ЗАТВЕРДЖУЮ
Президент
Відкритого міжнародного
Університету розвитку людини «Україна»
_____ Петро ТАЛАНЧУК
«25» серпня 2024 р.

Інструкція
з охорони праці №43
для кухаря

І. Загальні положення

1.1. Інструкція з охорони праці для кухаря (далі — Інструкція; код 5122 за національним класифікатором України ДК 003:2010 «Класифікатор професій») є інструкцією за професією, що встановлює вимоги безпеки під час приготування їжі (страв) в умовах кухні. Робота кухаря на кухонному обладнанні для загального користування не належить до робіт із підвищеною небезпекою.

1.2. Інструкція розроблена відповідно до Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці від 26.01.2005 № 15, Положення про розробку інструкцій з охорони праці, затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці від 29.01.1998 № 9, та з урахуванням вимог нормативних документів, перелік яких наведено у додатку.

1.3. Кухар повинен мати професійну підготовку та володіти технологічним регламентом щодо приготування їжі (страв). Не допускають до теплового оброблення продуктів осіб, молодших 18-ти років. Працювати кухарем може особа, яка пройшла медичне обстеження та за його результатами здатна виконувати роботи, із записом у санітарну книжку за встановленою формою. Кухар раз на рік проходить клінічні, лабораторні та інші дослідження (флюорографія, дослідження крові на сифіліс, мазки на гонорею, дослідження на носійство кишкових інфекцій; серологічне дослідження на черевний тиф, дослідження на гельмінтози, мазок із горла та носа на наявність патогенного стафілококу) та раз на два роки — лікарів-спеціалістів (терапевт, дерматовенеролог, стоматолог, отоларинголог).

1.4. Під час прийняття на роботу кухаря ознайомлюють під підпис із умовами праці та повідомляють про наявність на його робочому місці небезпечних і шкідливих чинників.

1.5. Основні шкідливі та небезпечні чинники, що діють на кухаря:

- ріжучі та колючі кромки кухонного інвентарю та виробничої тари;
- підвищена температура нагрівального обладнання, посуду та їжі;
- вибух газового обладнання та обладнання, що працює під тиском (наприклад автоклав, котел; за наявності);
- інфрачервоне (теплове) випромінювання від нагрівального обладнання, підвищена температура та вологість повітря в робочій зоні, протяги;
- шкідливі виділення під час теплової обробки продуктів або дезінфекційних заходів;
- рухомі частини засобів виробництва, переміщуваний кухонний інвентар або виробнича тара;

- ураження електричним струмом (за наявності незахищених частин обладнання, що перебувають під напругою);
- безлад на робочому місці та недостатня його освітленість;
- шум, важкість та напруженість праці;
- протиправні дії сторонніх осіб.

1.6. Під час влаштування на роботу кухарю проводять вступний інструктаж з питань охорони праці.

1.7. Кухар проходить інструктаж за цією Інструкцією перед початком роботи на виробничій дільниці (первинний інструктаж) та через кожні шість місяців (повторний інструктаж). Результати інструктажу заносять до Журналу реєстрації інструктажів з питань охорони праці на робочому місці.

1.8. Перед допуском до самостійної роботи кухар проходить стажування в установленому на підприємстві порядку. Строк стажування має бути достатнім для набуття практичних навичок, ознайомлення з технологією приготування їжі, вивчення інструкцій з охорони праці, пожежної безпеки, електробезпеки та експлуатації засобів виробництва, правил гігієни.

1.9. Кухар проходить попереднє навчання та перевірку знань з охорони праці. Перевірку знань з охорони праці кухарю проводять в обсязі інструкцій з охорони праці, електробезпеки та пожежної безпеки, інструкцій з експлуатації засобів виробництва, на яких він буде працювати, та правил надання домедичної допомоги.

