

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Наказ в.о. директора

від 12.05.2022 № 112-ар

 Михайло КУШПА

**Інструкція
з охорони праці № 038
для кухаря**

1. Загальні положення

1.1. Інструкція з охорони праці для кухаря є інструкцією за професією, що встановлює вимоги безпеки під час приготування їжі (страв) в умовах кухні. Робота кухаря на кухонному обладнанні для загального користування не належить до робіт із підвищеною небезпекою.

1.2. Інструкція розроблена відповідно до таких нормативних документів:

- Положення про розробку інструкцій з охорони праці, затверджене наказом Комітету по нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики України від 29 січня 1998 року № 9 в редакції від 01 вересня 2017 року;
- Правила охорони праці для підприємств громадського харчування, затверджені наказом Держнаглядохоронпраці від 25.06.1996 № 107;
- Перелік необхідних обстежень лікарів-спеціалістів, видів клінічних, лабораторних та інших досліджень, що необхідні для проведення обов'язкових медичних оглядів, та періодичність їх проведення, затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280 (п.5 «Підприємства громадського харчування»);
- Типове положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затверджене наказом Держнаглядохоронпраці від 26.01.2005 № 15;
- Положення про порядок забезпечення працівників спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими засобами індивідуального захисту, затвердженого наказом Держгірпромнагляду України від 24.03.2008 № 53

1.3. До роботи кухарем може бути допущена особа не молодше 18 років, яка має середню професійну освіту, пройшла вступний інструктаж з охорони праці, інструктаж на робочому місці, інструктаж з пожежної безпеки, навчання, стажування та перевірку знань з основної професії, а також пройшла медичний огляд та не має протипоказань до виконання обов'язків за станом здоров'я.

1.4. Перевірку знань з охорони праці кухарю проводять в обсязі інструкцій з охорони праці, електробезпеки та пожежної безпеки, інструкцій з експлуатації засобів виробництва, на яких він буде працювати, та правил надання домедичної допомоги.

1.5. Кухар, який працює на електричному та газовому обладнанні, повинен також пройти навчання щодо їх безпечної експлуатації та отримати відповідне посвідчення.

1.6. Під час виконання роботи на кухаря можуть впливати такі небезпечні та шкідливі виробничі фактори:

- рухомі і обертові частини застосовуваного обладнання, машин та механізмів;
- підвищена температура поверхонь обладнання, котлів з їжею, кулінарних продуктів;
- низька температура поверхонь холодильного обладнання, напівфабрикатів;
- висока температура повітря робочої зони;
- підвищене ковзання (внаслідок зволоження і замаслювання поверхонь);

- киплячі і гарячі рідини, масло і ін.;
- вологість повітря, що перевищує норми;
- підвищене значення напруги в електричному ланцюзі;
- низький рівень освітленості в робочій зоні;
- завищений рівень інфрачервоної радіації;
- гострі кромки, задирки і нерівності поверхонь обладнання, інструменту, інвентарю;
- шкідливі речовини в повітрі робочої зони;
- фізичні, нервово-психічні перевантаження.

1.7. Для запобігання та недопущення розповсюдження паразитарних та інших захворювань кухар зобов'язаний:

- дотримуватися правил особистої гігієни, утримувати в порядку і чистоті робоче місце та обладнання;
- не надягати ювелірні прикраси, годинники, коротко стригти нігті, не лакувати їх;
- ретельно мити руки дезінфекційним засобом перед початком роботи, а також при переході від однієї операції до іншої, після кожної перерви в роботі, після роботи із забрудненими предметами, а також після відвідування вбиральні, перед прийомом їжі, змінювати спецодяг щодня і (або) залежно від ступеню його забруднення;
- при отриманні порізів, подряпин обробити їх антисептичним розчином, накласти пов'язку чи лейкопластир;
- не залишати робоче місце без нагляду під час приготування страв.

