

Відділ освіти, молоді та спорту Краснокутської селищної ради
Пархомівський ліцей

**ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 24
ПІДСОБНОГО РОБІТНИКА**

с. Пархомівка

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказом директора

Пархомівського ліцею

Москаленко С.Л.

від 10.03.21 № 28

ІНСТРУКЦІЯ З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 24 ПІДСОБНОГО РОБІТНИКА

1. Загальні положення

1.1. Дія інструкції поширюється на всі підрозділи ліцею.

1.2. За даною інструкцією підсобний робітник кухні інструктується перед початком роботи (первинний інструктаж), а потім через кожні 3 місяці (повторний інструктаж). Результати інструктажу заносяться в «Журнал реєстрації інструктажів з питань охорони праці», у журналі після проходження інструктажу повинен бути підпис інструктуючого та підсобного працівника кухні.

1.3. Власник повинен застрахувати підсобного працівника кухні від нещасних випадків та професійних захворювань. У разі пошкодження здоров'я підсобного працівника кухні з вини власника, він (підсобного працівника кухні) має право на відшкодування заподіяної йому шкоди.

1.4. За невиконання цієї інструкції підсобного працівника кухні несе дисциплінарну, матеріальну, адміністративну та кримінальну відповідальність.

1.5. Мийні ванни кухонного і столового посуду допускається розміщувати в одному приміщенні. У такому випадку вони повинні відокремлюватися бар'єром висотою не більше 1,6 м.

1.6. У мийному відділенні при установці машин продуктивністю більше 100 тарілок на годину потрібно передбачати місцеву витяжну вентиляцію.

1.7. Виробничі мийні ванни повинні бути без гострих кутів, з рівними поверхнями.

1.8. Миття і чищення посуду від залишків їжі повинно проводитися за допомогою спеціальних скребків.

1.9. Мийні ванни повинні бути виготовлені з матеріалів, допущених до застосування у підприємствах громадського харчування Міністерством охорони здоров'я України.

1.10. Температура зовнішньої поверхні обладнання і огороження в місцях

знаходження робітників не повинна перевищувати 45 °С.

1.11. Усі рухомі частини обладнання, що викликають небезпеку травмування, повинні бути закриті суцільними або сітчастими огороженнями. Сторони вічка або діаметри отворів сітки огорожі повинні бути не більше 10 мм.

1.12. Проходи до обладнання та до місць його включення та виключення не повинні захаращуватися.

1.13. Обладнання повинне мати надійно діючі пристрої (пульт управління, кнопку і т. д.) для включення і зупинки, розташовані так, щоб ними було зручно і безпечно користуватися з робочого місця і щоб виключалася можливість самовільного їх включення.

1.15. У неробочий час обладнання повинно знаходитись у положенні, що виключає можливість його запуску сторонніми особами.

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

1.17. До роботи підсобним працівником кухні допускаються особи не молодші 18 років, які пройшли медичний огляд, навчені та атестовані з правил безпечної експлуатації обладнання, пройшли вступний інструктаж з охорони праці та інструктаж на робочому місці.

1.18. Підсобний працівник кухні повинен:

- виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку;
- користуватися спецодягом та засобами індивідуального захисту;
- виконувати тільки ту роботу, яка доручена керівником робіт та по якій проінструктований;
- не виконувати вказівки, які не відповідають правилам охорони праці;
- не допускати присутності на робочому місці сторонніх осіб;
- уміти подавати першу медичну допомогу потерпілим у разі нещасного випадку;
- уміти користуватися первинними засобами пожежогасіння;
- пам'ятати про особисту відповідальність за виконання вимог правил охорони праці та безпеку товаришів по роботі.

1.19. За порушення правил охорони праці підсобний працівник кухні несе дисциплінарну, матеріальну, адміністративну та кримінальну відповідальність.

1.20. Основні шкідливі та небезпечні виробничі фактори, які діють на підсобного працівника кухні:

- підвищена температура робочої зони;
- підвищена вологість робочої зони;
- теплове випромінювання;
- підвищені шум і вібрація;
- недостатнє освітлення робочої зони;
- ураження електрострумом.

