

Согласовано:
Председатель ППО
_____ Е.П. Тычинская

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ г. Мурманска № 105
_____ С.А. Тельянова
Приказ от 01.09.2022 № 117-од

Инструкция по охране труда повара ИОТ-018-2022

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для повара муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения г. Мурманска № 105 (далее – дошкольное образовательное учреждение) разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 29.10.2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку и разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», Постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы повара дошкольного образовательного учреждения, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ на рабочем месте в иных помещениях и на территории дошкольного образовательного учреждения, а также требования охраны и безопасности труда в возможных аварийных ситуациях. Инструкция разработана в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья повара при выполнении им своих трудовых обязанностей.

1.3. Повар дошкольного образовательного учреждения при приеме на работу проходит в установленном порядке вводный инструктаж, первичный инструктаж на рабочем месте (если его должность не входит в утвержденный Перечень освобожденных от прохождения инструктажа профессий и должностей), повторные инструктажи не реже одного раза в шесть месяцев, а также внеплановые и целевые в случаях, установленных Порядком обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций.

1.4. Повар должен пройти обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, обучение методам и приемам оказания первой помощи пострадавшим, правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением II квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.5. Повар должен соблюдать правила внутреннего трудового распорядка. Повар обязан соблюдать действующие в учреждении правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы (смены), перерывы для отдыха питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

1.6. Требования по выполнению режимов труда и отдыха.

- повар обязан соблюдать режимы труда и отдыха;
- продолжительность ежедневной работы, перерывов для отдыха и приема пищи определяется Правилами внутреннего трудового распорядка дошкольного образовательного учреждения, утвержденными приказом заведующего;
- время начала и окончания смены, время и место для отдыха и питания, устанавливаются по графикам сменности;
- повар должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

1.7. Перечень вредных и (или) опасных производственных факторов, которые могут воздействовать на повара в процессе работы:

- тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка, подъем тяжестей.
- Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.8. Перечень профессиональных рисков и опасностей:

Перечень профессиональных рисков и опасностей для должности повара указан в карте идентификации опасностей и оценки рисков № 17 от 21.06.2022 года

1.9. Перечень специальной одежды, специальной обуви и средств индивидуальной защиты, выдаваемых работникам в соответствии с установленными правилами и нормами:

- повар обеспечивается спецодеждой, спецобувью и СИЗ в соответствии с «Нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты», утвержденными приказом заведующего;
- выдаваемая специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия;
- средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, к применению не допускаются;
- личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках, уносить спецодежду за пределы учреждения запрещается.

1.10. Порядок уведомления о случаях травмирования работника и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента:

- в случае травмирования уведомить заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе (начальника хозяйственного отдела) любым доступным способом в ближайшее время.

1.11. На пищеблоке дошкольного образовательного учреждения должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.

Также, сотрудник должен строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда повара дошкольного образовательного учреждения, инструкции по пожарной безопасности и электробезопасности. Повар пищеблока дошкольного образовательного учреждения должен владеть приемами и способами оказания первой помощи в объеме инструкции по оказанию первой помощи пострадавшему, действующей в дошкольном образовательном учреждении.

1.12. При обнаружении в зоне работы несоответствий требованиям охраны труда (неисправность оборудования, приспособлений и инструмента, открытый колодец, оголенные провода и т.д.) немедленно сообщить об этом заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (начальнику хозяйственного отдела).

1.13. Повару пищеблока детского сада необходимо:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу дошкольного образовательного учреждения;
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения, собирать волосы под колпак;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;
- не оставлять пищеблок без присмотра во время приготовления блюд.

1.14. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний повар обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).
- не допускать приема пищи на рабочем месте;
- соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21.

1.15. Повару запрещается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или в рабочее время.

1.16. Повар детского сада, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знаний требований охраны труда в детском саду; если нарушение повлекло материальный ущерб – к материальной ответственности в установленном порядке.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы повару следует:

- тщательно вымыть руки с мылом;
- надеть спецодежду, застегнуть её на пуговицы, не допуская свивающих концов одежды.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность применяемого оборудования;
- работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования;
- сверить наличие и оценить исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;
- наличие на местах диэлектрических коврик;
- устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла и т. д.);
- работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
- не приступать к работе при отсутствии или сомнениях в надежности выполненного заземления;
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети.

2.3. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.4. Разделочные доски, лопатки, полотна ножей следует содержать чистыми, гладкими, без трещин и заусенец; рукоятки ножей – плотно насаженными.

2.5. Качественно установить и закрепить передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья и полуфабрикатов.

2.6. Выполнить необходимую обработку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.7. Перед включением электроплиты убедиться в наличии поддона под блоком конфорок и подовоголиста в камере жарочного шкафа, защищающего тэны, оценить состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом состоянии.

