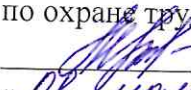


МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 571  
620137 г. Екатеринбург, пер. Парковый, д.41-а тел.: (343) 286-64-79, 286-64-78  
[madou571@yandex.ru](mailto:madou571@yandex.ru), [571.tvoyasadik.ru](http://571.tvoyasadik.ru)  
ИНН/КПП 6670319805/667001001

---

**СОГЛАСОВАНО**

Уполномоченный  
по охране труда  
  
Мякишева И.Г.  
«01» марта 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

  
Заведующий  
МАДОУ Детский сад №571  
Грудцына А.Г.  
«01» марта 2021 г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**по охране труда для помощника повара**  
**№ 24-21**

Введено с «01» марта 2021 г.

г. Екатеринбург  
2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1. Общие требования охраны труда                 | 3  |
| 2. Требования охраны труда перед началом работы  | 4  |
| 3. Требования охраны труда во время работы       | 5  |
| 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях | 9  |
| 5. Требования охраны труда по окончании работы   | 10 |
| Лист ознакомления                                | 11 |

## 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция регламентирует основные требования охраны труда для помощника повара.

1.2. К самостоятельной работе, допускаются лица, прошедшие вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности, инструктаж по электробезопасности, стажировку, обученные безопасным методам и приемам выполнения работы, оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве.

В течение месяца, со дня принятия на работу, работники должны пройти обучение и проверку знаний требований охраны труда.

1.3. Работник, не прошедший своевременно повторный инструктаж по охране труда (не реже одного раза в 6 месяца) не должен приступать к работе.

1.4. При изменении правил по охране труда, замене или модернизации оборудования, приспособлений, инструмента, нарушении действующих норм и правил по охране труда, которые привели или могут привести к травматизму, аварии, пожару, при перерывах в работе более 30 календарных дней, по требованию органов надзора проводится внеплановый инструктаж.

1.5. О проведении повторного и внепланового инструктажа производится соответствующая запись в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего. Работник, получивший инструктаж и показавший неудовлетворительные знания, к работе не допускается. Он обязан вновь пройти инструктаж.

1.6. При поступлении на работу помощник повара должен проходить предварительный медицинский осмотр, а в дальнейшем – периодические медицинские осмотры в установленные сроки.

1.7. При работе на помощника повара возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- опасные и вредные производственные факторы, связанные с силами и энергией механического движения, в том числе в поле тяжести (неподвижные режущие, колющие, обдирающие, разрывающие (острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструментов и оборудования) части твердых объектов, воздействующие на работающего при соприкосновении с ним; движущиеся (в том числе разлетающиеся) твердые, жидкие объекты, наносящие удар по телу работающего (в том числе движущиеся машины и механизмы; подвижные части производственного оборудования);

- опасные и вредные производственные факторы, связанные с чрезмерно высокой или низкой температурой материальных объектов производственной среды, могущих вызвать ожоги (обморожения) тканей организма человека;

- опасные и вредные производственные факторы, связанные с электрическим током, вызываемым разницей электрических потенциалов, под действие которого попадает работающий, включая действие молнии и высоковольтного разряда в виде дуги, а также электрического разряда живых организмов;

- опасные и вредные производственные факторы, связанные со световой средой (отсутствие или недостатки необходимого искусственного освещения);

- физические перегрузки организма работающего, связанные с тяжестью трудового

процесса (рабочая поза; масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную; наклоны корпуса тела работника).

1.8. Во избежание электротравм и поражений электрическим током помощник повара не должен прикасаться к открытой электропроводке и кабелям.

1.9. Работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, утвержденные в МАДОУ детский сад №571. Помощник повара должен быть ознакомлен с режимом труда и отдыха в учреждении и обязательно соблюдать его. Изменения режима труда и отдыха допускаются только в случае экстремальных ситуаций.

1.10. Помощник повара должен работать в специальной одежде, специальной обуви и в случае необходимости использовать другие средства индивидуальной защиты.

1.11. Помощник повара не должен приступать к выполнению разовых работ, не связанных с его прямыми обязанностями по специальности, без получения внепланового, целевого инструктажа.

1.12. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать их расположение.

1.13. Курить на территории учреждения запрещается.

1.14. Работник должен соблюдать правила личной гигиены. По окончании работы, перед приемом пищи необходимо мыть руки с мылом.

1.15. Употребление алкогольных и слабоалкогольных напитков, наркотических веществ на работе, а также выход на работу в нетрезвом виде запрещается.

1.16. Не допускается хранить и принимать пищу и напитки на рабочих местах.