1.10. Кухаря забезпечують спецодягом, спецвзуттям та іншими санітарними засобами, перелік яких встановлюють колективним (трудовим) договором підприємства:

- куртка біла бавовняна — строком на чотири місяці;
- брюки світлі (для жінок — спідниця світла) бавовняні — чотири місяці;
- фартух білий бавовняний — чотири місяці;
- ковпак білий бавовняний або косинка біла бавовняна — чотири місяці;
- рукавиці бавовняні — чотири місяці;
- рушник — чотири місяці;
- тапочки або туфлі або взуття з текстилю на неслизькій підошві — шість місяців.

Спецодяг та спецвзуття мають бути відповідного розміру. На підприємстві можуть використовувати формений спецодяг.

1.11. Кухню забезпечують:

- передбаченими технологічним регламентом засобами виробництва (плита, котел, жарочна шафа, машина для подрібнення продуктів (наприклад м'ясорубка, міксер, протиральна машина, овочерізальна машина), мікрохвильова піч, електрокип'ятильник, фритюрниця тощо);
- кухонним інвентарем (посуд, обробні дошки та інші кухонні пристрої);
- засобами для відкривання продуктової тари (банок, консерв, ящиків тощо);
- питною водою, нормативними санітарно-технічними засобами;
- прибиральним інвентарем (віником, совком, шваброю тощо)
- витратними матеріалами (мийні та дезінфекційні засоби, ганчірки, губки тощо).

Засоби виробництва мають відповідати санітарним вимогам та мати інвентарний номер.

Мийні засоби мають бути сертифікованими, має бути дозвіл на їх використання. У робочій зоні кухні з нагрівальним обладнанням має бути припливно-витяжна вентиляція, засоби первинного пожежогасіння та медична аптечка.

1.12. Кухарю можуть надавати засоби малої механізації для переміщення великогабаритних та великовагових вантажів (ручними візками). Допустима норма ручного переміщення становить: для жінок — 7 кг, для чоловіків віком старше 18-ти років — 30 кг.

1.13. Кухар зобов'язаний:

- виконувати Правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства (об'єктового режиму);

- не перебувати на робочому місці у стані алкогольного, наркотичного або токсикологічного сп'яніння;
- дотримуватися правил особистої гігієни, використовувати санітарний одяг під час роботи із продуктами;
- не використовувати санітарний одяг та взуття поза межами кухні;
- не займатися на робочому місці сторонніми справами та не відволікати інших працівників;
- виконувати лише роботу, яку доручила відповідальна особа роботодавця та щодо якої кухаря навчили і провели інструктаж;
- дотримуватися технологічних регламентів приготування їжі (страв);
- підтримувати в чистоті та порядку робочу зону, виробничі приміщення та проходи до них;
- працювати при достатньому освітленні робочої зони та з увімкненою припливно-витяжною вентиляцією.

1.14. Вимоги безпеки під час експлуатації засобів виробництва можуть визначати окремі інструкції з охорони праці. Кухаря допускають до роботи з нагрівальним електричним або газовим обладнанням, обладнанням, що працює під тиском (котел, автоклав), спеціальними пристроями для підігрівання та підтримання постійної температури їжі (мармитами) після проведення інструктажу за відповідною інструкцією з охорони праці.

1.15. Кухаря залучають до вантажно-розвантажувальних робіт після проведення інструктажу за відповідною інструкцією з охорони праці. Трудомісткі вантажно-розвантажувальні роботи мають бути механізовані (наприклад шляхом використання візка).

1.16. Кухар не має самостійно усувати несправності будь-якого електричного або газового обладнання. Умови роботи кухаря не передбачають його перебування на висоті, в тому числі необхідність використовувати приставну драбину та засоби підмощування.

1.17. Для проходу у приміщеннях та на території підприємства кухар має користуватися призначеними для цього місцями. У темний час доби ходити тільки в освітлених приміщеннях, за необхідності користуватись переносними засобами освітлення. Кухар має бути обережним та уважним під час пересування.

