

**Міністерство освіти і науки України
Головне управління освіти і науки Київської обласної державної
адміністрації**

**Державний навчальний заклад
“Березанський професійний аграрний ліцей”**

**Інструкція з охорони праці №__
для кухаря**

Березань

Міністерство освіти і науки України
Головне управління освіти і науки Київської обласної державної адміністрації
Державний навчальний заклад
«Бережанський професійний аграрний ліцей»

ЗАТВЕРДЖЕНО
наказом по ДНЗ «Бережанський
професійний аграрний ліцей»
від «__» _____ 201_р. №__

Інструкція з охорони праці №__
для кухаря

1. Загальні положення.

1.1. Дія інструкції поширюється на ДНЗ «Бережанський професійний аграрний ліцей».

1.2. Інструкція діє на протязі 3 років з дня затвердження.

1.3. За даною інструкцією кухар інструктується перед початком роботи (первинний інструктаж), а потім через кожні 3 місяці (повторний інструктаж).

Результати інструктажу заносяться до «Журналу реєстрації інструктажів з питань охорони праці», в журналі після проходження інструктажу повинні бути підписи особи, яка інструктує, та кухаря.

1.4. До роботи кухарем допускаються особи не молодше 18 років, які мають відповідну кваліфікацію, пройшли медичний огляд, вступний інструктаж з охорони праці та інструктаж на робочому місці.

Кухарі, які працюють на електро- та газовому обладнанні, повинні пройти навчання по правилах їх безпечної експлуатації та мати відповідне посвідчення.

1.5. Кухар повинен:

1.5.1. Виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку.

1.5.2. Користуватися спецодягом та засобами індивідуального захисту.

1.5.3. Працювати тільки на справному обладнанні.

1.5.4. Не допускати присутності на робочому місці сторонніх осіб.

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

1.5.6. Пам'ятати про особисту відповідальність за виконання правил охорони праці та безпеку товаришів по роботі.

1.5.7. Приймати заходи по усуненню порушень правил охорони праці.

1.5.8. Бути на робочому місці в чистому особистому одязі і взутті.

1.5.9. Приступаючи до роботи після відлучки з робочого місця і після стикання з 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%-ним 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.

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

1.5.11. Чоловіки - чисто поголені, жінки - охайно причесані.

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

1.6. Основні небезпечні та шкідливі виробничі фактори, які діють на кухаря:

1.6.1. Протяги.

1.6.2. Захаращеність робочого місця.

1.6.3. Відсутність спеціальних пристосувань, інструменту, обладнання.

1.6.4. Підвищена температура поверхні обладнання.

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

1.6.6. Недостатня освітленість робочої зони.

1.6.7. Незахищені струмоведучі частини електрообладнання.

1.6.8. Підвищена загазованість робочої зони.

1.7. 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.

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

1.9. Кухарські ножі, скребки для зачистки риби повинні бути рівні, зручні та міцно насаджені на дерев'яні держак.

1.10. Ножі і мусати повинні мати на держаках запобіжні виступи.

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

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

1.13. Інвентар і посуд повинен мати маркірування.

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

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

1.16. На робочих місцях біля печей, плит, жарочних шаф та іншого обладнання, працюючого з підігрівом, необхідно застосовувати повітряне душирування.

1.17. Виробничі столи для обробки риби повинні мати жолоб і бортик.

1.18. У розпушувача м'яса каретка повинна бути закріплена, а кришка установлена на корпусі за допомогою трьох штифтів. Болти, які закріплюють двигун редуктора, повинні бути затягнуті.

1.19. Фрези розпушувача м'яса повинні бути щільно стягнуті на валах гайками.

1.20. Всі болти, гвинти та гайки котлетоформувальної машини повинні бути затягнуті, прокручування їх не допускається. Зношення сферичної поверхні гвинтів кріплення не повинно перевищувати 2 мм.

1.21. Не допускається робота зубчатого та черв'ячного зчеплення котлетоформувальної машини зі зношеними зубцями та тріщинами.

1.22. Приміщення, у якому розміщено газове обладнання, повинно мати вентиляцію, яка забезпечує триразовий обмін повітря за годину.

1.23. Газове обладнання (кип'ятильники, шафи, котли, сковороди, водонагрівачі, плити) з витратою газу 1,5 м³/год і більше повинні бути приєднані до індивідуальних витяжних утеплених димоходів, що забезпечують розрядження не менше 1 мм водяного стовпчика.

1.24. На кожному димоході повинен бути шибер, який закривається, з просвердленими отворами (п'ять отворів загальним діаметром 15 мм) для постійної вентиляції стельового простору газового обладнання при зачиненому шибері.

