

Директор школи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Р.П.Заброцький

Наказ від 08.2025р № 55-2

код  
14039922

## ІНСТРУКЦІЯ № 48 З ОХОРОНИ ПРАЦІ ДЛЯ КУХАРЯ

### 1. Загальні положення

1.1. Дія інструкції поширюється на працівників кухні навчальних закладів відділу освіти Коломацької РДА.

1.2. Інструкція розроблена на основі "Положення про розробку інструкцій з охорони праці", „Положення про навчання з питань охорони праці”, "Правила охорони праці, для підприємств громадського харчування".

1.3. За даною інструкцією кухар інструктується перед початком роботи на підприємстві (первинний інструктаж), а потім через кожні 6 місяці (повторний інструктаж).

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

1.4. За невиконання даної інструкції кухар несе дисциплінарну, матеріальну, адміністративну та кримінальну відповідальність.

1.5. 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, інструктаж з пожежної безпеки.

### 2. Кухар повинен:

2.1. Виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку, вимоги норм, правил та інструкцій з охорони праці.

2.2. Користуватися спецодягом та засобами індивідуального захисту.

2.3. Працювати тільки на справному обладнанні.

2.4. Не допускати присутності на робочому місці сторонніх осіб.

2.5. Утримувати робоче місце в чистоті, не захарашувати його.

2.6. Пам'ятати про особисту відповідальність за виконання правил охорони праці та безпеку інших працівників, не виконувати вказівок, які суперечать правилам охорони праці.

2.7. Вживати заходів по усуненню порушень правил охорони праці.

2.8. Бути на робочому місці в чистому одязі і взутті.

2.9. Приступаючи до роботи і після користування 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%-вим 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.

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

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

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

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

3.1. Протяги.

3.2. Захаращеність робочого місця.

3.3. Відсутність спеціальних пристосувань, інструменту, обладнання.

3.4. Підвищена температура поверхні обладнання.

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

3.6. Недостатня освітленість робочої зони.

3.7. Незахищені струмоведучі частини електрообладнання.

#### **4. Вимоги до обладнання та забезпечення кухаря засобами індивідуального захисту.**

4.1. 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 підошві.

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

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

4.4. Ножі повинні мати на держаках запобіжні виступи.

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

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

4.7. Кухонний інвентар і посуд повинен мати маркування.

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

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

4.10. На робочих місцях біля плит, жарочних шаф та іншого обладнання, працюючого з підігрівом, необхідно застосовувати витяжне обладнання.

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

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

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

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

4.15. Забороняється приступати до роботи в стані алкогольного чи наркотичного сп'яніння, вживати алкогольні напої в робочий час. Палити на території та в приміщеннях закладу забороняється.

#### **Граничні норми підіймання і переміщення важких речей жінками:**

Характер робіт	Гранично допустима вага, кг
Підіймання і переміщення вантажів при чергуванні з іншою роботою (до 2 разів на годину)	10
Підіймання 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

#### **5. Вимоги безпеки перед початком роботи**

5.1. Отримати завдання від керівника.

5.2. Одягти спецодяг і упорядкувати його.

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

5.4. Впевнитись, що робоче місце достатньо освітлене.

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

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

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

5.8. Впевнитись в наявності біля електрообладнання діелектричних килимків.

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

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

#### **6. Вимоги безпеки під час виконання роботи**

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

6.2. Гострити ніж об мусат потрібно осторонь від робітників, зайнятих на інших операціях.

6.3. Розробку мороженого м'яса та риби потрібно проводити після їх розмороження.

6.4. Під час розробки риби необхідно користуватися ножами замаркованими на виконання цього виду роботи.

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

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

6.7. Забороняється підігрівати їжу повторно після приготування.

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

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

6.10. Розкриття та розпакову тари необхідно проводити з використанням спеціальних інструментів (обценьки, кліщі).

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

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

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

6.14. Забороняється залишати працююче обладнання без нагляду.

6.15. Для проштовхування продукту всередину бункера м'ясорубки необхідно користуватися дерев'яним товкачем або лопаткою.

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

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

6.18. Забороняється виймати фарш з завантажувального вікна електром'ясорубки під час роботи.

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

6.20. Категорично забороняється мити та чистити обладнання, яке ввімкнене в електромережу.

6.21. Забороняється працювати на плитах, поверхня яких деформована.

6.22. Не дозволяється тримати конфорки електроплит включеними на повну потужність без їх завантаження.

6.23. Забороняється штучно охолоджувати розігріті конфорки водою.

6.24. Не дозволяється працювати на електроплитах, конфорки яких не мають додаткового захисного заземлення.

6.25. Перед вмиканням електрокип'ятильника необхідно переконатися у справності автоматики, поплавкового пристрою, заповненні його водою і безупинному її надходженні.

6.26. При роботі на електроплитах, щоб уникнути опіку рук, необхідно користуватися рукавицями.

6.27. При завантаженні продуктів у кип'ячу воду необхідно уникати утворення бризок кип'ятку.

6.28. Щоб уникнути опіків необхідно слідкувати, щоб в розігрітій або киплячій жир не потрапляла вода.

6.29. При використанні переносних електронагрівачів (електрочайник, електрокип'ятильники, електром'ясорубки та інше) необхідно слідкувати, щоб шнур їх живлення не торкався гарячих предметів.

6.30. При використанні герметичної тари для приготування їжі перед зняттям кришки необхідно попередньо скинути тиск через запобіжний клапан.

6.31. При знятті з плити каструлі, чайників, сковорідок тощо необхідно розташовувати їх на підсобні місця таким чином, щоб робітники, які знаходяться поряд, не отримали опіків.

### **7. Вимоги безпеки після закінчення роботи**

7.1. 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.

7.2. Вимкати вилки слід за корпус.

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

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

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

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

### **8. Вимоги безпеки при виникненні аварійної ситуації**

8.1. Негайно відключити від мережі електрообладнання.

8.2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.

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

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

## **9. Надання першої медичної допомоги.**

### **9.1. 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".

### **9.2. 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.

### **9.3. 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.

### **9.4. 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%-вим розчином питної соди, а обпечену лугом - 3%-вим 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%-вим розчином питної соди, а при ураженні очей лугом - 2%-вим розчином борної кислоти.

При опіках порожнини рота лугом необхідно полоскати 3%-вим розчином оцтової кислоти або 3%-вим розчином борної кислоти, при опіках кислотою - 5%-вим розчином питної соди.

При попаданні кислоти в дихальні шляхи необхідно дихати розпиленням за допомогою пульверизатора 10%-вим розчином питної соди, при попаданні лугу - розпиленням 3%-вим розчином оцтової кислоти.

#### **9.5. Надання першої допомоги при теплових опіках.**

При опіках вогнем, паром, 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%-вим марганцевим розчином або 5%-вим розчином таніну.

При опіках третього ступеня (зруйнування шкіряної тканини) накривають рану стерильною пов'язкою та викликають лікаря.

#### **9.6. 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, повідомити керівника закладу та приступити до гасіння підручними засобами пожежогасіння.

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

*Інструкцію розробив інженер з охорони праці*



*Білий А.М.*