

Муниципальное бюджетное  
дошкольное образовательное  
учреждение  
«ДЕТСКИЙ САД С. ЗАНДАК  
НОЖАЙ-ЮРТОВСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»

## **ИНСТРУКЦИЯ**

09.01.2023 № ИОТ - 26

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Л.М.Айдарсолтанова

09.01.2023 г.

СОГЛАСОВАНА

Председатель ППО

М.К.Хаджиматова

09.01.2023 г.

**по охране труда при работе с  
универсальной кухонной  
машиной в МБДОУ  
«Детский сад с. Зандак»**

### **1. Общие требования безопасности**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при работе с УKM (универсальной кухонной машиной) разработана на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Данная инструкция по охране труда составлена с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников при эксплуатации универсальной кухонной машины (УKM) на пищеблоке (кухне) организации питания.

1.3. К самостоятельной работе с универсальной кухонной машиной допускаются лица, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда, должностной инструкцией, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.

1.4. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха в организации.

1.5. При работе с универсальной кухонной машиной возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

пониженная температура, влажность воздуха рабочей зоны;

повышенный уровень шума на рабочем месте;

травмирование рук при работе без специальных толкателей;

поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса универсальной кухонной машины и отсутствии диэлектрического коврика.

1.6. При работе с универсальной кухонной машиной должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Помещение должен быть обеспечен углекислотным или порошковым тушителем.

1.8. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.9. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации организации. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом непосредственно заведующему производством (шеф-повару).

1.10. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.11. Лица, допустившие невыполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда при работе с УKM (универсальной кухонной машиной), привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором с сотрудником, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу, около универсальной кухонной машины диэлектрического коврика.

2.3. Проверить наличие и надёжность подсоединения к корпусу универсальной кухонной машины защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

2.4. Проверить работу универсальной кухонной машины на холостом ходу путём кратковременного включения.

2.5. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов;

удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить прочность крепления оборудования к подставке, передвижной тележке, столу.

### **3. Требования охраны труда во время работы**

3.1. Во время работы с УKM необходимо строго соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

3.2. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, стеллажами, штабелями с овощами, проходы к рубильникам, содержать в чистоте рабочее место, соблюдать правила ношения спецодежды.

3.3. Использовать универсальную кухонную машину только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по эксплуатации.

3.4. Предупреждать о предстоящем пуске универсальной кухонной машины работников, находящихся рядом и встать на диэлектрический коврик. Проверить надежность креплений сменных механизмов и включить универсальную кухонную машину.

3.5. Включать и выключать универсальную кухонную машину сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".

3.6. Снимать и устанавливать сменные части машины осторожно, без больших усилий и после полной остановки электродвигателя.

3.7. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты руками во избежание их травмирования, для этой цели использовать специальные толкатели.

3.8. Осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность машины, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать, можно только после того, как она остановлено с помощью кнопки "стоп", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу

возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При наличии напряжения на корпусе УКМ, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов, её следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару) и до устранения неисправности не включать.

4.3. При коротком замыкании и загорании электрооборудования универсальной кухонной машины немедленно отключить её от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.4. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару).

4.5. При поражении электрическим током немедленно отключить универсальную кухонную машину от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

## **5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Выключить универсальную кухонную машину, удалить из нее остатки продуктов и промыть горячей водой.

5.2. Привести в порядок рабочее место, проветрить помещение. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

5.4. Обо всех недостатках, выявленных во время работы, и принятых мерах по их устранению работник должен сообщить заведующему производством (шеф-повару).

5.5. Санитарную одежду и средства индивидуальной защиты следует очистить от загрязнений и поместить в установленные для хранения места, при необходимости сдать в стирку или ремонт.