2.8. Перед включением пищеварочного электрического котла:

- открыть крышку котла и убедиться в чистоте варочного сосуда, наличии установленного фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;
- нажатием на рукоятку рычага произвести «подрыв» предохранительного клапана (смещение его относительного седла);
- правильно выставить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;
- варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10-15 см ниже верхней кромки;

- после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд следует оценить исправную работу клапана на крышке, повернув его ручку два-три раза вокруг оси;
- открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии – кран наполнительной воронки, и держать открытым до момента появления пара;
- после разогрева рубашки котла воздушный клапан следует закрыть (кран воронки);
- закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.9. Перед началом эксплуатации электросковороды:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки, а также её фиксацию в любом положении;
- убедиться в том, что поверхность электрической сковороды чистая и не мокрая, в противном случае следует обязательно вытереть её насухо;
- масло на поверхность сковороды следует осторожно вливать при небольшой температуре разогрева – в противном случае, возможно, его возгорание;
- проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.10. При эксплуатации электрических, жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

2.11. Порядок осмотра работником и подготовки к работе средств индивидуальной защиты до использования:

- перед началом работы повар обязан надеть положенные спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность;
- при нарушении целостности спецодежды, спецобуви и СИЗ необходимо сообщить об этом заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (начальнику хозяйственного отдела);
- повар обязан правильно применять и поддерживать спецодежду, спецобувь и СИЗ в чистоте, своевременно заменять. При необходимости спецодежду нужно сдавать в стирку и ремонт. Изношенная до планового срока замены спецодежда, не подлежащая ремонту, списывается в установленном порядке.

2.12. Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, сигнализации, блокировочных и других устройств, защитного заземления, вентиляции, местного освещения, наличия предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков):

- повар должен проверить исправность оборудования. Убедиться внешним осмотром в отсутствии механических повреждений;
- повар не должен приступать к работе, если условия труда не соответствуют требованиям по охране труда или другим требованиям, регламентирующим безопасное производство работ, а также без получения целевого инструктажа по охране труда при выполнении работ повышенной опасности, несвойственных профессии работника разовых работ, работ по устранению последствий инцидентов и аварий, стихийных бедствий и при проведении массовых мероприятий.

2.13. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (начальнику хозяйственного отдела) и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.2. Не использовать деформированную, с дефектами и механическими повреждениями кухонную и столовую посуду, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.

3.3. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручает выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.

3.4. Оборудование, инструменты, приспособления использует только для тех работ, для которых они предназначены.

3.5. Перед включением электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврик.

3.6. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
- операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.7. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.8. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.9. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.10. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.11. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.12. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

3.13. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

3.14. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.15. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно.

3.16. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.

3.17. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.

3.18. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.19. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.20. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на 3/4 емкости;
- прижимать котел к себе;
- держать в руках нож или другой инструмент.

3.21. При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.22. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.23. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

3.24. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными поварскими ножами.

3.25. Соблюдать особую осторожность при работе с ножом. Пользоваться острыми ножами на маркировочных разделочных досках.

3.26. При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку при помощи специальных толкателей.

3.27. Соблюдать крайнюю осторожность при работе с ручными терками.

3.28. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола случайно рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т. д.

3.29. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и т. д.

3.30. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.

3.31. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.

3.32. Перемещать продукты, сырьё строго в исправной таре, не перегружать её свыше предельно допустимой массы брутто.

3.33. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.34. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять строго только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
- не допустимо превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 градусов);
- не допускать произведения распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.35. При выполнении работ с ножом повару пищеблока необходимо соблюдать крайнюю осторожность, оберегая руки от возможных порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место, не переносить нож острым концом к себе.

Во время работы с ножом повару детского сада не разрешается:

- применять ножи с непечно закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- выполнять резкие движения;
- нарезать сырьё и продукты на весу;
- выполнять проверку остроты лезвия рукой: оставлять нож без внимания на столе или в другом месте;
- опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников;
- при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за сторону руками.

3.36. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.37. Контролировать своевременную утилизацию отходов в соответствии с санитарными нормами.

3.38. При эксплуатации электромеханического оборудования повару в детском саду необходимо:

- использовать его только для выполнения тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед началом загрузки следует убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- включать с помощью нажатия кнопок «Пуск» и «Стоп», только сухими руками;
- не допустимо прикасаться к токоведущим частям оборудования, оголенными и с поврежденной изоляцией проводам;
- следует соблюдать нормы загрузки оборудования;
- удалять остатки продуктов, очищать оборудование при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п.;
- осматривать и устранять обнаруженную неисправность оборудования можно только после полной остановки всех частей электрооборудования (кнопка «Стоп»), вывешивания плаката «Не включать! Работают люди!».

3.39. Категорически не допускается:

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать уровень допустимых скоростей;
- извлекать или проталкивать с помощью рук застрявший продукт;
- передвигать включенное в сеть нестандартное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к работе на нем посторонних или необученных лиц;
- складировать на оборудовании инструмент, продукцию, тару.