1.18. Кухар несе особисту відповідність за якість приготованої їжі (страв), дотримання умов експлуатації засобів виробництва та порушення цієї інструкції в порядку, встановленому Правилами внутрішнього трудового розпорядку підприємства.

II. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Отримати завдання на приготування їжі (страв). Помити руки з милом із дезінфекційними властивостями. Нігті мають бути коротко підстриженими, без покриття лаком.

2.2. Надіти санітарний одяг та взуття. Одяг застебнути на ґудзики або зав'язати так, щоб не було кінців, що звисають. Волосся прибрати під головний убір (ковпак, косинку). Не заколювати одяг булавками (шпильками). Не тримати в кишенях одягу булавки, шпильки, голки, скляні, інші гострі або дрібні предмети. Не носити ювелірні прикраси. Не зберігати верхній домашній одяг, головний убір та особисті речі в робочій зоні (використовувати окрему шафу для одягу).

2.3. Перевірити, чи достатнє освітлення робочої зони, а у разі використання нагрівального обладнання — справність припливно-витяжної вентиляції. Не використовувати нагрівальне обладнання без припливно-витяжної вентиляції. Перевірити стан підлоги в робочій зоні, якщо підлога брудна, прибрати її. Підлога не має бути ковзкою, мати вибоїни та нерівності поверхні в місцях переміщення працівників.

2.4. Перевірити оснащення робочого місця необхідними для роботи засобами виробництва (кухонним інвентарем). Ручки засобів виробництва мають бути чистими, гладкими, без відколів і тріщин.

2.5. Забезпечити безпечний прохід у робочій зоні. Прибрати сторонні предмети з робочої зони. Впевнитися, що кількість продуктів достатня для приготування страв. Розмістити запаси продуктів для приготування їжі відповідно до частоти їх використання. Перед приготуванням страв із заморожених продуктів (м'яса, риби тощо) попередньо розморозити ці продукти.

2.6. Перевірити надійність встановлення (закріплення) виробничого обладнання, за необхідності очистити його, продезінфікувати та підготувати відповідно до вимог інструкцій із експлуатації. Візуально перевірити наявність пошкоджень електропроводки, пускових пристроїв та рухомих частин засобів виробництва. Не використовувати засоби виробництва в технічно не справному стані, зі знятими захисною огорожею, несправними захисними пристроями (блокуваннями) та контрольно-вимірювальними приладами. У разі використання засобів виробництва для подрібнення харчової сировини переконатися у правильності складання робочих механізмів, надійності їх кріплення, відсутності в робочому органі сторонніх предметів, перевірити роботу засобу виробництва на холостому ходу та наявність дерев'яного товкача (лопатки) для завантаження продуктів у робочий орган.

2.7. При виявленні несправностей засобів виробництва, що перешкоджають роботі, припинити використовувати ці засоби та поінформувати керівника робіт.

2.8. Для підготовки робочого місця та засобів виробництва на початку робочої зміни надають необхідний час.

III. Вимоги безпеки під час роботи

3.1. Кухар зобов'язаний перебувати на робочому місці в чистому санітарному одязі та взутті; мити руки з милом при переході від однієї операції до іншої, після кожної перерви в роботі, контакту із забрудненими предметами та після відвідування туалету. Кухар має дотримуватися технологічного регламенту приготування їжі (страв).

3.2. Під час роботи використовувати засоби виробництва за призначенням, дотримуватись їх інструкцій з експлуатації. Готувати страви з використанням нагрівального обладнання за увімкненої припливно-витяжної вентиляції.

3.3. Кухар має не залишати засоби виробництва без нагляду. Кухар не має виконувати роботи на засобах виробництва, до яких він не має допуску. Під час роботи утримувати робоче місце в чистоті, не заставляти проходи до нього. Використану тару прибирати у відведене для цього місце.

