

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ЛІЦЕЙ №3 ПОКРВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСТІ»

Затверджую
ДИРЕКОР КЗ «Ліцей №3»
_____ Любов ФЕСЕНКО
Наказ від 27.02.2023 № 10

ІНСТРУКЦІЯ № 07-ОП-Х
з охорони праці, безпеки життєдіяльності
під час обробки овочів, м'яса, риби

I. Загальні положення:

1.1 Вимоги інструкції з охорони праці, безпеки життєдіяльності є обов'язковими для виконання працівниками відповідно до Закону України «Про охорону праці» (Постанова ВР України від 14.10.1992 № 2694-ХІІ) в редакції від 20.01.2018р, на основі «Положення про розробку інструкцій з охорони праці», затвердженого Наказом Комітету по нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики України від 29 січня 1998 року № 9 в редакції від 30 березня 2017 року, Положення про організацію роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу в установах і закладах освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України 26.12.2017 № 1669, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 23 січня 2018 р. за № 100/31552, наказу Мінекономіки «Про затвердження Зміни № 10 до національного класифікатора ДК 003:2010» від 25.10.2021 № 810-21, Закону України «Про дитяче харчування», «Закону України про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Постанови КМУ від 24.03.2021р. №305 «Про затвердження норм та порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», Наказу МОЗУ 25.062020 р. №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» та інших нормативних актів, регулюючих трудові відносини між працівником і роботодавцем.

1.2 Кухар (помічник кухаря) відповідає за життя та здоров'я здобувачів освіти, які відвідують їдальню закладу в межах своїх функціональних обов'язків.

1.3 Кухар (помічник кухаря) один раз на три роки проходить навчання з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності з подальшою перевіркою знань.

1.4 Перед допуском до роботи директор закладу проводить з кухарем (помічником кухаря) первинний інструктаж з охорони праці, знайомить з умовами праці.

1.5 Кухар (помічник кухаря) повинен знати правила пожежної безпеки й уміти користуватися первинними засобами пожежогасіння.

1.6 У разі виконання робіт, які не передбачені трудовою угодою або, які не оформляються розпорядження чи іншими документами кухар (помічник кухаря) повинен одержати цільовий інструктаж на робочому місці.

1.7 Кухар (помічник кухаря) повинен мати навички надання першої (долікарської) допомоги, у разі захворювання дитини чи іншому нещасному випадку необхідно негайно викликати сестру медичну.

1.8 При виявленні несправності обладнання, устаткування, пристроїв чи інших небезпечних чинників, а також при виникненні нещасних випадків в освітньому закладі Кухар (помічник кухаря) повинен повідомити директора закладу.

1.9 Під час відкривання консервів може виникнути небезпека отримання порізів, проколів рибними кістками.

II. Вимоги безпеки працівників перед початком роботи

2.1 підготувати інвентар із маркуванням відповідно до виду продукту, що обробляється;

2.2 впевнитися в тому, що продукт для нарізання повністю розморожений.

III. Вимоги безпеки праці під час обробки овочів, м'яса, риби

3.1 вибирати продукт із води необхідно друшляком;

3.2 для розрубання продуктів беруть дошку й ніж із відповідним маркуванням, кладуть їх на рівну поверхню столу;

3. під час нарізання необхідно придержуватись узгоджених правил:

- бути обережним під час роботи з ножем;
- пальці лівої руки мають бути зігнуті і знаходитись на великій відстані від леза ножа;
- під час короткочасної зупинки роботи ніж класти на видне місце;
- остерігатись проколів під час обробки риби;
- розділяти замерзле м'ясо тільки тоді, коли воно відтане;
- для розрубання м'яса використовувати дошки з рівною поверхнею;
- картоплю й рибу чистити спеціальними ножами;

3.4 під час роботи з ручними терками міцно тримати продукт у правій руці, не обробляти занадто маленькі кусочки.

IV. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1 помити ножі й покласти їх у призначене для зберігання місце згідно із встановленим маркуванням

V. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях:

5.1 У будь – якій аварійній ситуації кухар (помічник кухаря) повинен негайно повідомити керівника закладу, завідувачу господарством.

5.2 На випадок аварії в системі водопостачання чи каналізації терміново перекрити кран водопостачання, викликати аварійну службу і сповістити директора та завідувачу господарством закладу.

5.3 Якщо сталося відключення електроенергії, терміново вимкнути все електрообладнання, яке знаходиться в роботі, його підключення здійснювати тільки після подачі напруги, яка відповідає нормам електромережі.

5.4 На випадок пожежі чи загорання необхідно:

- вжити заходів щодо евакуації здобувачів освіти з приміщення закладу відповідно до плану евакуації;
- сповістити директора закладу чи особу що його замінює про пожежу чи загорання;
- повідомити пожежну службу за телефоном «101»;
- негайно розпочати гасіння пожежі, для цього використовувати всі наявні засоби пожежогасіння.

5.5 У випадку травмування працівників їдальні закладу необхідно негайно звернутися до сестри медичної або в разі необхідності викликати швидку допомогу.

VI. Відповідальність за невиконання вимог даної інструкції

6.1 За невиконання даної інструкції робітник несе відповідальність згідно діючого законодавства.

РОЗРОБЛЕНО

Заступник директора з НВР

Ольга УСТИМЧУК

Лист ознайомлення з інструкцією № 07 – ОП -Х з охорони праці, безпеки життєдіяльності під час обробки овочів, м'яса, риби

З інструкцією ознайомлений(а), один екземпляр отримав(ла) та зобов'язуюсь зберігати його на робочому місці:

«__»_____2023 року	_____Любов САЮК
«__»_____2023 року	_____Любов НІКІФОРОВА
«__»_____2023 року	_____Олена ПОСЬМАШНА
«__»_____20__ року	_____
«__»_____20__ року	_____
«__»_____20__ року	_____
«__»_____20__ року	_____