

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда для кухонного рабочего**

**№ 77**

1. **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**
	1. К самостоятельной работе в качестве кухонного рабочего допускаются лица, не моложе 18 лет, имеющие действующую медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие:
* вводный инструктаж;
* первичный инструктаж на рабочем месте по охране труда;
* обучение и проверку знаний безопасным методам и приемам труда;
* стажировку на рабочем месте (при необходимости);
* проверку знаний по электробезопасности.
* предварительный (периодический) медицинский осмотр.
	1. Кухонный рабочий обязан:
* соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда;
* знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь пользоваться ими;
* не использовать первичные средства пожаротушения не по назначению;
* знать и уметь проводить первую (доврачебную) медицинскую помощь пострадавшим;
* соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, утвержденного АО «Алмазы Анабара»;
* проходить ежеквартально повторный инструктаж по охране труда, пожарной безопасности;
* проходить предварительный (периодический) медицинский осмотр;
* проходить ежегодную проверку знаний требований охраны труда;
* проходить стажировку на рабочем месте (при необходимости);
* выполнять только ту работу, которая выдана наряд-заданием;
* иметь при себе удостоверение о проверке знаний охраны труда, с соответствующими отметками;
* следить за сроками действия удостоверения о проверке знаний по охране труда;
* правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты, выдаваемым согласно нормам бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и др. СИЗ;
* выполнять требования запрещающих, предупреждающих, указательных и предписывающих знаков безопасности;
* курить только в специально отведённых местах, обозначенных табличкой «Место для курения»;
* содержать оборудование в пожаробезопасном состоянии и ежесменно очищать его от горючих предметов и материалов;
* выполнять только порученную работу и не передавать ее другим без разрешения механика или начальника участка;
* выполнять требования личной гигиены, содержать рабочее место в чистоте и порядке;
* не оставлять на рабочем месте любые легковоспламеняющиеся жидкости и материалы;
* при обнаружении нарушений требований охраны труда, промышленной и пожарной безопасности или любых отклонений от технологии работ, угрожающих жизни и здоровью работников поставить в известность вышестоящее руководство;
* соблюдать личную осторожность при выполнении работ, а также во время перерывов и междусменного отдыха, всегда оценивать возможные риски перед каждым выполнением работ.
	1. Кухонный рабочий должен знать, что наиболее опасными и вредными производственными факторами, действующими на него при проведении работ, являются:
* перемещаемые товары, сырье, тара;
* не закрытые ограждениями вращающиеся части оборудования;
* отсутствие защитного заземления на оборудовании, которые могут оказаться под напряжением, вследствие нарушения изоляции;
* повышенный уровень инфракрасного (теплового) излучения;
* повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, товаров, сырья и продукции;
* повышенная температура воздуха рабочей зоны;
* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* повышенная или пониженная подвижность воздуха;
* повышенная влажность воздуха;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* острые кромки инструмента и оборудования, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений и тары;
* падение при влажном и скользком полу;
* физические перегрузки.

Перечень профессиональных рисков указан в реестре идентифицированных опасностей и оцененных профессиональных рисков на рабочем месте кухонного рабочего.

