністрацію про наявність напруги на корпусах машини і

обладнання (б'є струмом). Не торкатись до відкритих і неогороджених струмопровідних частин електрообладнання і електро-пускової арматури, а також голих і погано ізольованих проводів. Не користуватись розбитими вимикачами, розетками, патронами та іншою несправною арматурою. Необхідно пам'ятати, що установка і чистка світильників, заміна перегорілих ламп і ремонт електромережі повинні проводитись електротехнічним персоналом;

- знімати і встановлювати змінні частини машин обережно, без великих зусиль і ривків, при вимкненому і зупиненому двигуні. Бергти руки від порізів і забійних ран;

- не знімати і не встановлювати огорожень, не поправляти паси, ланцюги привода під час роботи обладнання;

- не залишати без нагляду працююче обладнання;

- попереджувати про пуск обладнання працівників, які знаходяться поруч;

- вмикати електрообладнання в мережу сухими руками, не залишати без нагляду включене електрообладнання;

- дотримуватись вимог експлуатації обладнання згідно з документацією заводу-виготовлювача. Не використовувати машини для тих робіт, які не передбачені інструкцією з їх експлуатації;

- перед завантаженням механічного обладнання (не спрацьовують кнопки "стоп", "пуск", поява сторонніх шумів, запах горілого, диму, при раптовій перерві в подачі електроенергії) терміново відключити обладнання від електромережі і повідомити про це адміністрацію;

- слідкувати, щоб ножі мали гладкі, зручні, міцно насаджені ручки. Не працювати з ножем, в якому хитається лезо, не залишати ніж у продукті, що нарізається, не ходити з ножем у руках, не переносити ножі, виделки гострим кінцем вперед. Нарізати продукти обережно, уникаючи травмування рук гострими предметами;

- користуватись для відкривання консервних банок спеціальним ключем заводського виготовлення. Не проводити цю роботу кухарським ножем, випадковими предметами.

3.2. Під час роботи на м'ясорубці дотримуватися вимог інструкції з експлуатації заводу-виробника.

3.3. Не працювати на м'ясорубці без запобіжного кільця завантажу вальної чаші і дерев'яного товкача для проштовхування продуктів.

3.4. Розробляти заморожене м'ясо необхідно після його розтанення.

3.5. Для розрубання м'яса використовувати дошки і колоду з рівною поверхнею.

3.6. Кухонні дошки для розробки продуктів необхідно класти на рівну поверхню столу і продукти нарізати тільки на цих дошках.

3.7. Ножі зберігати в спеціальному місці; нарізувати хліб, овочі і фрукти з дотриманням правил різання: пальці лівої руки мають бути зігнуті і знаходитися на деякій відстані від леза ножа, роздільні (нарізні) дошки треба класти на рівну поверхню.

3.8. Картоплю і рибу чистити спеціальними ножами. Картопличистки

використовувати згідно з інструкцією заводу-виробника.

3.9. Під час роботи з ручними терками міцно тримати продукти (фрукти, овочі тощо), не обробляти дуже маленькі залишки, у разі роботи на шинкувальних машинах не проштовхувати овочі руками.

3.10. Насаджувати і закріплювати змінні механізми на універсальний привід необхідно при вимкненому електродвигуні з електромережі.

3.11. Під час роботи на овочемішалці та протиральних машинах користуватися запобіжною кришкою чи решіткою в завантажувальній виїмці.

3.12. Пересувати посуд з рідиною по поверхні плити необхідно обережно, без ривків і великих зусиль.

3.13. Нарізання масла, маргарину проводити вручну з допомогою струни з ручками.

3.14. Стежити за тим, щоб поставлений на плиту жир для розігрівання не спалахнув від високої температури.

3.15. Смажачи котлети, пиріжки та інші напівфабрикати на пательні, класти їх необхідно з нахилом від себе.

3.16. При закладці у киплячий жир картоплі та інших овочів не допускати попадання води, оберігатись бризків жиру.

3.17. Накривки варильних казанів, каструль та іншого посуду з гарячою їжею відкривати обережно, в напрямку від себе.

3.18. Розігрівання їжі не проводити у герметично закритому посуді.