1.8. Також з метою дотримання вимог правил з охорони праці кухар повинен:

- виконувати свої посадові обов'язки, інструкції з охорони праці, інструкції з пожежної безпеки та електробезпеки, а також дотримуватись правил внутрішнього трудового розпорядку, які діють на підприємстві;
- не приступати і не виконувати роботу в стані алкогольного, наркотичного або медикаментозного сп'яніння, у хворобливому або стомленому стані;
- не допускати на кухню сторонніх осіб;
- користуватися спецодягом та засобами індивідуального захисту;
- не торкатися до рухомих частин механізмів (обладнання);
- не торкатися до струмовідних частин, електричних дротів, кабелів, патронів освітлення, пристроїв заземлення тощо;
- не залишати на робочому місці будь-які легкозаймисті рідини і матеріали;
- знати місця розташування аптечки, первинних засобів пожежогасіння та вміти експлуатувати їх;
- знати та вміти надавати домедичну допомогу потерпілому при нещасному випадку.

1.9. Кухаря забезпечують спецодягом, спецвзуттям та іншими санітарними засобами, перелік яких встановлюють колективним (трудовим) договором підприємства:

- куртка біла бавовняна – строком на чотири місяці;
- брюки світлі (для жінок – спідниця світла) бавовняні – чотири місяці;
- фартух білий бавовняний – чотири місяці;
- ковпак білий бавовняний або косинка біла бавовняна – чотири місяці;
- рукавиці бавовняні – чотири місяці;
- рушник – чотири місяці;
- тапочки або туфлі або взуття з текстилю на неслизькій підошві – шість місяців.

Спецодяг та спецвзуття мають бути відповідного розміру.

1.10. Санітарний і спеціальний одяг, взуття та інші засоби індивідуального захисту повинні зберігатися в окремих сухих і опалюваних приміщеннях, ізольовано від будь-яких предметів і матеріалів, бути розсортованими за видами, ростом, розмірами і захисними властивостями.

1.11. Кухар, який допустив порушення або невиконання вимог даної інструкції, розглядається як порушник виробничої дисципліни і може бути притягнутий до дисциплінарної відповідальності, а залежно від наслідків – і до кримінальної. Якщо порушення пов'язане

із заподіянням матеріального збитку, то винний може притягуватися до матеріальної відповідальності в установленому порядку.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

- 2.1. Кухар повинен отримати завдання від безпосереднього керівника.
- 2.2. Одягти санітарний та спецодяг, охайно заправити його (забороняється заколювати спецодяг і тримати у кишенях одягу булавки, скляні та інші гострі предмети).
- 2.3. Підготувати робоче місце до виконання робіт, прибрати всі непотрібні речі.
- 2.4. Впевнитись, що робоче місце достатньо освітлене.
- 2.5. Підібрати та підготувати необхідні інструменти, пристосування, обладнання.
- 2.6. Колючі, ріжучі інструменти розташовувати в безпечному порядку.
- 2.7. Розмістити контрольно-вимірювальні прилади (ваги та інше) таким чином, щоб можна було легко скористатися ними, не здійснюючи зайвих рухів, нахилів та пошуків.
- 2.8. Пересвідчитись, що обладнання, пристрої за допомогою яких виконується робота, перебувають у полі зору, а прилади управління (кнопки, рубильники та інше) розміщені у встановленому порядку.
- 2.9. Перевірити справність всіх пускових та блокувальних пристроїв обладнання, наявність захисного заземлення. Перевірити роботу обладнання на холостому ході.
- 2.10. Впевнитись в наявності в електрообладнання діелектричних килимків.
- 2.11. Перевірити справність терморегулятора та пакетних перемикачів електроплити.
- 2.12. Ввімкнути вентиляцію перед початком роботи на газовому обладнанні, перевірити положення газових кранів на колекторі, відчинити шибер на димоході, перевірити наявність тяги та герметичність газопроводу.
- 2.13. Привести до готовності засоби захисту перед початком роботи обладнання, яке повинно бути зблоковано таким чином, щоб виконання робочого процесу було неможливим при відключених засобах захисту або в разі їх несправності.
- 2.14. Пересвідчитись у наявності на робочому місці стислих інструкцій з експлуатації обладнання з вимогами щодо охорони праці.
- 2.15. Про всі виявлені несправності обладнання, інвентарю, електропроводки та інші неполадки слід негайно повідомити своєму безпосередньому керівнику і приступити до роботи тільки після їх усунення.