3.40. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности при обращении с оборудованием пищеблока дошкольного образовательного учреждения согласно данной инструкции по охране труда

3.41. Повару необходимо придерживаться правил передвижения в помещениях и на территории детского сада:

- во время ходьбы быть внимательным и контролировать изменение окружающей обстановки;
- ходить по коридорам и лестничным маршам, придерживаясь правой стороны, осторожно и не спеша;
- при передвижении по лестничным пролетам соблюдать осторожность и внимательность, не наклоняться на перила, не перешагивать и не перепрыгивать через ступеньки;
- обращать внимание на неровности в помещениях и на территории дошкольного образовательного учреждения, на люки колодцев и бордюры, обходить их и остерегаться падения.

3.42. При обнаружении неисправного оборудования, приспособлений и т.д., других нарушений требований охраны труда, которые не могут быть устранены собственными силами, а также возникновении угрозы здоровью, личной или коллективной безопасности следует сообщить об этом заместителю заведующей по административно-хозяйственной работе (начальнику хозяйственного отдела).

3.43. Указания по безопасному содержанию рабочего места:

- повар должен поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения коробками, сумками, папками и прочими предметами;
- соблюдать в работе инструкцию по охране труда для повара, установленный режим рабочего времени (труда) и времени отдыха.

3.44. Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций:

- при ухудшении состояния здоровья, работник обязан немедленно известить заместителя заведующего по административно-хозяйственной части (начальника хозяйственного отдела), обратиться в медицинское учреждение;
- если в процессе работы работнику станет непонятно, как выполнить порученную работу, или в случае отсутствия необходимых приспособлений для выполнения порученной работы, он обязан обратиться к заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (начальнику хозяйственного отдела). По окончании выполнения задания работник обязан доложить об этом своему непосредственному руководителю.

3.47. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты:

- повар обязан пользоваться и правильно применять выданные им средства индивидуальной защиты. Работать только в исправной спецодежде и спецобуви и применять индивидуальные средства защиты;
- не курить, не принимать пищу на рабочем месте;
- соблюдать правила перемещения в помещении и на территории учреждения, пользоваться только установленными проходами.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие:

- пожар, возгорание, задымление, поражение электрическим током, вследствие неисправности электроприборов, шнуров питания;
- неисправность мебели вследствие износа, порчи;
- прорыв системы отопления, водоснабжения, канализации из-за износа труб;
- повреждение столовой и кухонной посуды, уборочного инвентаря, а также попадание в глаза моющих или дезинфицирующих средств вследствие неаккуратного их использования;
- террористический акт или угроза его совершения.

4.2. Повар обязан немедленно известить непосредственного руководителя (шеф-повара) или заведующего:

- о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью воспитанников и работников дошкольного образовательного учреждения;
- о каждом несчастном случае, произошедшем в детском саду;

- об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания.

4.3. Действия работников при возникновении аварий и аварийных ситуаций:

В аварийной обстановке оповестить об опасности работников, находящихся рядом, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

В случае попадания в глаза моющих или дезинфицирующих средств, тщательно промыть глаза водой и обратиться к медицинской сестре. В случае появления раздражения на коже рук вследствие использования моющих и дезинфицирующих средств, вымыть руки с мылом и нанести питательный крем.

Если разбилась посуда, стекло или зеркало, не собирать осколки руками, использовать веник и совок.

В случае возникновения задымления или возгорания в дошкольном образовательном учреждении (на территории), которое потушить своими силами не представляется возможным, работник должен немедленно вызвать пожарную охрану по телефону 01 (101 – с мобильного), сообщить заведующему дошкольным образовательным учреждением.

При прорыве водопроводной, канализационной, отопительной системы в здании детского сада оперативно сообщать о происшествии заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (начальнику хозяйственного отдела).

При выявлении прорыва трубопровода на территории дошкольного образовательного учреждения (водоснабжения, централизованного отопления и др.) вызвать по телефону соответствующую специализированную аварийную бригаду, сообщить заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (начальнику хозяйственного отдела).

При обнаружении неисправности технологического оборудования на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (начальнику хозяйственного отдела), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включения.

При наличии напряжения на контуре электрооборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе (начальника хозяйственного отдела), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включения.

В случае угрозы или возникновения очага опасного воздействия техногенного характера, угрозы или приведения в исполнение террористического акта следует руководствоваться Планом эвакуации, инструкцией о порядке действий в случае угрозы и возникновении ЧС террористического характера.

4.4. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья:

- при несчастном случае, микротравме необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить своему непосредственному руководителю и сохранить без изменений обстановку на рабочем месте до расследования, если она не создаст угрозу для работающих и не приведет к аварии;

- оказывая помощь пострадавшему при переломах костей, ушибах, растяжениях, надо обеспечить неподвижность поврежденной части тела с помощью наложения тугой повязки (шины), приложить холод. При открытых переломах необходимо сначала наложить повязку и только затем – шину;

- при наличии ран необходимо наложить повязку, при артериальном кровотечении – наложить жгут;

- пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе (начальника хозяйственного отдела).

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электроплиту и другие электроприборы, технологическое электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты

5.4. Недопустимо повару пищеблока детского сада охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.5. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов следует применять щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Тщательно очистить рабочий стол, вымыть кухонный инвентарь.

5.7. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.8. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.

5.9. При наличии каких-либо замечаний в работе оборудования пищеблока известить заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе (начальника хозяйственного отдела)