3.4. Якщо сталося забруднення в робочій зоні, пролитий на підлогу жир та інші рідкі продукти видаляють за допомогою ганчірки (губки). Забруднене місце промити та витерти насухо. Використану ганчірку (губку) прибрати у відведене місце. Осколки випадково розбитого посуду прибирати за допомогою совка та віника (щітки). Не збирати незахищеними руками осколки та інше сміття.

3.5. Ріжучий інструмент під час роботи улаштовувати так, щоб запобігти випадковому пораненню. Під час роботи з ножем берегти руки від порізів. Не перевіряти пальцями гостроту лез ножів та різальних крайок інших засобів виробництва, не переносити та не передавати ножі лезом вперед. Зберігати ножі у спеціальних касетах або пеналі (футлярі). Залежно від виду продукту або виду нарізки використовувати ножі, передбачені для оброблюваних продуктів.

3.6. Під час роботи з ножем дотримуватися таких вимог безпеки:

- рукоятки ножів мають бути надійно насадженими та сухими, полотна ножів — загостреними, без тріщин;
- не тримати ніж лезом на себе під час використання;

- не залишати ніж в оброблюваній сировині або на столі без футляра під час перерви в роботі;
- точило (мусат) під час заточування ножа закріплювати стаціонарно; правити або точити ніж осторонь від інших працівників та поза зоною приготування страв.

3.7. Щоб відкрити продуктову тару (банки, консерви, ящики тощо), використовувати призначений для цього інструмент (консервний ніж, кліщі, цвяходер тощо). Не використовувати звичайний ніж або інший підручний інструмент. Продукти переносити у справній тарі, не допускаючи її перенаповнення.

3.8. Не нарізати продукти в руках. Для нарізання продуктів використовувати улаштовані на робочому столі обробні дошки. Обробляти заморожену рибу або м'ясо після їх розмороження, для рубання м'яса використовувати спеціальну дерев'яну ударну колодку.

3.9. Щоб запобігти виходу з ладу нагрівального обладнання, не наливати рідину на нагріті конфорки електричної плити та розігріті нагрівальні елементи жарочні шафи. Не експлуатувати жарочні шафи з відчиненими або нецільно причиненими дверцятами. Не торкатися незахищеними руками за нагріте обладнання, кухонний посуд та робочу поверхню засобів виробництва. Під час роботи з нагрівальним обладнанням для захисту рук від опіків використовувати знімні ручки або захисні рукавиці (можна використовувати сухий рушник).

3.10. Дотримуватися раціонального використання нагрівальних плит, а саме:
- максимально заповнювати робочу поверхню плити;
- своєчасно вимикати конфорки або, коли це допустимо, перемикати конфорки на меншу потужність;
- не вмикати конфорки на максимальну або середню потужність без завантаження стравами;
- не використовувати нагрівальне обладнання не за призначенням (наприклад для обігріву приміщення);
- не залишати увімкненим обладнання після завершення приготування їжі;
- не використовувати воду для охолодження нагрітої робочої поверхні.

3.11. Під час теплового обсмажування напівфабрикатів дотримуватися таких вимог безпеки:
- напівфабрикати укладати на розігріті робочі поверхні з нахилом «від себе»;
- укладати напівфабрикати лише за допомогою робочого інвентарю (дерев'яні лопатки), не укладати напівфабрикати руками;
- додавати жир на робочу поверхню тонким струменем та уникати розбризкування жиру;
- запобігати нагріванню поверхневого шару жиру до температури займання та розбризкуванню жиру, не зливати жир, що кипить;
- очищувати робочу поверхню спеціальним скребком із ручкою або металевою сіткою.

3.12. Ємкість з гарячою їжею (каструлю, чайник, сковороду тощо) заповнювати не більше ніж на 3/4. Переміщувати ємкість обережно та без ривків. Великогабаритні ємкості (наприклад котли) знімають з плити та переносять дві особи. Відчиняти кришки ємкості з гарячою їжею обережно, рухом «на себе». Ємкість із гарячою їжею ставити на спеціальні термостійкі підставки, поверхня яких має бути більше площі дна ємкості. Перед перенесенням ємкості з гарячою їжею переконатися у тому, що на шляху перенесення немає людей, сторонніх предметів, а підлога не слизька. Ємкість із гарячою їжею під час перенесення не притискати до свого тіла. Зняті з плити ємкості улаштовують так, щоб запобігти їх перекиданню та отриманню опіків особами, що перебувають поруч.