* 1. Кухонный рабочий должен быть обеспечен спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты.
	2. При обнаружении неисправностей оборудования, приспособлений, инструментов и других недостатках или опасностях на рабочем месте немедленно сообщить непосредственному руководителю подразделения, приступить к работе можно только с их разрешения, после устранения всех недостатков.
	3. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий должен знать и соблюдать правила личной гигиены:
* коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
* содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
* тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
* при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.
1. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.**
	1. Перед началом работ кухонный рабочий обязан:
* осмотреть спецодежду и индивидуальные средства защиты, убедиться в их исправности, надеть головной убор, спецодежду, застегнуть ее на пуговицы, не допуская свивающих концов одежды;
* получить наряд задание и пройти инструктаж о безопасных методах выполнения порученной работы;
* получить информацию от предыдущей смены о состоянии оборудования, инструментов и приспособлений, о неисправностях и нарушениях в работе, принятых мерах по их устранению;
* тщательно вымыть руки с мылом, согласно требованиям санитарной гигиены.
	1. Перед началом работ, кухонный рабочий должен проверить и подготовить:
* наличие и исправность необходимого для работы оборудования, инвентаря, приспособлений и инструмента;
* работу вытяжной вентиляции, воздушного душирования, достаточность освещения рабочей поверхности;
* освободить проходы, проезды и места складирования продуктов, сырья;
* устойчивость производственного стола, стеллажа;
* отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
* прочность установки разрубочного стула на крестовине или специальной подставке. Его высота не должна быть менее 800 мм;
* удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инвентарь, приспособления на рабочих местах поваров, кондитеров и других работников;
* визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
* надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств используемого оборудования;
* наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей (соединительных муфт, цепных, клиноременых и других передач) и нагревательных поверхностей оборудования;
* наличие противоскользящей ленты в местах с повышенным уровнем влажности;
* исправность электрооборудования и другого оборудования;
* наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
* оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогражденных люков, колодцев на пути перемещения грузов);
* исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента, рукоятки ножей должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц, плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующими от воздействия горячей воды;
* полотна ножей должна быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин;
* наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов и др.
	1. Обнаруженные неисправности и нарушения требований безопасности должны быть устранены собственными силами до начала работ, а при невозможности сделать это рабочий обязан сообщить о них руководителю работ.
1. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**
	1. Кухонный рабочий должен выполнять только ту работу, ко­торая выдана непосредственным руководителем и зарегистрирована в журнале выдачи наряд-заданий, при условии, что безопасные способы ее вы­полнения хорошо известны. В сомнительных ситуациях, случаях обращаться за разъяснением к непосредственному руководителю. Не поручать свою работу необученных и посторонних лиц.
	2. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории предприятия, пользоваться только установленными проходами.
	3. Содержать рабочую зону в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры, и др.
	4. При уборке мусора, отходов осколков стекла необходимо пользоваться средствами индивидуальной защиты рук. При этом мусор в ведрах и других емкостях не следует уплотнять. Уборку боя стекла производить с помощью совка и щетки.
	5. Не загромождать проходы между оборудованием, производственными столами, стеллажами, штабелями товаров, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой кулинарной продукцией.
	6. Переносить (перевозить) посуду только на исправных подносах.
	7. Не перегружать подносы использованной посудой.
	8. Немедленно изымать из употребления чайную и столовую посуду, имеющие сколы и трещины.
	9. Уборку обеденных столов производить после каждого приема пищи. Столы с гигиеническим покрытием протирать ветошью с применением растворов моющих средств, подносы после каждого использования протирать чистыми салфетками.
	10. При использовании оборудования использовать меры предосторожности, соблюдать требования безопасности, указанные в документации, инструкции по эксплуатации к этому оборудованию.
	11. Включать электроприборы и оборудование сухими руками.
	12. Не ремонтировать самостоятельно электрооборудование и приборы, сообщать обо всех неисправностях непосредственного руководителя.
	13. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.
	14. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути передвижения, по необходимости потребовать уборку пола.
	15. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.
	16. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
	17. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:
* заполнять его более чем на три четверти емкости;
* прижимать котел к себе;
* держать в руках нож или другой инструмент.
	1. При эксплуатации электромеханического оборудования:
* использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
* перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
* предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
* включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
* не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
* снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
* надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
* загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя;
* соблюдать нормы загрузки оборудования;
* проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
* удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.
	1. Не допускается:
* работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
* поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
* превышать допустимые скорости работы оборудования;
* извлекать руками застрявший продукт;
* эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
* проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
* оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
* складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.
	1. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
	2. Не касаться вращающихся частей руками, не снимать ограждения и не пытаться включить оборудование без имеющихся средств блокировки.
	3. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противень и др.), при переноске пищевого льда, замороженных продуктов. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения инструментом, приспособлениями и прочими предметами. Инструмент и приспособления располагать в удобном для использования порядке.