3.19. Перед тим, як переносити нагрітий посуд чи посуд з гарячою їжею з одного місця на інше, попередити про це працівників, які знаходяться поруч.

3.20. Не брати голими руками гарячий кухонний посуд, для цього необхідно використовувати рушник чи спеціальні рукавички.

3.21. Посуд з гарячою їжею ставити на термостійкі місця (підставки).

3.22. Коли страва закипає, стежити, щоб вміст посуду не виливався через край, а під час сильного кипіння зменшити вогонь або й зовсім вимкнути плиту.

3.23. Скляні банки з консервованими продуктами, соками відкривати стандартним ключем, переконавшись, що банка не має тріщин. Не залишати в порожній тарі бите скло.

3.24. При знятті з плити посуду і перенесенні каструль з готовою їжею необхідно відібрати таку кількість їжі, щоб у посуді залишилось не більше 2/3 її місткості.

3.25. Не допускати роботи теплового обладнання без завантаження.

3.26. Оберігатись опіків парою при відкриванні кришок каструль, котлів, дверцят пароварочної шафи.

3.27. Не користуватися кип'ятильником з несправними ручками, робота кип'ятильника має бути під постійним наглядом. Стежити за тим, щоб перед вмиканням кип'ятильника в електромережу він був заповнений водою; у разі зупинки подачі холодної води в кип'ятильник

негайно припинити роботу. Не навішувати відра на кран кип'ятильника, коли набирається вода; у разі появи ударів, пари чи сильного шуму терміново припинити роботу кип'ятильника.

3.28. Стежити, щоб полум'я пальників було синього кольору, якщо ж воно жовте і "відривається" від пальника, відрегулювати його.

3.29. Необхідно бути обережним під час миття посуду.

3.30. Своєчасно проводити прибирання пролитої на підлогу рідини, жиру та інших продуктів, що впали.

#### **4. Вимоги безпеки після закінчення роботи**

4.1. Привести в порядок робоче місце. Інвентар скласти у відповідне місце і у встановленому порядку.

4.2. Відключити електрообладнання від електромережі, злити воду з електронагрівальних приладів.

4.3. Перевірити стан обладнання і пристроїв на кухні:

- змінний пристрій розібрати і промити гарячою водою,\* потім висушити;

- пофарбовані поверхні пристроїв періодично (1 раз на тиждень) промити теплою мильною водою, витерти м'якою чистою тканиною;

- увесь посуд та кухонний інвентар вимити і висушити, розставити на місце.

4.4. Перевірити, чи надійно закриті крани газових плит, духових шаф, водопроводів, перекрити основний кран від газу.

4.5. Прибрати своє робоче місце. Привести себе і спецодяг у порядок. Вимити руки і обличчя з милом, вимкнути світло.

4.6. Повідомити директора навчального закладу, відповідального за електрогосподарство про неполадки, що мали місце під час роботи і про вжиті заходи щодо їх усунення.

#### **5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях**

5.1. При виникненні аварії або ситуації, яка може призвести до аварії, нещасного випадку, припинити роботу обладнання, попередити поруч

працюючих про небезпеку, повідомити адміністрацію про те, що сталося.

5.2. Якщо електроенергію відключено, терміново виключити все електрообладнання, яке знаходиться в роботі; підключення його здійснювати тільки після вмикання напруги в електромережі.

5.3. У випадку витікання газу в газовій мережі перекрити головний кран газу, викликати аварійну службу газу і сповістити директора навчального закладу.

5.4. На випадок аварії в системі водопостачання чи каналізації

терміново перекрити крани водопостачання, викликати аварійну службу водоканалу і сповістити директора навчального закладу.

5.5. На випадок пожежі (чи загоряння) необхідно:

- вжити заходів щодо евакуації дітей із приміщення відповідно до плану евакуації, у разі потреби звернутися за допомогою до інших працівників;

- негайно повідомити пожежну охорону за телефоном 01;

- сповістити директора навчального закладу;

- приступити до ліквідації загоряння відповідно до інструкції з пожежної безпеки в навчальному закладі.

5.6. У випадку травмування дітей або працівників навчального закладу звернутися до медпрацівника або, у разі необхідності, викликати швидку допомогу за телефоном 03.

**Інструкцію розробила  
фахівець з охорони праці**



**Кальмук В. М.**