3.13. Кришку автоклава відчиняти тільки, коли апарат вимкнули, розташований на кришці пароповітряний кран відчинили, тиск всередині посудини знизився до нуля. Відчиняти

та зачиняти кришку з відкидними гвинтами автоклава потрібно «навхрест». Їжу з котлів, що перекидаються, вивантажують після вимкнення джерела нагрівання.

3.14. Якщо використовують переносні нагрівальні пристрої (електрокип'ятильник, фритюрниця, мікрохвильова піч тощо), стежити, щоб кабель їх електроживлення не доторкався до гарячих поверхонь. Під час використання електрокип'ятильника для запобігання опікам парою або окропом обережно відчиняти кришку збірника або зливного крана. Вентиль відчиняти повільно та без ривків. Не використовувати для цього слюсарний інструмент (наприклад гайковий ключ, пасатижі). Не мити, не очищати та не переносити засоби виробництва з електротехнічними пристроями без відімкнення їх від мережі.

3.15. Під час використання машин для подрібнення продуктів дотримуватися таких вимог безпеки:

- знімати та встановлювати знімні робочі органи (наприклад ріжучі) тільки на вимкненому обладнанні;
- пуск машини проводити на холостому ходу (без завантаження робочого органу);
- не допускати контакту пальців із частинами механізму, що обертаються або рухаються;
- санітарне оброблення, очищення, налагодження та перевірку робочих частин машини проводять тільки після її повної зупинки та при вимкненому живленні;
- під час використання м'ясорубки або міксера не направляти та не проштовхувати в робочу камеру продукти руками (використовувати для цього дерев'яний товкач або лопатку).

3.16. Нарізати продукти, що виділяють шкідливі фракції (цибуля, часник тощо), просіювати мучні продукти під вентиляційною витяжкою.

3.17. Під час використання мікрохвильової печі дотримуватися таких вимог безпеки:

- не користуватися мікрохвильовою піччю з пошкодженими корпусом та дверцятами, не залишати під час використання печі незамкненими дверцята;
- під час розігрівання страв не притуляти їх до стінок робочої камери (відстань до стінок — не менше 2 см);
- ємкості з рідинами розігрівати без кришок (відкритими);
- продукти в герметичній упаковці розігрівати у щільно зачиненій посудині (щоб запобігти руйнуванню ємкостей під тиском пари);
- не використовувати металеві затискачі (наприклад скребки) для закривання спеціальних пластикових мішечків для приготування їжі;
- не розігрівати жири та рослинні масла, не використовувати мікрохвильову піч для варіння яєць;
- не використовувати для розігріву продуктів посуд із позолоченим орнаментом, склянки і посуд із кришталю, металевий кухонний посуд, посуд із будь-якими видами металевої обробки або посуд із термостійкістю до 140°С.

3.18. Під час експлуатації холодильного обладнання дотримуватися таких вимог безпеки:

- кількість продуктів не має перевищувати допустимої для холодильної камери;
- не зберігати продукти безпосередньо на випарниках;
- не створювати безлад біля холодильного агрегату, не складати біля нього продукти, тару та інші сторонні предмети;
- не видаляти іній із випарників механічним способом за допомогою скребків або ножів (видалення проводити шляхом розморожування холодильної камери);
- тримати двері холодильника постійно зачиненими.

3.19. У разі значних обсягів нарізання хлібних та гастрономічних продуктів використовувати спеціальну машину для нарізання (хліборізку). Під час роботи з машиною для нарізання гастрономічних продуктів не використовувати машину для нарізання заморожених

продуктів, м'яса або риби з невідділеними кістками. Під час роботи не торкатися руками ріжучого механізму (дискового ножа), що обертається.