1.17. Помощник повара должен знать приемы оказания первой помощи пострадавшему в соответствии с Инструкцией по оказанию первой помощи.

1.18. Помощник повара должен выполнять правомерные рекомендации специалиста по охране труда, или лица, уполномоченного по охране труда от трудового коллектива.

1.19. Заметив нарушение требований охраны труда другим работником, помощник повара должен предупредить его о необходимости их соблюдения.

1.20. Работник должен соблюдать требования данной инструкции по охране труда.

1.21. За невыполнение требований данной инструкции по охране труда, работник несет ответственность согласно действующему законодательству РФ.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

Перед началом работы помощник повара должен:

2.1. Проверить и надеть специальную одежду, специальную обувь, приготовить другие средства индивидуальной защиты. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Включить освещение и убедиться в исправной работе светильников.

2.3. Осмотреть и подготовить свое рабочее место, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы. Убедиться в том, что рабочее место достаточно освещено.

2.4. Проверить оснащенность рабочего места необходимыми для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом. Проверить исправность оборудования, приспособлений, инструмента. Запрещается работать неисправными инструментами и приспособлениями или на неисправном оборудовании.

2.5. Расположить инструмент на рабочем месте с максимальным удобством для пользования, не допуская наличия в зоне работы лишних предметов.

2.6. Проверить исправность применяемого инструмента и оборудования.

2.7. Привести погрузочно-разгрузочную площадку, подъезды и проходы к ней в состояние, обеспечивающее безопасное производство работ. Убедиться в отсутствии посторонних лиц в зоне производства работ.

2.8. Убедиться в прочности и устойчивости стеллажей.

2.9. Убедиться в исправности электрооборудования помещения, в котором будут проводиться работы: светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру; коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, а электророзетки-фальшвилками; корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.10. При любых нарушениях правил электробезопасности, выявленных перед работой, помощник повара должен поставить в известность руководителя учреждения.

2.11. Проверить состояние пола на рабочем месте. Если пол скользкий или мокрый, потребовать, чтобы его вытерли, или сделать это самому.

2.12. Проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента:

- тележка для перемещения должна иметь предохранительные скобы;
- рабочая поверхность производственного стола должна быть ровной, без выбоин, трещин, плотно прилегающей к основе стола, с тщательной пропайкой швов металлических листов;
- поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток, щеток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенец;
- рукоятки ножей должны быть прочными, не скользкими и удобными для захвата, иметь необходимый упор для пальцев руки, не деформироваться от воздействия горячей воды;
- полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин.

2.13. Оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети, включать (выключать) сухими руками.

2.14. Обо всех обнаруженных неисправностях применяемого оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

Во время работы помощник повара обязан:

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Перемещение, погрузку и выгрузку груза производить с учетом его категории и степени опасности. Использовать средства защиты рук при переноске грузов и работе.

3.5. Поднимать и перемещать тяжести вручную следует с соблюдением установленных норм:

Для женщин:

- При чередовании с другой работой (до 2 раз в час) – массой не более 10 кг.
- Постоянно в течение рабочей смены – массой не более 7 кг.
- При перемещении грузов на тележках или в контейнерах – прилагаемое усилие не должно превышать 10 кг.

Для мужчин:

- Постоянно в течение рабочей смены массой не более 30 кг;

Расстояние между работниками, переносящими грузы, должно быть не менее 3 м.

3.6. При совместной работе с грузом двух или более работников необходимо:

- находится на одной стороне по отношению к перемещаемым вручную длинномерным грузам;
- идти в ногу при переноске груза на носилках. Команду для опускания груза должен подавать работник, идущий сзади.

3.7. Перед подъемом (перемещением) груза, его следует осмотреть. На таре загнуть с помощью инструмента торчащие гвозди, концы металлической ленты, проволоки и т.п.

3.8. Перемещение груза вручную следует производить с применением простейших приспособлений (тележки, тачки, тележки-медведки и т.п.) с соблюдением следующих условий:

- перемещаемый груз не должен превышать грузоподъемность тележки;
- грузы укладывать на тележки устойчиво и равномерно по всей поверхности платформы так, чтобы исключить их падение. Груз должен лежать устойчиво и не выходить за габариты тележки;
- высота уложенного на тележку груза не должна превышать уровня глаз работника;
- при перемещении груза, уложенного в высокий штабель, следует привлекать второго работника для поддержания штабеля;
- передвижения производить, находясь сзади тележки, плавно, без рывков, толчков и внезапных остановок;
- при спуске тележки с грузом ее обслуживание необходимо поручать нескольким работникам, чтобы исключить скольжение тележки.

3.9. Длинномерные грузы перевозить на предназначенной для этой цели тележке.