1.25. Перед кожним апаратом на підвідній газовій лінії повинен бути пробковий газовий кран.

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

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

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

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

1.30. 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.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи.

2.1. Отримати завдання від керівника робіт.

2.2. Одягти спецодяг і упорядкувати його.

2.3. Підготувати робоче місце до виконання робіт, прибрати всі непотрібні речі.

2.4. Впевнитись, що робоче місце достатньо освітлене.

2.5. Підібрати та підготувати необхідні інструменти, пристосування, обладнання. Розташувати їх в безпечному для використання порядку.

2.6. Колючі, ріжучі інструменти розташовувати так, щоб випадково не отримати поранення.

2.7. Перевірити справність всіх пускових та блокувальних пристроїв механізованого обладнання, наявність захисного заземлення. Перевірити роботу обладнання на холостому ході.

2.8. Впевнитись в наявності у електрообладнання діелектричних килимків.

2.9. Перед початком роботи електроплити необхідно перевірити справність терморегулятора та пакетних перемикачів.

2.10. При роботі на газовому обладнанні необхідно ввімкнути вентиляцію, перевірити положення газових кранів на колекторі, відчинити шибер на димоході, перевірити тягу.

2.11. Забороняється працювати на газовому обладнанні за відсутності тяги, перевіряти герметичність газопроводу полум'ям сірника.

2.12. Приміщення, у якому розміщено газове обладнання, повинно мати вентиляцію, яка забезпечує триразовий обмін повітря за годину.

2.13. У приміщенні, де відчувається запах газу, забороняється вмикати або вимикати електроприлади, запалювати сірники, палити.

2.14. Не слід залишати без догляду працююче газове обладнання, а у разі припинення подачі газу негайно зачинити крани пальників.

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

2.16. Відкривати крани пальників і запалювати газове обладнання дозволяється тільки при палаючому запальнику.

3. Вимоги безпеки під час виконання роботи.

3.1. При роботі з ножем кухар повинен держати лезо від себе.

3.2. Гострити ніж треба осторонь від робітників, зайнятих на інших операціях.

3.3. Розробку замороженого м'яса та риби треба проводити після їх розмороження.

3.4. Миття риби необхідно проводити трав'яними щітками, мочалками, скребками у

спеціальних рукавицях.

3.5. Для виймання риби з ванни повинні використовуватись дротяні черпаки.

3.6. Під час розробки риби необхідно користуватися ножами для розробки, головорубками, скребками.

3.7. Під час опалювання птахів забороняється користуватись паяльними лампами. Виконання цієї операції проводиться в опалювальному горні.

3.8. При смаженні напівфабрикати повинні укладатись на сковороду з нахилом від працівника.

3.9. Установлювати наплитні котли на плиту і знімати їх повинні два робітники, використовуючи для цього сухий рушник.

3.10. Забороняється підігрівати їжу у герметичне закритому посуді (молочні фляги, термоси тощо).

3.11. При закладанні у киплячий жир картоплі та інших овочів не допускати попадання води.

3.12. Кришки варочних котлів, каструль та іншого наплитного посуду з гарячою їжею необхідно відкривати обережно, на себе.

3.13. Розкриття та розпаковку тари необхідно проводити з використанням спеціальних інструментів (цвяходери, кліщі).

3.14. Розкриття консервних банок необхідно проводити спеціальними ключами або пристроями.

3.15. Перед вмиканням обладнання необхідно переконатись, чи нема в машині сторонніх предметів, чи надійне кріплення механізмів.

3.16. Запуск та зупинення обладнання, завантаженого продуктами, забороняється.

3.17. Забороняється залишати працююче обладнання без нагляду.

3.18. Для проштовхування продукту всередину бункера м'ясорубки необхідно користуватись дерев'яним товкачем або лопаткою.

3.19. Не допускається експлуатація м'ясорубки без запобіжного кільця. На робочих поверхнях ножа та решіток не повинно бути тріщин, задирок, вибоїн.

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

3.21. Забороняється виймати фарш з завантажувального вікна фаршемішалки вручну або під час роботи.

3.22. При використанні рибочистки забороняється дотикатися до скребка у робочому положенні та працювати без запобіжного кожуха.

3.23. Перед вмиканням пельменного апарату необхідно перевірити надійність кріплення привода, конвеєра та огороження.

3.24. При роботі пельменного апарату забороняється виймати тісто або фарш з бункеру, очищати гвинтові шнеки, зачищати краї бункерів, очищати війки формуючих барабанів, класти на штампи руки або знімати на ходу пельмені.

3.25. Забороняється проштовхувати рукою або стороннім предметом фарш під шнек котлетоформувальної машини.

3.26. Забороняється працювати на газовому обладнанні за відсутності тяги, перевіряти герметичність газопроводу полум'ям сірника.

