

ЧЕРНІГІВСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО – ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Чернігівського
центру ПТО
_____ Н.О. Потехіна
наказ від „___” _____ 20__р
№ _____

ІНСТРУКЦІЯ **з охорони праці № _____** **для кухаря**

1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Інструкція з охорони праці (далі - Інструкція) розроблена згідно з вимогами Закону України "Про охорону праці" і встановлює правила виконання робіт і поведінки працівника на території підприємства, у виробничих приміщеннях та на робочому місці відповідно до державних, міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці.

1.2. Відповідно до статті 18 Закону України "Про охорону праці" працівник зобов'язаний "знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці, правила поводження з машинами, механізмами, устаткуванням та іншими засобами виробництва, користуватися засобами колективного та індивідуального захисту, проходити у встановленому порядку попередні та періодичні медичні огляди".

1.3. В залежності від конкретних умов організації виробничого процесу, а також в зв'язку з допущеними аваріями і нещасними випадками, до Інструкції додатком можуть вноситися зміни і доповнення, які викладаються на окремому аркуші за підписом керівника відповідного структурного підрозділу.

Інструкція є обов'язковим для виконання нормативним документом для робітників, які працюють в сфері громадського харчування за професією кухар.

1.5. До роботи кухарем допускаються особи віком не молодше 18 років, які пройшли спеціальне навчання за фахом, можуть працювати в закладах громадського харчування за станом здоров'я згідно з медичним висновком лікувально-профілактичного закладу. Під час роботи кухар повинен проходити періодичні медичні огляди - один раз на півроку з відміткою про це в особистій медичній книжці.

Власник (керівник) має право притягнути кухаря, який ухиляється від проходження обов'язкового медичного огляду, до дисциплінарної відповідальності і зобов'язаний відсторонити його від роботи без збереження заробітної плати.

1.6. Кухар, що приймається на роботу, повинен пройти підготовку за програмою санмінімуму і здати іспити з відміткою про це у відповідному журналі і в особистій медичній книжці. В подальшому кухар повинен один раз у два роки проходити навчання і перевірку знань з санмінімуму. Особи, які не здали іспитів з санмінімуму, до роботи не допускаються.

1.7. При прийомі на роботу, а також в процесі роботи кухар повинен проходити вступний, первинний, повторний, а в разі необхідності - позаплановий та цільовий інструктаж з охорони праці, виробничої санітарії, пожежної безпеки, а також з питань подання першої допомоги потерпілим від нещасних випадків.

Після первинного інструктажу на робочому місці кухар повинен протягом 2-15 змін, в залежності від стажу роботи, пройти стажування під керівництвом досвідченого кваліфікованого працівника, який призначається наказом або розпорядженням по структурному підрозділу.

Повторний Інструктаж проводиться через 6 місяців.

1.8. Кухар, який працює на електричних або газових плитах, іншому електричному обладнанні, повинен додатково пройти навчання з правил їх безпечної експлуатації та мати відповідне посвідчення.

1.9. Кухар зобов'язаний виконувати Правила внутрішнього трудового розпорядку, дотримуватися трудової і технологічної дисципліни, вимог нормативних актів про охорону праці.

Забороняється з'являтися на робочому місці в стані алкогольного, наркотичного або токсичного сп'яніння, вживати спиртні напої на роботі, палити в місцях, де відповідно до вимог пожежної безпеки та виробничої санітарії встановлена така заборона.

Кухар повинен дотримуватися встановленого розпорядку роботи. До початку роботи відмітити своє прибуття на роботу, а після закінчення робочого дня - вибуття з роботи у журналі (або у табельника - як встановлено у структурному підрозділі).

1.10. Кухар повинен виконувати тільки ту роботу, яка доручена, якій навчений і з якої проінструктований. При отриманні нової роботи - необхідно одержати від безпосереднього керівника робіт цільовий Інструктаж з охорони праці.

1.11. Під час роботи на кухаря можуть впливати такі небезпечні і шкідливі фактори виробничого середовища:

- протяги;
- висока температура, підвищена вологість і загазованість робочої зони;
- підвищена температура поверхні обладнання;
- теплове випромінювання;
- електричний струм при пошкодженні ізоляції струмопровідних частин;
- створення слизької підлоги при попаданні на неї рідин і продуктів;
- фізичні перевантаження статичної і динамічної дії;
- перенапруження зору.