	4. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
	5. При уборке штабелей убедиться в их устойчивости.
	6. Разгрузку грузов из штабеля производить только сверху вниз. При взятии сыпучих грузов из штабеля не следует допускать образования подкопа во избежание обрушения верха штабеля.
	7. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, ножи для вспарывания мягкой тары и т.п.). не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.
	8. Вскрытие верха ящиков производить от торцевой стороны соответствующим инструментом (гвоздодером, клещами). Торчащие гвозди удалять, металлическую обивку загибать внутрь ящика.
	9. Деревянные бочки вскрывать путем снятия упорного (верхнего) обруча и последующего освобождения остова от шейного (второго) обруча с одной стороны бочки. При снятии обруча с использовать специальную набойку и молоток. Слегка ударяя молотком по клепкам (вверх), освободить дно и вынуть его с помощью стального клепа. Не допускается извлекать дно бочки ударами молотка или топора.
	10. При вскрытии металлических бочек, имеющих пробки, применять специальный гаечный ключ. Не допускается отвинчивать пробку ударами молотка.
	11. Для вскрытия консервных банок, бутылок использовать специально предназначенный для этого инструмент (консервный нож).
	12. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).
	13. Во время работы с ножом не допускается:
* использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
* производить резкие движения;
* проверять остроту лезвия рукой;
* нарезать продукты навесу;
* оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;
* направлять специальный нож для вспарывания мягкой тары в направление «на себя»;
* опираться на мусат при правке ножа, править нож о мусат следует в стороне от других работников.
	1. При нарезке продуктов вручную, использовать разделочные доски и специально предназначенные простые (калачные) и рычажные ножи, облегчающие нарезку.
	2. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».
	3. Переносить сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
	4. При уборке производственных и бытовых помещений:
* производить уборку мест, расположенных в непосредственной близости от электромеханического оборудования, при полной его остановке;
* в местах, где производится погрузка и выгрузка грузов, уборку производить только после окончания погрузочно-разгрузочных работ;
* отходы обтирочных материалов складировать металлические ящики с плотно закрывающимися крышками;
* в случае применения воды для удаления пыли со стен, окон и металлоконструкций и т.п., отключать смонтированные на них электрические устройства.
	1. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
* применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
* не превышать установленную концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50℃);
* не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки;
* хранить моющие и дезинфицирующие средства в промаркированной посуде в специально выделенных местах.
	1. Не сметать мусор и отходы в люки, колодцы и т.п.
	2. Соблюдать установленные нормы перемещения тяжестей вручную, постоянно в течение смены: для женщин до 7 кг, для мужчин до 15 кг. При перемещении грузов до 2 раз в час: для женщин до 10 кг, для мужчин до 30 кг.
	3. Для предотвращения аварийных ситуаций в случае неисправности приборов безопасности, регулирования и автоматики необходимо выключить оборудование и отсоединить его от электрической сети.
	4. Согласовывать свои действия с другими работниками, занятыми совместным выполнением работы (операции).
	5. Соблюдать правила поведения на территории предприятия, в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях.
1. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.**
	1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений необходимо немедленно оповестить непосредственного руководителя и диспетчера.
	2. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
	3. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю и диспетчеру о случившемся.
	4. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.
	5. В случае возникновения пожара, немедленно сообщить диспетчеру и своему непосредственному руководителю, диспетчеру прииска. Убедиться, что жизни и здоровью ничего не угрожает, приступить к тушению пожара всеми имеющимися средствами пожаротушения, обесточив предварительно очаг возгорания.
	6. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, сообщить о случившемся непосредственному руководителю и диспетчеру.
	7. Для предотвращения аварийных ситуаций:
* при загрузке (выгрузке) холодильных камер соблюдать меры предосторожности, исключающие возможность случайной изоляции в них работников;
* не находиться и не производить работы под поднятым грузом, на путях движения транспорта.
	1. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
	2. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглащающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
	3. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.
	4. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть защитные очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.
	5. При возникновении несчастного случая кухонному рабочему необходимо:
* в первую очередь освободить пострадавшего от воздействия травмирующего фактора, соблюдая собственную безопасность;
* оказать пострадавшему первую (доврачебную) помощь, немедленно сообщить о случившемся руководителю работ;
* сообщить обо всем случившемся непосредственному руководителю и диспетчеру прииска;
* сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей, а при невозможности сохранения – зафиксировать сложившуюся обстановку с учетом установленных локальными нормативными актами ограничений к проносу (использованию) средств фото- и видеофиксации на территории производственных помещений, промышленной площадки и иных объектов организации.
	1. Если несчастный случай произошел с самим работником, необходимо по возможности обратиться в медпункт, сообщить о случившемся диспетчеру, непосредственному руководителю или попросить сделать это кого-либо из окружающих.
1. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ.**
	1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!». Произвести разборку, очистку и мойку использованного оборудования, инструмента.
	2. Произвести очистку и мойку оборудования, механического – после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового – после полного остывания нагретых поверхностей. Привести в порядок рабочее место.
	3. В специально отведенном месте бачки и ведра для уборки обеденных столов промыть 2-процентным раствором кальцинированной соды, ополоснуть горячей водой и просушить. Не превышать установленную температуру и концентрацию моющих растворов.
	4. Обо всех замеченных в течении рабочей смены неполадках и неисправностях применяемого уборочного инвентаря и оборудования, а также о других нарушениях требований охраны труда следует сообщить своему непосредственному руководителю.
	5. Выключить вытяжную вентиляцию.