

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК МБДОУ

Детский сад «Родничок»

 Х.Д. Мадашева
« 23 » 01 20 14 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ

Детский сад «Родничок»

 Х.Ж. Рукманова
Пр. № ОД-16 от « 23 » 01 20 14 г.

ИНСТРУКЦИЯ № 19

по охране труда для кухонных рабочих

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе кухонным рабочим допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж и проверку знаний по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Кухонный рабочий обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе кухонным рабочим возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- травмы при падении на влажном и скользком полу;
- переноска тяжестей сверх предельно допустимых норм;
- порезы рук при мытье посуды, имеющей трещины и сколы;
- химические ожоги при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств без резиновых перчаток;
- травмы рук при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической или стеклянной тары.

1.4. При работе кухонным рабочим должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный, рукавицы комбинированные, фартук клеенчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

структуру и организацию работы санатория с его профильными отделениями;

- постановления, распоряжения, приказы вышестоящих органов и служб, другие инструктивно-методические документы, поступающие от администрации санатория и вышестоящих лечебно-профилактических учреждений;

2. Функции

2.1. Участком работы кухонного рабочего является правильная эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния.

Рабочее место кухонного рабочего - производственные цеха пищеблока (заготовочные и доготовочные), подсобные помещения, кладовые, моечные, холодильные камеры.

2.2. Кухонный рабочий:

2.2.1. Готовит свое рабочее место.

2.2.2. Перед началом работы проверяет исправность оборудования, заземление.

2.2.3. В течение рабочего дня поддерживает чистоту на рабочем месте.

Следит за маркировкой инвентаря и санитарным состоянием.

2.2.4. Приготавливает моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использует.

2.2.5. Моет оборудование, кухонную посуду, инвентарь, производственные столы, панели, двери, окна, раковины согласно санитарным нормам.

2.2.6. В течение рабочего дня поддерживает чистоту на рабочем месте.

2.2.7. Осуществляет доставку продуктов из кладовой суточного запаса в производственные цеха.

2.2.8. Заполняет водой котлы и устанавливает их на плиту.

2.2.9. Доставляет на мойку использованную кухонную посуду и чистую посуду в производственные цеха.

2.2.10. Своевременно производит обмен спецодежды.

3. Служебные обязанности

Кухонный рабочий по должностным обязанностям обязан:

3.1. Качественно и своевременно выполнять возложенные на него функции в соответствии с требованиями действующего законодательства, нормативных актов, положений, инструкций и приказов администрации.

3.2. Выполнять ежедневные задания, полученные от зав. производством.

3.3. Надеть спецодежду, проверить исправность оборудования, заземление.

При неисправности оборудования или отсутствии заземления к работе не

3.11. Находиться на рабочем месте только в специальной обуви, одежде и своевременно менять ее.

С должностной инструкцией ознакомлен(а) и копию получил(а).

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /
 дата подпись расшифровка подписи