Вказані фактори виробничого середовища можуть призвести до травмування, отруєння, захворювання.

1.12. Відповідно до норм видачі санітарного одягу, санітарного взуття і санітарного приладдя для робітників підприємств громадського харчування (затверджені Міністерством охорони здоров'я України 18.09.1991р.) кухарю видається такий санітарний одяг та взуття:

куртка біла бавовняна - на 4 місяці;

брюки світлі бавовняні (спідниця світла бавовняна для жінок) - на 4 місяці;

ковпак білий бавовняний або косинка біла бавовняна - на 4 місяці;

тапочки або туфлі текстильні чи текстильно-комбіновані на неслизькій підшві - на 6 місяців;

рушник - на 4 місяці.

1.13. Кухар повинен використовувати за призначенням та дбайливо відноситися до виданого спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту, а також виконувати правила користування ними.

Засоби індивідуального захисту є майном підприємства і підлягають обов'язковому поверненню при звільненні, переводі на іншу роботу, де ці засоби не передбачені нормами, а також по закінченні строку носки замість отриманих нових.

У разі пропажі засобів індивідуального захисту у встановлених місцях їх зберігання або їх псування з причин, що не залежать від працівника, йому видається інший, придатний для використання комплект спецодягу, спецвзуття тощо.

1.14. Під час роботи кухар повинен дотримуватися санітарних норм і правил особистої гігієни:

- приходити на роботу у чистому одязі та взутті;
- всі особисті речі і верхній одяг залишати в побутових приміщеннях;
- роботу виконувати в охайно заправленому, чистому санодязі.

Забороняється заколювати і тримати в кишенях одягу булавки, скляні та гострі предмети;

- волосся прибирати під ковпак;
- своєчасно та коротко підстригати нігті та не наносити на них лак;
- перед початком роботи мити руки з милом;
- не мити руки маслом, емульсією, гасом тощо;

- при відвідуванні туалету знімати санодяг у спеціально відведеному місці, після

відвідування старанно мити руки з милом, бажано дезинфікуючим;

- приймати їжу в спеціально відведених для цього місцях;
- воду для пиття вживати з спеціально обладнаних місць;
- при появі ознак застудного захворювання або шлункової дисфункції, а також нагноювань, порізів, опіків повідомляти керівництво та звертатися в медичні заклади для лікування;
- повідомляти про всі випадки захворювання шлунковими інфекціями членів своєї сім'ї.

Забороняється забруднювати навколишнє природне середовище.

1.15. Невиконання кухарем вимог цієї Інструкції вважається порушенням трудової дисципліни, за яке він може бути притягнутий до дисциплінарної, адміністративної, матеріальної або кримінальної відповідальності згідно з законодавством України.

2 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

2.1. Заступаючи на зміну, кухар повинен: одягнути належний санодрэг, санвзуття, а домашній - залишити в шафі санітарно-побутового приміщення. Волосся прибрати під ковпак, вимити руки.

2.2. Перевірити стан і відповідність вимогам безпеки робочого місця і підходів до нього, а саме:

- відсутність на підлозі води, сторонніх предметів, пролитих або розсипаних залишків продуктів харчування тощо;
- наявність та справність підлогових решіток - їх рейки мають бути цілими, решітка не повинна перекидатись при наступанні на її край;
- справність обладнання, блокувальних пристроїв, відповідних контрольно-вимірювальних приладів і захисних огорожень;
- цілісність і справність кнопок на пультах (щитах) керування;
- наявність та справність заземлення.

2.3. Підготувати необхідний інвентар і інструмент та перевірити його справність, виходячи з наступних вимог:

- колоди для розрубу м'яса і риби, розбиральні дошки повинні бути виготовлені з твердих порід дерева, з гладкою поверхнею, не мати тріщин.

Для кожного виду продуктів повинні бути окремі розбиральні дошки і ножі з чіткою маркіровкою, які слід зберігати на спеціально відведених місцях.