3.27. У приміщенні, де відчувається запах газу, слід негайно зачинити крани пальників.

3.28. Не слід залишати без догляду працююче газове обладнання, а у разі припинення подачі газу необхідно негайно зачинити крани пальників.

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

3.30. Відкривати крани пальників і запалювати газове обладнання дозволяється тільки при палаючому запальнику.

- 3.31. Категорично забороняється мити та чистити обладнання, яке включене в електромережу.
- 3.32. Забороняється працювати на плитах, жарочна поверхня яких деформована.
- 3.33. Не дозволяється тримати конфорки електроплит включеними на повну потужність без їх завантаження.
- 3.34. Забороняється штучно охолоджувати розігріті конфорки водою.
- 3.35. Не дозволяється працювати на електроплитах, конфорки яких не мають додаткового захисного заземлення.
- 3.36. Перед вмиканням електрокотлів необхідно перевірити легкість піднімання та обертання клапана-турбінки, справність подвійного запобіжного клапану, електроконтактного манометру, наявність води у пароводяній сорочці.
- 3.37. Перед відкриванням кришки котла зменшують підведення тепла, підіймають клапан-турбінку за кільце дерев'яним стрижнем та випускають пару. Після падіння тиску у котлі (клапан-турбінка не обертається) можна приступати до відкручування болтів кришки котла.
- 3.38. Забороняється вмикати електрокотли і автоклави за відсутності води у пароводяній сорочці.
- 3.39. При митті котлів треба ретельно очищати клапан-турбінку і паровідвідну трубку.
- 3.40. Забороняється працювати на котлах і автоклавах з несправними приладами автоматики та манометрами.
- 3.41. Не можна встановлювати контакти манометра автоклаву на тиск більше 0,25 МПа.
- 3.42. Вивантаження продуктів з котлів, що перекидаються, треба проводити при вимкненому джерелі нагрівання.
- 3.43. Перед вмиканням електрокип'ятильника необхідно переконатися у справності автоматики, поплавкового пристрою, заповненні його водою і безупинному її надходженні.
- 3.44. Забороняється працювати на фритюрниці при знятому столі.
- 3.45. Зливання олії з фритюрниці треба проводити не сильним струменем після її вимкнення з мережі.
- 3.46. Забороняється працювати на хліборізці при не налагодженому кінцевому вимикачі електродвигуна або при знятому верхньому кожусі.
- 3.47. При нарізанні хліба, ковбаси, сиру та інших продуктів механізованим способом необхідно застосовувати спеціальні пристрої для подачі їх під ніж. Подача їх вручну заборонена.
- 3.48. При роботі на електро- і газових плитах, щоб уникнути опіку рук, необхідно користуватися рукавицями.
- 3.49. При завантаженні продуктів у кип'ячу воду необхідно уникати утворення бризок кип'ятку.
- 3.50. Щоб уникнути опіків необхідно слідкувати, щоб в розігрітий або киплячий жир не потрапляла вода.
- 3.51. При використанні переносних електронагрівачів (електрочайник, електрокип'ятильники, електром'ясорубки та інше) необхідно слідкувати, щоб шнур їх живлення не торкався гарячих предметів.
- 3.52. Клубні картоплі або овочів, що застрягли в машині, треба виймати тільки після повної зупинки електродвигуна.
- 3.53. Забороняється працювати на картоплечистці, абразив якої має дефекти.
- 3.54. Подачу овочів необхідно виконувати за допомогою спеціальних пристроїв.
- 3.55. При використанні герметичної тари для приготування їжі перед зняттям кришки необхідно попередньо скинути тиск через запобіжний клапан.
- 3.56. При знятті з плити каструль, чайників, сковоріток тощо необхідно розташовувати їх на підсобні місця таким чином, щоб робітники, які знаходяться поряд, не отримали опіків.
- 3.57. Під час роботи обертаючої жаровні забороняється чистити ніж відсікача від плівки, яка налипла.

3.58. Забороняється знімати під час роботи жаровні щітки, що огороджують редуктор та кришки автоматичних вимикачів, а також працювати зі знятими кришками.

3.59. Не дозволяється заливати у сорочку жаровні масло марок, які не вказані в експлуатаційній документації.

3.60. Забороняється працювати на сковородах при витіканні з сорочки масла або недостатньому його рівні.

3.61. Перед вмиканням сковороди необхідно залити необхідну кількість жиру.

3.62. Забороняється встановлювати контакти електроконтактного термометра сковороди на температуру вище 260° С.

3.63. Електротермостат повинен мати штепсельний роз'єм з додатковим заземлюючим контактом.

Не дозволяється вмикати термостат без рідини.