3. Вимоги безпеки під час виконання роботи

- 3.1. Підтримувати на робочому місці чистоту, своєчасно прибирати з підлоги випадково розсипані та розлиті продукти, жири, воду тощо.
- 3.2. Не захаращувати проходи між обладнанням, столами, стелажми, штабелями, проходи до пультів управління, рубильників, шляхи евакуації та інші проходи порожньою тарою, інвентарем, зайвими запасами сировини тощо.
- 3.3. Використовувати в роботі засоби для захисту рук (прихватки), для захисту від зіткнення з гарячими поверхнями інвентарю та кухонного посуду (ручки наплитних котлів, листи).
- 3.4. При ручній обробці продуктів, напівфабрикатів кухарю необхідно дотримуватися таких правил:
 - машини і механізми, що рухаються;
 - при роботі з ножом держати лезо від себе;
 - гострити ніж осторонь від працівників, зайнятих на інших операціях;
 - розкриття та розпакування тари проводити з використанням спеціальних інструментів;
 - розкриття консервних банок здійснювати спеціальними ключами;

- до приготування страв з м'яса та риби приступати після їхнього розмороження;
- миття риби проводити у спеціальних рукавицях трав'яними щітками, мочалками, скребками;
- для виймання риби з резервуару використовувати дротяні черпаки;
- для розробки риби використовувати спеціальні ножі, головоруби, скребки;
- обпалювання птахів проводити в горні, використання паяльних ламп забороняється;
- напівфабрикати при смаженні укладати на сковороди з нахилом від працівника;
- установлення варильного котла на плиту і знімання його здійснювати за участю двох працівників;
- миття і чистку посуду від залишків їжі, а також прибирання підлоги, стелажів проводити за допомогою щіток, скребків, дерев'яних лопаток;
- при закладанні овочів у жир, що кипить, не допускати попадання у ємність води;
- варильні котли, каструлі та інший посуд з гарячою їжею відкривати обережно, кришкою на себе.

3.5. Вимоги охорони праці при механічній обробці:

3.5.1. Перед початком роботи обладнання необхідно оглянути, перевірити правильність його складання, наявність заземлення та його справність.

3.5.2. Регулювання швидкості при роботі машини допускається тільки при безступеневих регуляторах швидкості. В інших випадках переключання швидкостей повинно проводитися при вимкненому електродвигуні.

3.5.3. Пускові пристрої електродвигунів повинні мати захист від самовільного запуску при відновленні напруги у мережі після перерви у постачанні енергії.

3.5.4. Перед вмиканням обладнання необхідно переконатися у відсутності в машині сторонніх предметів та пересвідчитися в надійності кріплення механізмів (привода, конвеєра та огороження).

3.5.5. У разі відчуття запаху газу чи при припиненні подачі газу необхідно негайно зачинити крани пальників.

3.5.6. Відкривати крани пальників і запалювати газове обладнання дозволяється тільки при палаючому запальнику.

3.5.7. Перед вмиканням електрокотлів необхідно перевірити легкість піднімання та обертання клапана-турбінки, справність подвійного запобіжного клапану, електроконтактного манометру, наявність води у пароводяній сорочці.

3.5.8. При використанні герметичної тари для приготування їжі перед зняттям кришки необхідно попередньо скинути тиск через запобіжний клапан.

3.5.9. При митті котла треба ретельно очистити клапан-турбінку і паровідвідну трубку.

3.5.10. Перед вмиканням:

- електрокип'ятильника – необхідно переконатися у справності автоматики, поплавкового пристрою та в заповненні його водою;
- сковороди – необхідно залити необхідну кількість жиру.

3.5.11. Зливання олії з фритюрниці треба проводити після її вимкнення з електромережі, уникаючи сильного струменю.