- колода для розрубу м'яса повинна бути установлена на хрестовині або спеціальній підставці, зовні пофарбована олійною фарбою, очищена ножем і посилана сіллю;
- ножі, за винятком різальної кромки, не повинні мати гострих граней. Різальна кромка повинна бути рівномірно загострена під кутом в межах 16-18⁰, клинок ножа не повинен мати тріщин, задирок, раковин і гофр та перекошу відносно ручки. Поверхня ручки не повинна мати глибоких подряпин, відколів, тріщин і сучків.

Ножі для обробки м'яса повинні мати на рукоятках виступи, що захищають руку від зісковзування її на лезо.

У разі сточування клинків ножів за шириною більше ніж на 40% або несправності, інструмент повинен бути замінений;

- скребки для чищення риби повинні бути рівні, зручні та міцно насажені на дерев'яні держакі;
- наплитні котли, кастрюлі, сотейники та інший кухонний посуд повинні мати міцно прикріплені ручки, рівне дно і добре пригнані кришки.

Весь інвентар і посуд повинен мати маркіровку.

2.4. Перевірити правильність встановлення та справність технологічного обладнання, наявність захисних кожухів і огороження його рухомих та обертових частин, справність вмикаючих і вимикаючих пристроїв, світильників, ізоляції електропроводки, наявність захисного заземлення електричних апаратів і приладів, засобів пожежогасіння та сигналізації,

Випробувати технологічне обладнання на холостому ході.

2.5. Перевірити справність терморегулятора та пакетних перемикачів електроплити.

2.6. При роботі на газовому обладнанні необхідно ввімкнути вентиляцію, перевірити

положення газових кранів на колекторі, відчинити шибер на димоході, перевірити тягу. При відчутті запаху газу забороняється вмикати або вимикати електроприлади, запалювати сірники, палити.

2.7. Про всі відхилення і порушення в санітарному стані робочого місця, несправності обладнання, інструментів, пристосування, що встановлені під час приймання або заступлення на зміну, необхідно повідомити свого безпосереднього керівника і не приступати до роботи до їх усунення або вжиття визначених керівником запобіжних заходів.

3 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВИКОНАННЯ РОБОТИ

3.1. Під час виконання роботи кухар зобов'язаний виконувати вимоги безпеки, що передбачені інструкціями з експлуатації обладнання, розробленими заводами-виробниками, інструкціями з охорони праці для конкретного обладнання, а також цією Інструкцією.

3.2. При роботі на **м'ясорубці** необхідно дотримуватися таких вимог:

- завантажувальна чаша повинна надійно фіксуватися. Над горловиною м'ясорубки з діаметром завантажувального отвору понад 45 мм повинно бути встановлено запобіжне кільце. Конструкція завантажувального отвору повинна виключати можливість попадання рук робітника до шнеку працюючої м'ясорубки. Запобіжний пристрій повинен бути не з'ємним;
- для прошовування продукту всередину бункера чи робочої камери слід застосовувати спеціальні пристрої (товкачі, товкачки, лопатки, скребки);
- налагодження, перевірку і огляд робочого механізму, а також очищення м'ясорубки, вилучення заклиненних продуктів чи їх залишків проводити тільки при вимкненому двигуні і після повної його зупинки;
- не можна допускати роботу м'ясорубки в холосту, без завантажених продуктів. Витягувати шнек і ріжучі інструменти (ножі, решітки) з корпусу м'ясорубки треба спеціальним крючком або виштовхувачем.

Забороняється працювати на м'ясорубці із знятою завантажувальною чашею.

3.3. При експлуатації **холодильного обладнання** і установок необхідно дотримуватися наступних вимог:

- пуск холодильної установки в роботу після її зупинки на тривалий час (понад 24 год.) здійснювати тільки після перевірки справності установки і з дозволу особи, відповідальної за безпечну експлуатацію;
 - не дозволяється експлуатація холодильних камер із знятим огородженням повітря охолоджувача, без піддонна випарника, а також без піддонна для збору конденсату;
 - забороняється видалення інею з випарника механічним способом за допомогою скребків;
 - завантаження холодильника продуктами здійснювати після пуску холодильної машини і досягнення температури, необхідної для зберігання продуктів;
- забороняється складувати поблизу холодильного обладнання готову продукцію, тару та інші предмети;
- при виявленні витіку хладону холодильне обладнання треба негайно відключити, а приміщення провітрити. Забороняється палити і користуватися відкритим полум'ям.