3.20. Не приводити в робочу зону тварин, сторонніх осіб та осіб без санітарного одягу. Підтримувати чистоту рук та робочої зони. Не сидіти на підручних предметах (ящики, діжки тощо) та не використовувати їх, щоб піднятися на висоту.

3.21. Не курити під час приготування їжі. Курити дозволено у спеціально відведених місцях.

3.22. Про кожний нещасний випадок кухар зобов'язаний негайно повідомити керівнику робіт або іншій відповідальній особі та вжити заходів, щоб надати необхідну допомогу.

IV. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Вимкнути за допомогою пускового пристрою нагрівальне, вентиляційне та інші засоби виробництва. У разі використання газового обладнання зачинити вентилі (крани) на увідному газопроводі. Перед вимкненням нагрівального обладнання (плити, шафи) попередньо вимкнути всі конфорки. Приміщення, де проводили роботи, провітрити.

4.2. Із дотриманням вимог безпеки розібрати, очистити, помити та здійснити санітарну обробку обладнання: механічного — після зупинки електроприводу, рухливих або обертових частин із інерційним ходом; теплового — після охолодження нагрітої поверхні. Не використовувати воду для охолодження нагрітої поверхні обладнання.

4.3. Невикористані продукти та страви покласти у відведене місце (холодильник) або комору. Відходи покласти у відведену ємкість, за необхідності винести відходи із приміщення. Помити засоби виробництва та кухонний інвентар. Навести лад на робочому столі, продезінфікувати та протерти його насухо (за відсутності прибиральника або мийника посуду). Не прибирати відходи та сміття руками: використовувати для цього щітку, ганчірку, губку тощо.

4.4. Зняти санітарний одяг, взуття та головний убір, очистити їх від пилу та іншого бруду, покласти у відведене для зберігання місце. Не зберігати чистий (домашній) та робочий одяг в одній шафі.

4.5. Вимити обличчя та руки водою з милом. Надійно перекрити крани холодної та гарячої води.

4.6. Закрити вікна (фрамуги), відімкнути електроживлення та освітлення у приміщенні. Вхідні двері до приміщення зачинити на запірний пристрій.

4.7. Для прибирання засобів виробництва та робочого місця у кінці робочої зміни надають необхідний час.

4.8. Інформувати керівника робіт про всі несправності та дефекти, що сталися під час роботи.

V. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. Причинами нещасних випадків можуть бути: порізи ріжучими кромками робочого інвентарю і тари; опіки внаслідок вибуху, підвищеної температури нагрівального обладнання та їжі; вплив шкідливих виділень на шкіру, органи дихання, слизові оболонки органів зору та дихання під час роботи нагрівального обладнання; падіння робочого інвентарю і тари; падіння на неприбраній підлозі; ураження електричним струмом через несправне обладнання, що перебуває під напругою; протиправні дії сторонніх осіб тощо.

5.2. У разі погіршення самопочуття та з будь-яких інших причин, із огляду на які потрібно припинити роботу, повідомляти керівнику робіт та керуватися його вказівками.

5.3. Електричне обладнання потрібно зупинити та відімкнути від мережі живлення (рубильником, автоматичним вимикачем, від'єднати вилки від розетки), якщо:

• обладнання раптово зупинилось через те, що припинилась подача електроенергії, спрацювали захисні пристрої, заклинив механізм машини або до нього потрапив сторонній предмет;

• обладнання загорілось, з'явився запах диму або запах, характерний для горіння ізоляції;

• працівника вразило електричним струмом під час дотику до металевих частин обладнання;

• пошкоджені пускові або з'єднувальні пристрої (розетки, вилки, захисна кришка, ізоляція електричного кабелю, «залипання» контактів пускових пристроїв тощо);

• з'явився невластивий для нормальної роботи обладнання шум, стукіт, вібрація тощо.

