

**Муниципальное, бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа
для детей с ограниченными возможностями здоровья «Надежда»
муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым
(МБОУС(К)ОШ «Надежда»)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома МБОУС(К)
ОШ «Надежда»

Н.В. Усенко

Протокол заседания профкома №37
от 08 февраля 2022 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУС(К)ОШ «Надежда»

С.Н. Жуган

Приказ от 08 февраля 2022 года №28

**Инструкция по охране труда №26
на уроках технологии, при выполнении обязанностей кухонного
рабочего в МБОУС(К)ОШ «Надежда»**

(Инструкция предназначена для проведения первичного, повторного внепланового и целевого инструктажей по охране труда с обучающимися на уроках технологии, при выполнении кухонных работ.)

!. Общие требования безопасности

1.1 Данная инструкция разработана в соответствии с требованиями Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 года №772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем».

1.2 К самостоятельной работе кухонным рабочим допускаются лица, прошедшие инструктаж и проверку знаний по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

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

1.4 При работе кухонным рабочим возможны профессиональные риски:

- опасность поскользнуться, споткнуться, упасть с высоты собственного тела;
- вращающиеся механизмы оборудования;
- опасность поражения электрическим током;
- опасность возникновения пожара;
- высокое психофизиологическое напряжение;
- статические физические нагрузки;
- колющие режущие предметы;
- опасность получения ожогов.
- падение предметов с высоты;
- 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.

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

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

1.6. При работе кухонным рабочим соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре. На пищеблоке должен быть огнетушитель.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю и администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

1.10. Учитель технологии несет личную ответственность за сохранение жизни, здоровья обучающихся во время учебного процесса.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты.

2.2. Подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При переноске тары, мешков с продуктами, воды соблюдать нормы предельно допустимых нагрузок при подъеме и перемещении тяжестей вручную: для мужчин - не более 15 кг, для женщин - не более 10 кг.

3.2. Вскрытие деревянной тары производить в рукавицах соответствующим инструментом.

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

3.4. При уборке помещений пищеблока мыть полы, кухонный инвентарь и оборудование с использованием моющих и дезинфицирующих средств в резиновых перчатках. Полы после влажной уборки протирать насухо ветошью.

3.5. При мытье посуды руководствоваться «Инструкцией по охране труда при мытье посуды».

3.6. Остатки пищи для временного хранения собирать в металлическую тару с крышкой, обеззараживать путем кипячения в течение 15 мин.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему сообщить о несчастном случае администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть их горячей водой.

5.2. Мочалки, щетки, ветошь для мытья посуды, кухонного инвентаря и оборудования после их использования прокипятить в течение 15 мин. в воде с добавлением пищевой соды.

5.3. Снять спецодежду, спецобувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

Заместитель директора школы по УВР

А.О. Коновалова