

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

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

ІНСТРУКЦІЯ № 14 - ОП - Х
з охорони праці, безпеки життєдіяльності
під час нарізання овочів

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-XII) 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 25.06.2020 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 охорону життя і здоров'я вихованців, які відвідують освітній заклад.

1.3 Кухар (помічник кухаря) один раз на 3 роки проходить навчання з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності з подальшою перевіркою знань.

1.4 Перед допуском до роботи директор закладу проводить із 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 передбаченні трудовою угодою або на які не оформляються розпорядження чи інші документи, кухар (помічник кухаря) повинен одержати цільовий інструктаж на робочому місці.

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

1.8 При виявленні несправності обладнання, устаткування, пристроїв, інших небезпечних чинників, а також при виникненні нещасних випадків, які трапились в освітньому закладі, кухар повинен повідомити директора закладу чи особу яка його заміщає.

1.9 Під час виконання цієї роботи можлива небезпека:

- отримання порізів.

II. Вимоги безпеки працівників перед початком роботи

2.1 Перед початком роботи на овочерізці перевірити готовність її до роботи.

III. Вимоги безпеки праці під час роботи

3.2 При нарізанні овочів ножом бути обережним, правильно тримати ніж.

3.3 Класти дошки на рівну поверхню столу.

3.3 При установці диска не підсовувати під нього руки.

IV. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.2 Помити ножі, дошки, покласти все на місце.

4.2 Про недоліки доповісти завідуючому господарством.

V. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. На випадок аварії в системі водопостачання чи каналізації терміново перекрити кран водопостачання, викликати аварійну службу і сповістити директора закладу чи особу яка його заміщає та завідуючого господарством закладу.

5.2. Якщо електроенергію відключено, терміново вимкнути все електрообладнання, яке знаходиться в роботі, підключення його здійснювати тільки після подачі напруги, яка відповідає нормам, в електромережу.

5.3. На випадок пожежі (чи загоряння) необхідно:

- вжити заходів щодо евакуації дітей із приміщення відповідно до плану евакуації, у разі потреби звернутися по допомогу до інших працівників;
- негайно повідомити пожежну охорону за телефоном «101»;
- сповістити директора закладу чи особу, яка його заміщує;
- негайно розпочати гасіння пожежі, для цього використовувати всі наявні засоби

пожежогасіння.

5.4. У випадку травмування працівників закладу звернутися по допомогу до сестри медичної закладу 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 № 14 – ОП -Х з охорони праці,
безпеки життєдіяльності під час нарізання овочів**

*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	_____