3.64. Не дозволяється користуватися електрорушником при несправному огороженні нагрівачів у горловині корпусу.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи.

4.1. 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. При вимиканні газового обладнання необхідно перекрити подачу повітря до пальників, закрити їх крани і загальний кран на газопроводі.

4.2. Вимкати вилки слід за корпус.

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

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

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

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

5. Вимоги безпеки в аварійній ситуації.

5.1. Негайно відключити від мережі електрообладнання, відключити від систем газ.

5.2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.

5.3. Повідомити про те, що сталося, керівника робіт.

5.4. Якщо стався нещасний випадок, необхідно надати потерпілому першу медичну допомогу, а в разі потреби викликати "швидку медичну допомогу".

5.5. Надання першої медичної допомоги.

5.5.1. Надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

При ураженні електричним струмом необхідно негайно звільнити потерпілого від дії електричного струму, відключивши електроустановку від джерела живлення, а при неможливості відключення - відтягнути його від струмоведучих частин за одяг або застосувавши підручний ізоляційний матеріал. При 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 необхідно негайно приступити до оживлення потерпілого і викликати "швидку медичну допомогу".

5.5.2. Перша допомога при пораненні.

Для надання першої допомоги при пораненні необхідно розкрити індивідуальний пакет, накласти стерильний перев'язочний матеріал, що міститься у ньому, на рану і зав'язати її бинтом. Якщо індивідуального пакету якимсь чином не буде, то для перев'язки необхідно використати чисту носову хустинку, чисту полотняну ганчірку тощо. На те місце ганчірки, що приходить безпосередньо на рану, бажано накапати декілька крапель настойки йоду, щоб одержати пляму розміром більше рани, а після цього накласти ганчірку на рану. Особливо важливо застосовувати настойку йоду зазначеним чином при забруднених ранах.

5.5.3. Перша допомога при переломах, вивихах, ударах.

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 роту) необхідно прикласти до голови холодний предмет (грілку з льодом або снігом, чи холодною водою) або зробити холодну примочку. При підозрінні перелому хребта необхідно потерпілого покласти на дошку, не підіймаючи його, чи повернути потерпілого на живіт обличчям униз, 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.

5.5.4. Надання першої допомоги при опіках кислотами і лугами.

При попаданні кислоти або лугу на шкіру ушкоджені ділянки необхідно ретельно промити цівкою води на протязі 15-20 хвилин, після цього пошкоджену кислотою поверхню обмити 5%-ним розчином питної соди, а обпечену лугом - 3%-ним розчином борної кислоти або розчином оцтової кислоти. При попаданні на слизову оболонку очей кислоти або лугу необхідно очі ретельно промити цівкою води протягом 15-20 хвилин, після цього промити 2%-ним розчином питної соди, а при ураженні очей лугом - 2%-ним розчином борної кислоти. При опіках порожнини рота лугом необхідно полоскати 3%-ним розчином оцтової кислоти або 3%-ним розчином борної кислоти, при опіках кислотою - 5%-ним розчином питної соди. При попаданні кислоти в дихальні шляхи необхідно дихати розпиленням за допомогою пульверизатора 10%-ним розчином питної соди, при попаданні лугу - розпиленням 3%-ним розчином оцтової кислоти.

5.5.5. Надання першої допомоги при теплових опіках.

При опіках вогнем, парою, 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%-ним марганцевим розчином або 5%-ним розчином таніну. При опіках третього ступеня (зруйнування шкіряної тканини) накривають рану стерильною пов'язкою та викликають лікаря.

5.5.6. Перша допомога при кровотечі.

Для того, щоб зупинити кровотечу, необхідно:

- підняти поранену кінцівку вгору;
- кровоточиву рану закрити перев'язочним матеріалом (із пакета), складеним у клубочок, придавити її зверху, не торкаючись самої рани, потримати на протязі 4-5 хвилин; якщо кровотеча зупинилася, то не знімаючи накладеного матеріалу, поверх нього покласти ще одну подушечку з іншого пакета чи кусок вати і забинтувати поранене місце (з деяким натиском);
- при сильній кровотечі, яку не можна зупинити пов'язкою, застосовується здавлювання кровоносних судин, які живлять поранену область, при допомозі згинання кінцівок в суглобах, а також пальцями, джгутом або закруткою; при великій кровотечі необхідно терміново викликати лікаря.

5.6. Якщо сталася пожежа, викликати пожежну частину та приступити до гасіння підручними засобами пожежогасіння.

5.7. В усіх випадках виконувати вказівки керівника робіт по ліквідації аварійної ситуації.

Посада керівника підрозділу
Погоджено:
Інженер з охорони праці

підпис

прізвище та ініціали