3.4. При роботі на **електроплитах** не дозволяється:

- працювати без додаткового захисного заземлення конфорок;
- працювати, якщо жаровочна поверхня деформована, а зазор між плитками настилу складає більше 4 мм;
- перегрівати плиту, щоб уникнути жолоблення настилу і зв'язаною з цим небезпеку опіків при розбризуванні рідини;
- тримати конфорки включеними на повну потужність без їх завантаження;
- штучно охолоджувати розігріті плити настилу або конфорки водою.

3.5. При експлуатації **електрокотлів** необхідно:

- перед їх вмиканням перевірити легкість піднімання та обертання клапана-турбінки,

справність подвійного запобіжного клапану, електроконтактного манометра, наявність води у пароводяній сорочці;

- перед відкриванням кришки котла зменшити підведення тепла, підняти клапан-турбінку за кільце дерев'яним стрижнем та випустити пару. Після падіння тиску у електрокотлі (клапан-турбінка не обертається) можна приступити до відкручування болтів кришки;
- вивантаження продуктів з котлів, що перекидаються, проводити при вимкненому джерелі нагрівання.

3.6. При експлуатації **електрокоотлів і автоклавів** забороняється:

- вмикати напругу при відсутності води у пароводяній сорочці;
- працювати з несправними приладами автоматики та манометрами;
- встановлювати контакти манометра автоклаву на тиск більше 0,25 МПа.

3.7. Забороняється працювати на **фритюрниці** при знятому столі, зливання олії з фритюрниці треба проводити не сильним струменем після її вимкнення з мережі,

3.8. При використанні переносних електронагрівачів (електрочайник, електрокип'ятильник тощо) треба слідкувати щоб кабель живлення не торкався нагрітих поверхонь або предметів.

3.9. У процесі виконання робіт по **очищенню плодів та овочів вручну** необхідно:

- користуватися спеціальним інструментом (ножами) заводського виготовлення;
- не робити різких рухів лезом ножа в бік руки, що удержує овочі і плоди;
- не залишати ніж на частинах машини, що виступають, не тримати його в кишені одягу, за поясом;
- не відлучатися з робочого місця з ножем у руці;
- у перервах роботи укладати ніж у спеціальний проріз робочого стола або спеціальної полиці лезом униз;
- заточку ножів проводити на верстатах, обладнаних захисними кожухами та екранами, що мають блокувальні пристрої. За відсутності екрана треба користуватися захисними окулярами.

3.10. Під час **роботи з ножем** лезо треба тримати від себе. Гострити ніж об мусат треба осторонь від робітників, зайнятих на інших операціях.

3.11. Розробку мороженого м'яса та риби необхідно проводити після їх розмороження.

Миття риби слід проводити трав'яними щітками, мочалками, скребками у спеціальних рукавицях. При розробці риби треба використовувати розробні ножі, голворубки та скребки.

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

3.12. Забороняється користуватися паяльними лампами при опалюванні птахів. Цю операцію необхідно виконувати на обпалювальному горні.

3.13. При смаженні напівфабрикати слід укладати на сковороду з нахилом від себе.

3.14. Встановлення наплитних котлів на плиту і знімання їх проводити вдвох, використовуючи для цього сухий рушник.

3.15. Забороняється підігрівати їжу в герметично закритому посуді (молочні фляги, термоси тощо).

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

3.17. Кришки варочних котлів (кастрюль) та іншого на плитного посуду з гарячою їжею відкривати обережно, на себе.

3.18. Щоб уникнути опіку рук при роботі на електро- та газових плитах, необхідно користуватися рукавицями.

При знятті з плити каструль, чайників, сковорідок тощо їх треба розташовувати на підсобних місцях таким чином, щоб працівники, які знаходяться поряд, не отримали опіків.

3.19. Для розкривання тари (ящиків, бочок, консервних банок) необхідно користуватися призначеним для цього відповідним інструментом - цвяходерами, кліщами, відбійниками, консервними ключами. При розпорюванні мішків лезо ножа треба тримати від себе, не можна допускати різких рухів ножем.