3.5.12. При нарізанні хліба, ковбаси, сиру та інших продуктів механізованим способом необхідно застосовувати спеціальні пристрої для подачі їх під ніж.

3.5.13. При використанні переносних електронагрівачів (електрочайник, електрокип'ятильники, електром'ясорубки та інше) необхідно слідкувати, щоб шнур їх живлення не торкався гарячих предметів.

3.5.14. При знятті з плити каструль, чайників, сковорідок тощо необхідно розташовувати їх на підсобні місця таким чином, щоб працівники, які стоять поряд, не отримали опіків.

3.6. Забороняється:

- очищення, ручне змащення та ремонт обладнання під час його роботи;
- робота обладнання з несправним або знятим огороженням рухомих частин, з несправною автоматикою безпеки та регулювання;
- запуск та зупинка обладнання, завантаженого продуктами;
- проведення технологічного і технічного обслуговування обладнання та знімання механізмів до повної зупинки електродвигуна;
- включати конфорки електроплит на повну потужність без їх завантаження та працювати на електроплитах, конфорки яких не мають додаткового захисного заземлення;
- залишати обладнання, яке працює, без нагляду;
- застосовувати обладнання для виконання операцій, які не передбачені інструкцією з експлуатації;
- працювати на газовому обладнанні за відсутності тяги та перевіряти герметичність газопроводу полум'ям сірника;
- вмикати або вимикати електроприлади, запалювати вогонь у приміщенні, де відчувається запах газу;
- підігрівати їжу у герметично закритому посуді (молочних флягах, термосах тощо);
- працювати на м'ясорубці без запобіжного кільця завантажувальної чаші, проштовхувати продукт всередину бункера м'ясорубки без використання дерев'яного штовхача або лопатки;
- виймати фарш з завантажувального вікна фаршемішалки вручну або під час роботи;
- торкатися до скребка рибочистки у робочому положенні та працювати без запобіжного кожуха;
- виймати тісто або фарш з бункеру пельменного апарату, очищати його гвинтові шнеки, зачищати краї бункерів, очищати вийки формувальних барабанів, класти на штампи руки або знімати під час роботи пельмені;
- проштовхувати рукою або стороннім предметом фарш під шнек котлетоформувальної машини;
- мити та чистити обладнання, увімкнене в електромережу;
- працювати на плитах, поверхня яких деформована;
- штучно охолоджувати водою розігріті конфорки;
- вмикати електрокотли і автоклави за відсутності води у пароводяній сорочці;
- працювати на котлах і автоклавах з несправними приладами автоматики та манометрами;
- перевищувати тиск і температуру в теплових апаратах вище межі, зазначеної в інструкціях з експлуатації;
- вивантаження продуктів з котлів, що перекидаються, при увімкненому джерелі нагрівання;
- працювати на фритюрниці при знятому столі;
- працювати на хліборізці при поломці кінцевого вимикача електродвигуна або при знятому верхньому кожусі;
- працювати на картоплечистці, абразив якої має дефекти;
- чистити ніж відсікача жаровні від пливки, яка налипла, під час її роботи;
- знімати під час роботи жаровні щітки, які огорожують редуктор та кришки автоматичних вимикачів, а також працювати зі знятими кришками;
- заливати у сорочку жаровні олію марок, яка не вказана в документах з їх експлуатації;
- працювати на сковородах при витіканні з сорочки олії або за недостатнього її рівня;

- встановлювати контакти електроконтактного термометра сковороди на температуру вище 260° C;
- вмикати електротермостат без рідини та за відсутності штепсельного роз'єму з додатковим заземлювальним контактом.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