1.21. Підсобний працівник кухні забезпечується спецодягом: фартух прогумований з нагрудником; на мийці котлів додатково: рукавиці гумові.

1.22. Підсобному працівнику кухні **забороняється:**

- включати та виключати обладнання, робота на якому не доручена керівником робіт;
- торкатися оголених проводів;
- заколювати спецодяг і тримати у кишені одягу шпильки, скляні та гострі предмети.
- відкривати щити освітлення, замінювати запобіжники та лампочки;
- класти на щити електрообладнання речі, одяг;
- включати в електромережу обладнання з пошкодженою ізоляцією, несправними вилами, користуватися несправними розетками;
- одягати біжутерію, каблучки, браслети;
- залишати на відкритих місцях розбитий посуд.

2. Вимоги до безпеки перед початком роботи

2.1. Одягти спецодяг, заправити волосся під головний убір.

2.2. Перевірити:

- чистоту на робочому місці (відсутність на підлозі розлитих чи розсипаних залишків продуктів харчування, залишків їжі та ін);
- справність обладнання, наявність надійного його заземлення;
- справність пускової апаратури;
- справність кранів холодної та гарячої води;
- роботу мийної машини вхолосту; упевнитись у справності роботи блокувальних пристроїв.

2.3. Перед початком роботи обладнання необхідно оглянути, перевірити правильність складання, надійність кріплення окремих деталей.

3. Вимоги до безпеки під час роботи

3.1. Перед умиканням обладнання необхідно переконатися, чи нема у машині сторонніх предметів, чи надійне кріплення механізмів.

3.2. Завантажити машину посудом, попередньо звільнивши його від залишків їжі.

3.3. Зачинити дверці та кожухи машини.

3.4. Включити машину в роботу.

3.5. Під час роботи машини забороняється:

- відкривати дверцята миючих камер;
- залишати без догляду працюючу машину;
- захащувати робоче місце чистим посудом.

3.6. Звільняти посуд від залишків їжі дерев'яною чи пластмасовою лопаткою, волоссяною чи капроною щіткою.

3.7. Залишки їжі складати в банки, які закриваються кришками.

3.8. Миття склянок, та іншого посуду виконувати окремо.

3.9. Негайно вилучати з машини розбитий посуд.

3.10. Посуд, який має тріщини, щербини вилучати із користування. Під час миття посуду у воді з додаванням соди, гірчиці та інших миючих засобів користуватися гумовими рукавицями, волосяними щітками.

3.11. Під час миття посуду у ваннах спочатку наливати холодну воду, а потім гарячу.

3.12. Під час ополіскування посуду в гарячій воді необхідно користуватися металевими кошиками та сітками.

3.13. Під час миття ножів, виделок, ложок слід остерігатися гострих робочих поверхонь ножів та задилок. Не дозволяється чистити столові приладдя на наждачному крузі.

3.14. Негайно вилучати з підлоги залишки їжі, розлитий жир, розбитий посуд.

3.15. Посуд для перенесення залишків їжі чи рідин заповнювати таким чином, щоб виключити їх випадання і розливання.

3.17. Забороняється знімати з посудомийної машини запобіжні щитки, кожухи та огорожі, працювати з несправними приладами автоматики.

3.18. Очищення, ручне змащення і ремонт обладнання під час роботи забороняється і допускається тільки після його повної зупинки.

3.19. Забороняється працювати на обладнанні з несправним або знятим огороженням рухомих частин.

3.20. Якщо корпус обладнання опиниться під напругою, треба негайно припинити роботу і вимкнути електроенергію.

3.21. При виникненні у процесі роботи машини шуму, стуку, гудіння, її необхідно вимкнути і викликати механіка.

4. Вимоги до безпеки після закінчення роботи

4.1. Вимкнути обладнання..

4.2. Протерти обладнання, прибрати залишки їжі, води.

4.3. Інвентар, залишки миючих засобів прибрати в місце їх зберігання.

4.4. Прибрати робоче місце, звільнивши його від посуду, залишків їжі, звільнити проходи і підходи.

4.5. Зняти спецодяг; помити лице, руки; при можливості прийняти душ.

