


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Астраханской области  
**«Школа-интернат № 3 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»**

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель профкома  
ГБОУ АО «Школа-интернат № 3 для  
обучающихся с ограниченными  
возможностями здоровья»

  
О.Ф. Тюрина  
«13» сентября 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор  
ГБОУ АО «Школа-интернат № 3  
для обучающихся с ограниченными  
возможностями здоровья»

  
И.В. Рябов  
«15» сентября 2016 г.



**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА КУХОННОГО РАБОЧЕГО, ПОДСОБНОГО  
РАБОЧЕГО**

**ИОТ-071-2016**

## **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Инструкция составлена в соответствии с требованиями Приложения «Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда» к постановлению Министерства труда и социального развития РФ от 17.12.2002 г. №80 и Методических рекомендаций по разработке инструкций по охране труда, утв. Министерством труда и социального развития РФ 13.05.2004 г.

1.2. К самостоятельной работе кухонным, подсобным рабочим допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж и проверку знаний по охране труда, медицинский осмотр не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Кухонный, подсобный рабочий обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе кухонным, подсобным рабочим возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- травмы при падении на влажном и скользком полу;
- переноска тяжестей сверх предельно допустимой нормы;
- порезы рук при мытье посуды, имеющие сколы и трещины;
- 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, подсобным рабочим должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты:

- халат хлопчатобумажный,
- рукавицы комбинированные,
- фартук клеенчатый с нагрудником,
- сапоги резиновые,
- перчатки резиновые.

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

1.6. При работе кухонным, подсобным 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 об этом администрации общеобразовательной организации.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, соблюдать 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 проверке знаний норм и правил охраны труда.

## **2. Требования охраны труда 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 машин.

2.3. Подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.

### **3. Требования охраны труда 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 15 кг,
- для женщин - не более 10 кг.

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 этих целей кухонные ножи запрещается.

3.4. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более, чем на 60% 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 насухо протирать 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 другим из следующих средств: известью белильной термостойкой 200 г/кг или НГК, или ДОСГК 100 г/кг, затем вынести на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой.

### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку или совок.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить о несчастном случае администрации общеобразовательной организации, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

### **5. Требования охраны труда 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 соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем сполоснуть и просушить.

5.3. Снять спецодежду, спецобувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.