- 4.1. Після закінчення роботи кухар повинен привести в порядок робоче місце. У встановленому порядку скласти інвентар у відведене місце.
- 4.2. Відключити електрообладнання від електромережі, злити воду з електронагрівальних приладів.
- 4.3. Перевірити стан обладнання і пристроїв на кухні:
- після зупинки рухомих частин з інерційним ходом та після повного охолодження нагрітих поверхонь розібрати, очистити змінні пристрої і промити їх гарячою водою, висушити;
 - промити пофарбовані поверхні пристроїв теплою мильною водою, витерти їх м'якою тканиною;
 - вимити і висушити посуд та кухонний інвентар, поставити їх на місце.
- 4.4. Вимкнути витяжну вентиляцію.
- 4.5. Для прибирання сміття, відходів застосовувати щітки, совки та інші пристосування.
- 4.6. Перекрити основний кран подачі газу, перевірити надійність закриття кранів газових плит, духових шаф, водопроводів.
- 4.7. Прибрати своє робоче місце. Зняти спецодяг, захисні, запобіжні засоби і пристрої, очистити їх від бруду, помістити їх у відведене для зберігання місце. Привести себе у порядок, вимити руки і обличчя з милом та переодягтися.
- 4.8. За необхідності повідомити працівника, відповідального за електрогосподарство, про неполадки, що мали місце під час роботи.
- 4.9. Вимкнути освітлення, закрити приміщення, ключ здати на збереження відповідальному працівнику.

5. Вимоги безпеки в аварійній ситуації

- 5.1. При виникненні аварії або ситуації, яка може призвести до неї потрібно вжити всіх можливих заходів з її усунення, попередити тих, хто поруч, про небезпеку, повідомити про подію керівництво підприємства та діяти згідно з планом ліквідації аварії.
- 5.2. Зупинити роботу кухонного електрообладнання, яке перебуває в експлуатації, у випадках:
- виявлення напруги на корпусі обладнання чи кожусі пускорегулювальної апаратури;
 - при перериванні подачі електроенергії;
 - у разі займання обшивки електродвигуна чи наявності запаху горілої ізоляції;
 - при появі незвичного шуму чи вібрації;
 - у випадку несправності манометра варильного котла, перевищенні встановленого максимального показника тиску та не спрацюванні запобіжного клапану.
- 5.3. У разі витікання газу в мережі перекрити головний кран подачі газу, викликати аварійну службу газу і сповістити керівника підприємства.
- 5.4. На випадок аварії в системі водопостачання чи каналізації слід терміново перекрити крани водопостачання, викликати аварійну службу і сповістити керівництво.
- 5.5. У випадку пожежі (чи загоряння) необхідно:
- вжити заходів щодо евакуації працівників із приміщення відповідно до плану евакуації;

- негайно повідомити пожежну службу за телефоном 101;
- сповістити про подію керівника підприємства чи особу, яка його заміщує;
- приступити до ліквідації загоряння відповідно до інструкції з пожежної безпеки.

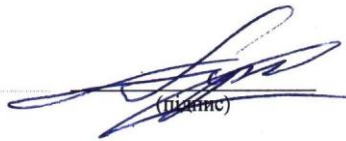
5.6. Якщо стався нещасний випадок і є потерпілі, а також при раптовому захворюванні працівника необхідно:

- усунути дію на організм небезпечних та шкідливих факторів, які загрожують здоров'ю і життю потерпілого (звільнити його від дії електричного струму, винести із зараженої території, загасити одяг, що горить, тощо);
- надати потерпілому домедичну допомогу (залежності від ураження – відновити прохідність дихальних шляхів, провести штучне дихання, зовнішній масаж серця, зупинити кровотечу, іммобілізувати місце перелому, наклавши пов'язку тощо) та викликати швидку медичну допомогу за телефоном 103 або ж невідкладно здійснити заходи щодо транспортування постраждалого у найближчий медичний заклад;
- виконати інші дії щодо надання домедичної допомоги постраждалому відповідно до приписів, передбачених інструкцією з надання домедичної допомоги, яка діє на підприємстві та обов'язково вивчається його працівниками при проходженні первинного і наступних інструктажів з питань охорони праці.

5.7. У подальшому необхідно виконувати вказівки керівництва підприємства.

Розроблено:

Заступник директора з ГР
(посада керівника підрозділу)



(підпис)

Олег ГУРТОВОЙ
(прізвище, ініціали)

Погоджено:

Інженер з охорони праці



(підпис)

Анатолій ЛУКІН
(прізвище, ініціали)