3.20. **Кухарю забороняється:**

- працювати на несправному електрообладнанні за відсутності заземлення (занулення), огороження, електроблокування, інших запобіжних пристроїв, передбачених нормативно-

технічною документацією на відповідне обладнання;

- включати та виключати обладнання, робота на якому не входить в його обов'язки чи не доручена безпосереднім керівником;
- включати в електромережу обладнання несправними вилками, в несправні розетки, якщо пошкоджена ізоляція проводу;
- відкривати щити освітлення, замінювати запобіжники та лампочки, торкатися оголених проводів;
- залишати без догляду працююче обладнання, особливо газове;
- носити під час роботи біжутерію, каблучки, браслети тощо.

3.21. Якщо корпус обладнання опиниться під напругою (відчуття струму), треба негайно припинити роботу і вимкнути електроенергію,

3.22. При виникненні у процесі роботи обладнання шуму, стуку, гудіння - необхідно негайно припинити роботу і вимкнути обладнання.

Кухар зобов'язаний виконувати вимоги встановлених знаків безпеки. Забороняючий знак безпеки з надписом "Не включати! Працюють люди" має право знімати тільки той, хто його встановив. Забороняється включати в роботу устаткування, якщо на пуль управління встановлено знак "Не включати! Працюють люди",

3.24. Під час руху на території необхідно ходити тільки по тротуарах чи пішохідних доріжках, при виході з будинку переконатися у відсутності рухомого транспорту.

3.25. Про кожен нещасний випадок, що стався з ним самим, або свідком якого він був, про аварію, пожежу кухар повинен негайно повідомити безпосереднього керівника робіт чи іншу ПОСАДОВУ особу і вжити заходів до подання першої допомоги потерпілому, ліквідації аварії та гасінню пожежі. До розслідування нещасного випадку необхідно зберегти обстановку на робочому місці і устаткування у такому стані, в якому вони були на момент по дії, якщо це не загрожує життю і здоров'ю інших працівників і не призведе до більш тяжких наслідків.

4 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ

4.1. Після закінчення роботи кухар зобов'язаний відключити електрообладнання (особливо електронагрівальні пристрої), а також перекрити газ на пальниках та газопроводі. Перевести все обладнання і механізми в положення, яке виключає можливість пуску сторонніми особами; зовнішні поверхні протерти досуха.

4.2. Прибрати робоче місце; почистити, помити та забрати відведене місце пристрої, інвентар та Інструменти. Санітарна обробка, чистка і миття виконуються тільки після відключення обладнання від електромережі.

4.3. Змінити санодряг та санвзуття і прибрати його в призначене місце.

4.4. Вимити руки і обличчя з милом або прийняти душ.

4.5. Повідомити свого керівника про виконану роботу, несправності та Інші зауваження, що сталися під час роботи.

5 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

5.1. Під час роботи можливі пожежі, загорання електропроводки, аварії з устаткуванням, що використовується .

5.2. При виникненні пожежі необхідно вимкнути та зупинити обладнання, викликати пожежну частину за телефоном "01", повідомити керівництво і вжити заходів для ліквідації пожежі.

5.3. У разі подальшого поширення вогню, що загрожує життю людей, треба евакуювати їх згідно з планом евакуації.

5.4. Якщо при короткому замиканні виникло займання електропроводки слід терміново вжити заходів для знеструмлення обладнання ліквідації пожежі. Електропроводи та електроустаткування треба гасити вуглекислотними чи порошковими вогнегасниками або піском.

5.5. При виявленні витoku хладону холодильне обладнання необхідно негайно відключити, а приміщення провітрити.

Палити і користуватися відкритим вогнем забороняється.

5.6. При виявленні запаху газу необхідно вжити заходів для негайного відключення газового обладнання і газопроводу від системи газопостачання і евакуації працівників з приміщення та повідомити безпосереднього керівника.

5.7. При раптовому відключенні напруги треба вимкнути всі електроустановки, що знаходились у роботі.

5.8. В разі необхідності кухар зобов'язаний подати першу допомогу потерпілим при аварії, від нещасного випадку, отруєння згідно з "Інструкцією з подання першої (долікарської) допомоги при нещасних випадках", використовуючи наявні в аптечці ліки і засоби.