4.6.Доповісти керівникові робіт про всі недоліки, які мали місце під час роботи.

5. Вимоги до безпеки в аварійній ситуації

5.1. Аварійна або небезпечна ситуація під час миття посуду може виникнути в разі ураження електричним струмом, опіках, падіння на підлогу, виходу з ладу обладнання. При виникненні аварії або ситуації, що може призвести до аварії, нещасного випадку, необхідно негайно виключити обладнання, відключивши його від мережі, не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.

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

5.3. При нещасному випадку надайте першу (долі карську) допомогу потерпілому і вжити заходи по наданню медичної допомоги. Якщо є потерпілі, то надати їм першу медичну допомогу; при необхідності викликати «швидку допомогу».

5.4. Надання першої медичної допомоги треба починати з оцінки загального стану потерпілого і на підставі цього скласти думку про характер пошкодження. У разі різкого порушення або відсутності дихання, зупинки серця негайно приступити до проведення штучного дихання та зовнішнього масажу серця, негайно викликати за телефоном 103 швидку медичну допомогу.

5.5. Дії при ураженні електричним струмом:

- необхідно негайно звільнити потерпілого від дії електричного струму, відключивши електрообладнання від джерела живлення, а при неможливості відключення — відтягнути його від струмопровідних частин за одяг або застосувавши підручний ізоляційний матеріал;

- при відсутності у потерпілого дихання і пульсу необхідно зробити йому штучне дихання і непрямий (зовнішній) масаж серця, звернувши увагу на зіниці. Розширені зіниці свідчать про різке погіршення кровообігу мозку.

При такому стані оживлення починати необхідно негайно, після чого викликати швидку медичну допомогу (103).

5.6. Дії при пораненні:

- для надання першої допомоги при пораненні необхідно розкрити індивідуальний пакет і накласти стерильний перев'язувальний матеріал;

- якщо індивідуального пакета не буде, то для перев'язки необхідно використати чисту тканину (носову хустинку тощо). На те місце тканини, що приходить безпосередньо на рану, бажано накапати декілька капель розчину йоду, щоб одержати пляму розміром більше рани, а після цього накласти тканину на рану. Особливо важливо застосовувати розчин йоду зазначеним чином при забруднених ранах.

5.7. Дії при переломах, вивихах, ударах, розтягненні:

- при переломах і вивихах необхідно пошкоджену кінцівку закріпити 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 рота) необхідно прикласти до голови холодний предмет (грілку з льодом, снігом чи холодною водою) або зробити холодний компрес;

- при підозрі 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 пошкодження спинного мозку;

- при переломі ребер, ознакою якого є біль при диханні, кашлі, чханні, рухах, необхідно туго забинтувати груди чи стягнути їх рушником під час видиху.

5.8. Дії при теплових опіках:

- при опіках вогнем, парою, гарячими предметами в жодному 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 %-м марганцевим розчином або 5 %-м розчином таніну;
- при опіках третього ступеня (зруйнування шкіряної тканини) накривають рану стерильною пов'язкою та викликають лікаря.

5.9. Дії при кровотечі:

- для того, щоб зупинити кровотечу, необхідно підняти поранену кінцівку вгору, кровоточиву рану закрити перев'язувальним матеріалом, складеним у клубочок, придавити її зверху, не торкаючись самої рани, потримати протягом 4—5 хв; якщо кровотеча зупинилася, то, не знімаючи накладеного матеріалу, поверх нього покласти ще одну подушечку з іншого пакета чи шматок 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, за допомогою згинання кінцівок у суглобах, а також пальцями, джгутом або закруткою; при великій кровотечі необхідно терміново викликати лікаря.

**Відповідальна за організацію
роботи з охорони праці**

Швець І.Г.

УЗГОДЖЕНО:

**Інженер з охорони праці
групи господарського обслуговування
відділу освіти, молоді та спорту
Краснокутської селищної ради**

Шостак І.В.

**Юрисконсульт
групи по господарському обслуговуванню
відділу освіти, молоді та спорту
Краснокутської селищної ради**

Замурей А.М.

Ознайомлений(на)