

Назва дошкільного навчального закладу

ЗАТВЕРДЖЕНО:
Наказ

№
(число, місяць, рік)

інструкція № з охорони праці, безпеки життєдіяльності під *цс обробки овочів, м'яса, риби

1. Загальні положення

1.1. Вимоги інструкції з охорони праці, безпеки життєдіяльності є обов'язковими для виконання працівниками відповідно до Закону України «Про охорону праці» і Кодексу законів про працю України.

1.2. Кухар відповідає за охорону життя і здоров'я вихованців, які відвідують ДНЗ.

1.3. Кухар ДНЗ один раз на 3 роки проходить навчання з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності з подальшою перевіркою знань.

1.4. Перед допуском до роботи завідувач ДНЗ проводить із кухарем первинний інструктаж з охорони праці, знайомить з умовами праці.

1.5. Кухар повинен знати правила пожежної безпеки й уміти користуватися первинними засобами пожежегасіння.

1.6. У разі виконання робіт, які не передбачені трудовою угодою або на які не оформляються розпорядження чи інші документи, кухар повинен одержати цільовий інструктаж на робочому місці.

1.7. Кухар повинен мати навички надання першої (долікарської) допомоги, у разі захворювання дитини чи при нещасному випадку необхідно негайно викликати старшу медичну сестру.

1.8. Про виявлені несправності обладнання, устаткування, пристроїв, інші небезпечні чинники, а також про нещасні випадки, які трапились у ДНЗ, кухар повинен повідомити завідувача ДНЗ.

1.9. Під час виконання цієї роботи можлива небезпека:

- порізів;
- поколів рибними кістками.

1.10. За порушення цієї інструкції кухар персонально відповідає згідно з чинним законодавством.

2. Вимоги безпеки праці перед початком роботи

2.1. Підготувати інвентар із маркуванням відповідно до виду продукту, що обробляється.

2.2. Впевнитися в тому, що продукт для нарізання повністю розморожений.

3. Вимоги безпеки праці під час роботи

3.1. Вибирати продукт з води необхідно друшляком.

3.2. Для розрубування продуктів беруть дошку й ніж із відповідним маркуванням, кладуть їх на рівну поверхню столу.

3.3. Під час нарізання необхідно придержуватись узгоджених правил:

- бути обережним під час роботи з ножем;
- пальці лівої руки мають бути зігнуті і знаходитись на невеликій відстані від леза ножа;
- під час короткочасної зупинки роботи ніж класти на видне місце;
- остерігатись поколів під час обробки риби;
- розділяти замерзле м'ясо тільки тоді, коли воно відтане;
- для розрубування м'яса використовувати дошки з рівною поверхнею;
- картоплю й рибу чистити спеціальними ножами. Картоплетки використовувати згідно з інструкцією заводу-виробника.

3.4. Під час роботи з ручними терками міцно тримати продукт у правій руці, не обробляти занадто маленькі шматочки.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Помити ножі й покласти їх у призначене для зберігання місце згідно зі встановленим маркуванням.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. На випадок аварії в системі водопостачання чи каналізації терміново перекрити кран водопостачання, викликати аварійну службу «Водоканалу» і сповістити завідувача ДНЗ.

5.2. Якщо електроенергію відключено, терміново вимкнути все електрообладнання, яке знаходиться в роботі, підключення його здійснювати тільки після подачі напруги, яка відповідає нормам, в електромережу.

5.3. На випадок пожежі (чи загоряння) необхідно:

— вжити заходів щодо евакуації дітей із приміщення відповідно до плану евакуації, у разі потреби звернутися по допомогу до інших працівників;

— негайно повідомити пожежну охорону за телефоном «101»;

— сповістити завідувача ДНЗ чи особу, яка його заміщує;

— негайно розпочати гасіння пожежі, для цього використовувати всі наявні засоби пожежогасіння.

5.4. У випадку травмування працівників, ДНЗ звернутися по допомогу до старшої медичної сестри або в разі необхідності викликати швидку допомогу.

(посада розробника)

(особистий підпис)

(ініціали, прізвище)

З інструкцією ознайомлений(а):

Дата	Прізвище, ім'я, по батькові	Посада	Особистий підпис