3.10. При загрузке тары, подъеме и перемещении тарно-упаковочного и штучного груза не допускается:

- загружать тару более номинальной массы брутто;
- поднимать и перемещать груз, не зная его массу;
- перемещать груз волоком;
- поднимать и переносить материалы, товары и т.п. в неисправной таре.

3.11. Вскрытие верха ящиков производить от торцевой стороны соответствующим инструментом (гвоздодером, клещами). Торчащие гвозди удалять, металлическую обивку загибать внутрь ящика.

3.12. Бочки следует вскрывать только сбойниками. Не допускается сбивать обручи и выбивать дно бочек с помощью топора, лома и других случайных предметов.

- 3.13. При вспарывании мешков лезвие ножа держать следует от себя.  
Во время работы с ножом не допускается:
- производить резкие движения;
  - пользоваться ножами, имеющими непрочные закрепленные полотна, рукоятки или затупившиеся лезвия;
  - проверять остроту лезвия рукой;
  - оставлять нож при перерывах в работе в обрабатываемом сырье;
  - опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.
- 3.14. Груз переносить только в рукавицах и в исправной и не размокшей таре, соответствующей характеру груза.
- 3.15. Груз осторожно выгружать в специально отведённые места. Бочки устанавливать вверх пробкой. Запрещается бросать грузы.
- 3.16. При разгрузке непосредственно с автомашины обратить внимание на надёжное крепление дверей машины, опасаясь срыва креплений порывом ветра.
- 3.17. Вручную укладку товара в штабель допускать на высоту не более 1,5 метров при абсолютной устойчивости.
- 3.18. Ящики складировать вертикально, без наклонов в стороны, чтобы исключить их падения.
- 3.19. При складировании на стеллажи – соблюдать предельно допустимую нагрузку, согласно весу испытания. Вниз стеллажа складировать большие и тяжёлые предметы.
- 3.20. При перемещении грузов, применять ручные тележки, соблюдая их грузоподъёмность.
- 3.21. Перед укладкой груза на тележку установить под колёса башмаки.
- 3.22. Тормозить тележку на спусках, идя сзади тележки. Аккуратно управлять тележкой на поворотах. Немедленно поправлять сдвинувшийся груз.
- 3.23. Использовать приспособления для перемещения грузов только по назначению.
- 3.24. Распаковку тары с металлическими стяжными лентами выполнять осторожно, не допуская случаев порезов рук.
- 3.25. Работы на высоте производить с исправных приставных лестниц или раздвижных лестниц - стремянок, испытанных в установленном порядке.
- 3.26. При переноске лестницы вдвоем нести ее следует наконечниками назад, предупреждая встречных об осторожности. При переноске лестницы одним помощником повара, она должна находиться в наклонном положении так, чтобы передний конец ее был приподнят над полом (землей) не менее чем на 2 м.
- 3.27. Перед началом работы на приставной лестнице (стремянке) проверить:
- наличие на нижних концах оковок с острыми наконечниками для установки лестниц (стремянок) на грунте или башмаков из нескользкого материала при их установке на гладких поверхностях (паркет, металле, плитке, бетоне);
  - сроки ее следующих испытаний;
  - наличие и исправность у стремянок противораздвижных приспособлений (крюков, цепей), а также верхних площадок, огражденных перилами;
  - устойчивость лестницы (стремянки). Путем осмотра и опробования убедиться в том, что она не может соскользнуть с места или быть случайно сдвинута.

3.28. Для предотвращения смещения верхнего конца приставной лестницы надежно его закрепить за устойчивую конструкцию.

3.29. При работе с приставных и раздвижных лестниц на высоте более 1,3 м применять предохранительный пояс, который закрепляется за конструкцию сооружения или за лестницу, при условии надежного крепления ее к конструкции.

3.30. Запрещается:

- работать с двух верхних ступенек стремянок, не имеющих перил или упоров;
- работать с приставной лестницы, стоя на ступеньке, находящейся на расстоянии менее 1 м от верхнего ее конца;
- находиться на ступеньках приставной лестницы или стремянки более чем одному человеку;
- устанавливать лестницу на ступени маршей лестничной клетки (при необходимости там должны быть сооружены подмости);
- работать на неисправных или не испытанных в установленном порядке приставных лестницах и стремянках.

3.31. При уборке производственных и бытовых помещений:

- в помещениях и местах, где производится погрузка и выгрузка грузов, уборку производить только после окончания погрузочно-разгрузочных работ;
- отходы обтирочных материалов складировать в металлический ящик с плотной крышкой.

3.32. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 град. С);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.33. Не сметать мусор и отходы в люки, колодцы и т.п.

