*ЗАТВЕРДЖУЮ*
*Директор школи _____ Р.П.Заброцький*
*Наказ від 08.2025р № 55-2*

**ІНСТРУКЦІЯ З ОХОРОНИ ПРАЦІ №49 для працівників кухні**

1.ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

1.1.До роботи на кухні допускаються особи, які пройшли вступний інструктаж та інструктаж на робочому місці з охорони праці й отримали першу кваліфікаційну групу з електробезпеки.
1.2.Допуск до самостійної роботи здійснюється керівником робіт після стажування працівників під керівництвом досвідченого наставника на протязі двох діб.
1.3.Дотримуйтесь правил внутрішнього розпорядку.Не допускайте знаходження на робочому місці сторонніх осіб, розпиття спиртних напоїв, куріння, роботи в стані алкогольного або норкотичного сп'яніння.
1.4.Виконуйте лише ту роботу, з якої пройшли інструктаж, ы на яку видано завдання, не передоручайте свою роботу іншим особам.
1.5.У процесі роботи можлива поява наступних небезпечних і шкідливих виробничих факто-рів, стосовно яких необхідно дотримуватись заходів безпеки: рухомі механізми, рух повітря, недостатня освітленість робочої зони, можливість появи небезпечної електричної напруги на струмопровідних частин обладнання, гострі кути, задирки на облоаднанні й тарі, дія ріжучих предметів, падіння тари.
1.6.3 метою запобігання пожежі та електротравм утримуйте в чистоті обладнання та приміщення, слідкуйте за справністю заземлюючих пристроїв, за наявністю діелектричних килимків біля електрообладнання, знайте розміщення та вмійте користуватись засобами пожежогасіння.
1.7.При виявленні несправності обладнання, пристосувань інструменту, а також при пожежі, порушенні норм безпеки, аварії або травмуванні працівників негайно повідомте про це керівника.
1.8.Необхідно знати і застосовувати заходи усунення небезпеки і надання першої (долікарської) допомоги потерпілому.
1.9.Не усувайте самі несправностей електромережі та електрообладнання
1.10.Не працюйте на несправному обладнанні.
1.11.Спецодяг та інші засоби індивідуального захисту, які видаються працівникові у встановленій формі, повинні зберігатися у спеціально відведених місцях з дотриманням правил гігієни і використовуватись у відповідності з призначенням.
1.12.У процесі роботи дотримуйтесь правил гігієни:
- дотримуйтесь особистої чистоти, чистоти одягу, взуття та інших засобів захисту;
- утримуйте в чистоті технологічне обладнаня;
- замінюйте спецодяг при його забрудненні;
- відпочивайте, вживайте їжу у спеціально відведених для цього місцях;
- перед вживанням їжі знімайте спеціальний (санітарний) одяг, мийте руки водою з милом;
- при поганому самопочутті, пошкодженні шкіри у вигляді поранень, опіків, загноєнь звертайтесь до медпункту, невеликі пошкодження обробіть антисептичним розчином і накладіть пов'язку із бинту.
1.13.Особи, які порушили вимоги даної інструкції, несуть відповідальність згідно з

