

ЗАО КШП «Дружба»

Утверждена приказом
ЗАО КШП «Дружба»
№ 09 от 10 февраля 2015 года

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для кухонного рабочего
И. 17-05

Тольятти 2015 г.

1. Общие требования безопасности.

1.1. К работе в качестве кухонного рабочего допускаются мужчины и женщины. Лица моложе 18 лет к погрузочно - разгрузочным работам с применением транспортных и грузоподъемных машин не допускаются.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации оборудования; курс по санитарно – гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при включении оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

При выполнении погрузочно - разгрузочных работ с применением транспортных и грузоподъемных машин работник должен пройти специальное обучение безопасности труда и иметь удостоверение на право выполнения работ с повышенной опасностью. При эксплуатации газоиспользующих установок работник до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке.

1.3. Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. Она завершается экзаменом, результаты которого оформляются протоколом. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

1.4. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки.

1.6. Работник обеспечивается следующими средствами индивидуальной защиты:

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 1 год.

1.7. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности работник обязан соблюдать меры безопасности при зажигании газоиспользующих установок и включении электрооборудования.

1.8. Для предотвращения и предупреждения распространения желудочно - кишечных, паразитарных и других заболеваний работник должен:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1. Проверить внешним осмотром:

- наличие и исправность применяемых погрузочно - разгрузочных механизмов, приспособлений и инструмента;
- исправность пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов и другой пусковой аппаратуры;
- наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;

- отсутствие течи в заклепочных и болтовых соединениях кипятильников.
- 2.2. Проверить наличие воды в водопроводной сети.
- 2.3. Проветрить газовые горелки, камеры сгорания и помещение для безопасного включения газоиспользующих установок.

3. Требования безопасности во время работы.

- 3.1. Включать только исправное оборудование, не разжигать газоиспользующие установки при отсутствии тяги.
- 3.2. Переносить продукты в жесткой таре и лед в рукавицах.
- 3.3. Не производить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом (инвентарем, инструментом) в руках.
- 3.4. Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на 3/4 его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.
- 3.5. При перевозке и установке котлов с пищей пользоваться тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".
- 3.6. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели случайные предметы.
- 3.7. При передвижении по кухне быть внимательным, проявлять взаимную вежливость и предупредительность, оберегать свою жизнь и здоровье.
- 3.8. Во время работы работник проходит:
 - повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 6 месяцев.
 - обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию.
 - повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве (при эксплуатации газоиспользующих установок) - один раз в 12 месяцев (с занесением сведений о сдаче экзамена в удостоверение);
 - проверку знаний по электробезопасности (при включении оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;
 - проверку санитарно - гигиенических знаний - ежегодно;
 - периодический медицинский осмотр:
 - врачом - терапевтом - ежегодно,
 - врачом - дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

4. Требования безопасности по окончании работы.

- 4.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.
- 4.2. Закрыть загрузочные люки, проемы и запереть их на замок изнутри помещения.
- 4.3. Для транспортирования отходов использовать специально предназначенный для этой цели транспорт.

6. Ответственность.

Лица, виновные в нарушении данной инструкции, привлекаются к ответственности согласно правилам внутреннего трудового распорядка ЗАО КШП "Дружба" и действующему законодательству РФ.