3.34. Перед входом в овощехранилище во избежание падения, устранить влагу, наледь на лестничном марше и убедиться в достаточной освещенности.

3.35. Не загромождать различными продуктами, товарами, тарой проходы, проезды, лестничные марши, места у отопительных приборов, окон, пусковых устройств.

3.36. Во избежание падения не перелезать и не проходить через тару, штабеля товаров и др.

3.37. При разделывании мясных туш для защиты глаз от отлетающих осколков кости применять очки. Топор должен быть надёжно закреплён на топорище; топорище с гладкой поверхностью, без трещин, расклинено металлическим клином; в металле не должно быть сколов, выбоин.

3.38. При работе с электроприборами:

- не работать с неисправными электроприборами;
- не производить ремонт неисправных приборов самостоятельно;
- не включать и не выключать электроприборы влажными руками;
- отключать все приборы при прекращении подачи электроэнергии.

3.39. Запрещается:



- прикасаться к незаземленным токоведущим частям электрических устройств, электробытовых приборов, музыкальной аппаратуры и др.

- подвешивание различных предметов на осветительные приборы, а также на выключатели и электророзетки.

3.40. При прохождении по лестничному маршу держаться за перила и не допускать поспешности в передвижении.

3.41. При хождении по территории учреждения проявлять внимание, опасаясь падения о выступающую тротуарную плитку или другие неровности.

3.42. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.43. Прием пищи должен осуществляться только во время регламентированных перерывов в специально отведенных для этих целей помещениях с соблюдением правил личной гигиены.

3.44. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом, применять для этих целей кухонные ножи запрещается.

3.45. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более, чем на  $\frac{3}{4}$  их емкости.

3.46. Остатки пищи для временного хранения собирать в тару с крышкой, затем вынести на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой. При переноске стеклянной посуды поддерживать её обеими руками.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. Помощник повара обязан немедленно извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников и детей, о каждом несчастном случае, происшедшем на территории работодателя, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), о всех нарушениях, обнаруженных неисправностях.

4.2. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал помощник повара, ему следует прекратить работу, немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны, оказать пострадавшему первую помощь, вызвать скорую медицинскую помощь, помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение и сообщить о случившемся руководителю МАДОУ детский сад №571, а также сохранить обстановку и состояние оборудования таким, какими они были в момент происшествия (если это не угрожает жизни, здоровью окружающих работников и не приводит к аварии).

4.3. Если несчастный случай произошел с самим помощником повара, ему следует прекратить работу, по возможности обратиться в медицинское учреждение, сообщить о случившемся руководителю МАДОУ детский сад № 571 или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

4.4. Помощнику повара необходимо уметь оказывать первую помощь пострадавшему.

4.5. При возникновении пожара:

- прекратить работу;
  - немедленно эвакуировать воспитанников (согласно плану эвакуации) из помещения, закрыв все форточки, окна (с целью нераспространения быстрого огня);
  - по возможности отключить электрооборудование;
  - нажать кнопку пожарной сигнализации и подать сигнал о пожаре;
  - сообщить о случившемся работодателю;
  - принять меры по эвакуации детей и работников;
  - принять меры по локализации пожара имеющимися средствами пожаротушения, руководствуясь инструкцией по пожарной безопасности;
  - при необходимости вызвать пожарную охрану по тел. – 01 (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, тел.) и организовать встречу пожарных подразделений.
- 4.6. При аварии (прорыве) системы отопления необходимо немедленно удалить воспитанников из помещения, сообщить о происшедшем администрации.
- 4.7. Необходимо помнить об уголовной ответственности за несвоевременное сообщение о несчастном случае с воспитанником детского сада или за промедление в оказании помощи, эвакуации детей, вызове скорой помощи.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

- 5.1. Произвести очистку использованного оборудования после его отключения от электрической сети, а теплового – после полного остывания.
- 5.2. Использованные инвентарь, приспособления и инструмент очистить от загрязнения с помощью щетки, ершей и т.п.
- 5.3. Переносное оборудование, инвентарь, приспособления и инструмент переместить в установленные места хранения.
- 5.4. Оставшиеся моющие и дезинфицирующие средства в промаркированной посуде убрать в специально установленные места хранения.
- 5.5. Выключить местное освещение, вентиляцию.
- 5.6. Привести в порядок рабочее место.
- 5.7. Снять спецодежду и средства индивидуальной защиты и убрать их в предназначенное для них место.
- 5.8. Вымыть руки с мылом.
- 5.9. Обо всех недостатках, обнаруженных во время работы известить вышестоящее руководство.
- 5.10. Поникнуть территорию учреждения.

