

# КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

## Общество с ограниченной ответственностью

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30  
ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва  
р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411  
тел. (495) 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkp.ru](mailto:info@mosoblkp.ru)

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный Директор  
ООО «Комбинат питания»



«11» января 2021 г.

Клоков В.Е.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА РАБОТНИКА КУХНИ (ПРОИЗВОДСТВО)

### 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

К работе в пищеблоке допускаются лица достигшие 18 лет, которые ознакомились с настоящей Инструкцией и прошли медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж по охране труда, усвоившие безопасные методы и приемы работы, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья

1.1. Обязанностями в области охраны труда являются:

- контроль и соблюдение норм и правил производственной санитарии при выполнении работ на кухне, в столовой;
- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда;
- создание и поддержание безопасных условий труда;
- обеспечение нормального санитарного состояния помещения;
- обеспечение соответствия санитарно – эпидемиологическим нормам используемого оборудования, кухонного инвентаря.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку, тщательно вымыть руки с мылом.
- 2.2. Необходимо проверить исправность и чистоту используемого оборудования, кухонного инвентаря, его маркировку.
- 2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, трещин и сколов столовой посуды.
- 2.4. Убедиться в соответствии нормам охраны труда места работы. Включить вентиляцию.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 3.1. В ходе работы четко контролировать соблюдение требований охраны труда и производственной санитарии.
- 3.2. Следить за соответствующим санитарно – гигиеническим состоянием помещения.

- 3.3. Соблюдать требуемые меры безопасности при работе с дезрастворами, моющими средствами.
- 3.4. Производить своевременную утилизацию отходов в соответствии с санитарными нормами.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

- 4.1. При возникновении опасных, экстремальных либо чрезвычайных ситуаций (пожара, прорыва системы отопления, водопровода, электрозамыкания, при обнаружении подозрительных предметов и т.п.) следует немедленно сообщить об этом руководству, принять меры по возможной ликвидации (локализации) возникшей ситуации в соответствии с разработанными правилами и инструкциями.
- 4.2. При получении травмы (ранения, отравления, ожога) оказать первую медицинскую помощь пострадавшему, сообщить об этом руководству, при необходимости доставить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

- 5.1. По окончании работы необходимо проверить чистоту и исправность используемого оборудования, инвентаря.
- 5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, кухонную посуду и инвентарь.
- 5.3. Проверить чистоту и исправность оборудования, кухонного инвентаря.
- 5.4. Провести влажную уборку помещения с использованием дезраствора.
- 5.5. Снять спецодежду, выключить вентиляцию, вымыть руки с мылом.