чинним законодавством.
1.14.Працівник має право відмовитись від дорученої роботи, якщо створилась небезпечна ситуація для його життя чи здоров'я людей, які його оточують.
2.ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ
2.1.Одягніть і приведіть у порядок спецодяг.Вийміть із кишень спецодягу гострі, зайві предмети.
2.2.Звільніть робоче місце від сторонніх предметів.
2.3.Перевірте цілісність контурів заземлення, занулення.
2.4.Перед початком роботи газового обладнання перевірте наявність газу у приміщенні, наяв-ність тяги, герметичність газопроводу, положення газових кранів.При виявленні запаху газу незапалюбйте сірників, не вмикайте і не вимикайте газових приладів, викличте аварійну газову службу.
2.5.Тягу перевіряйте тягоміром або за відхиленням стрічки тонкого паперу, ліднесеного до оглядового вікна газового обладнання.Не працюйте на газовому обладнанні при відсутності тяги.
2.6.Огляньте обладнання, перевірте правильність складання його деталей, надійність кріплення.
2.7.Перевірте справність терморегулятора та перемикачів електропечі (електрошафи).
2.8.Перевірте наявність води у водогоні.
2.9.Негайно зупимніть роботу обладнання, вимкніть електрообладнання, якщо корпус обладнання опинився під напругою.
3.ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ
3.1 .Виконуйте тільки доручену роботу.
3.2.При ручній обробці дотримуйтесь наступних правил:
- при роботі з ножем тримате ніж лезом від себе;
- розкривання та розпаковку тари здійснюйте з використанням спеціального інструменту;
- консервні банки відкривайте спеціальним ключем;
- розробку мороженого м'яса та риби здійснюйте після їх розмороження;
- при смаженні напівфабрикатів накладайте їх на сковороду з нахилом від себе;
- встановлювати наплитні котли на газову плиту і знімати їх повинні два робітники, використовуючи для цього спеціальні рукавиці або сухий рушник;
- мийте та чистіть посуд від залишків їжі за допомогою скребків, щіток-йоршиків.
3.3.Не підігрівайте їжу в герметично закритому посуді.
3.4.При закладанні у киплячий жир картоплі та інших овочів не допускайте потрапляння води.
3.5.Кришки котлів для приготування страв, каструль та іншого наплитного посуду із гарячою їжею відкривайте обережно рухом на себе.
3.6.Не переносьте сировини, продуктів у несправній тарі.Переносьте продукти в жорсткій тарі, одягнувши рукавиці.
3.7.Відкривайте крани пальників і запалюйте газове обладнання тільки при палаючому запальнику.
3.8.Забороняється працювати біля електропечі (електрошафи, електросковороди) з голими руками, без спеціальних рукавиць.
3.9.Не працюйте несправним інструментем, держаки повинні мати запобіжні виступи.
3.10.Не використовуйте емальового посуду з пошкодженою емаллю.
3.11.Алюмінієвий і дюралюмінієвий посуд використовуйте тільки для приготування і короткочасного зберігання їжі.
3.12.Заливайте жир в жаровню, сковороду до їх ввімкнення.
3.13.Не працюйте на м'ясорубці без завантажувальної воронки і запобіжного кільця

над отвором для завантаження.
3.14.Слідкуйте за надійністю кріплення дверцят камер печі на петлях.
3.15.Не працюйте з електрообладнанням, біля якого немає діелектричних килимків.
3.16.Завантажуйте обладнання сировиною рівномірно, невеликими порціями.
3.17.Направляйте продукт всередину робочої камери обладнання спеціальним пристосуванням - лопатками.
3.18.Видаляйте продукти, що застрягли, тільки після повної зупинки електродвигуна і робочих органів машини.
3.19.Не тримайте ножа в руках при операціях, не зв'язаних з нарізанням продуктів.
3.20.Не залишайте ножа в оброблюваній сировині.
3.21.Користуйтесь спеціальними інвентарними підставками.
3.22.При виникненні у процесі роботи електрообладнання шуму, стуку, гудіння, його необхідно вимкнути і викликати майстра по обслуговуванню (механіка).
3.23.Негайно зупиніть роботу обладнання і вимкніть електроенергію, якщо корпус обладнання опинився під напругою.
3.24.Не дозволяється працювати з електрошафою із несправними терморегуляторами, із знятими кожухами, які закривають прилади та електрокомунікації.
3.25.Не залишайте без нагляду працююче обладнання.

4.ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ

4.1.Закрийте крани пальників газового обладнання і загальний газовий кран.
4.2.Вимкніть електрообладнання, перемикачі, рубильники.
4.3.Перекрийте крани на водогоні.
4.4.Чистіть і мийте обладнання після його охолодження, повісьте на пусковий пристрій попереджувальний плакат: "Не вмикати", "Працюють люди" (для попередження запуску обладнання сторонніми працівниками).
4.5.Приберіть робоче місце.
4.6.Про'виявлені недоліки повідомте адміністрацію.

5.ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

5.1.При виникненні аварії або ситуації, яка може призвести до аварії, нещасного випадку, зупиніть роботу обладнання, забезпечте огорожу небезпечної зони, попередьте тих, хто працює поруч, про небезпеку; при необхідності вжийте заходів для евакуації працюючих із небезпечної зони.
5.2.Попередьте про випадок адміністрацію, до ліквідації аварії самі не приступайте.
5.3.При нещасному випадку надайте першу (долікарську) допомогу потерпілому і вжийте заходів по наданню медичної допомоги.

***Інструкцію розробив інженер з охорони праці*** ***Білий А.М.***