5.4. Якщо виявили несправності ввідного комутаційного пристрою електрообладнання, то роботи мають виконувати лише після вимкнення напруги на ввідному кабелі електроживлення. Технічне обслуговування (ремонт) електротехнічного обладнання має виконувати електротехнічний персонал (електрик).

5.5. Нагрівальне обладнання, що працює під тиском, потрібно зупинити, якщо:

• є несправності пускових пристроїв, приладів контролю та захисту;

• тиск у пароводяній сорочці підіймається вище допустимого;

• в елементах обладнання під тиском виявили тріщини, сплутування, потовщення стінок;

• зварні шви нещільні, у з'єднаннях на болтах і заклепках є течі, в ущільнювальних прокладках є розрив;

• кріпильні деталі несправні або в неповному комплекті.

5.6. У разі виявлення запаху газу в приміщенні:

• відчинити вікна (фрамуги) та двері, провітрити приміщення;

• перекрити вентилі на газопроводах до обладнання;

• не користуватися освітленням, вентиляцією та іншим електрообладнанням;

• не користуватися відкритим вогнем (не палити);

• вжити інших заходів, щоб запобігти пожежі, вибуху та отруєнню газом.

Якщо після провітрювання та перевірки газових вентилів запах газу не зник, перекрити газ на вводі до будівлі, поінформувавши керівника робіт або іншу відповідальну особу підприємства (власника будинку).

5.7. У разі виявлення витоку холодильної рідини (хладону) холодильного обладнання вимкнути його, а приміщення провітрити. Для технічного обслуговування холодильного обладнання залучають, як правило, спеціалізовані організації.

5.8. Якщо стався нещасний випадок, аварійна ситуація або інша надзвичайна ситуація, що потребують припинити роботу, кухар має повідомити про це керівнику робіт. За нещасного випадку до прибуття комісії з розслідування зберегти обладнання в такому стані, в якому воно було на момент події (якщо це не загрожує життю і здоров'ю інших працівників і не призведе до тяжчих наслідків), та вжити заходів, щоб запобігти подібним випадкам.

5.9. У разі загоряння жиру на плиті не заливати його водою: припинити нагрівання, накрити його кришкою або іншим предметом (наприклад щільною тканиною), щоб припинити надходження повітря. У разі виникнення пожежі (ознак горіння) вжити можливих заходів для гасіння (локалізації) пожежі наявними засобами пожежогасіння та докласти зусиль для збереження матеріальних цінностей. При цьому потрібно дотримуватись порядку дій при ліквідації пожежі відповідно до Інструкції з пожежної безпеки. Електротехнічні пристрої, що горять і перебувають під напругою, гасять лише після попереднього від'єднання їх від електромережі вуглекислотними або порошковими вогнегасниками, а в окремих випадках — сухим піском.

5.10. Якщо уникнути пожежі неможливо, викликати представників пожежної охорони та вжити можливих заходів для евакуації людей. Під час виклику пожежної охорони назвати адресу об'єкта, місце виникнення події, обстановку, наявність людей, повідомити своє прізвище. Виконувати вказівки керівника робіт, представників пожежної охорони щодо усунення аварійної ситуації.

5.11. Якщо в очі потрапили мийні або дезінфекційні засоби, промити очі великою кількістю проточної води.

5.12. При нещасному випадку надати потерпілим домедичну допомогу, дотримуючись порядку дій згідно з Інструкцією з надання домедичної допомоги. За потреби викликати машину швидкої медичної допомоги.

Інженер з охорони праці Зіновій ЛАВРЕНЮК

Додаток

Нормативні документи, з урахуванням яких розроблено Інструкцію

- Правила охорони праці для підприємств громадського харчування, затверджені наказом Держнаглядохоронпраці від 25.06.1996 № 107;
- Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219;
- СанПін 42-123-5777-91 «Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво»;
- Перелік необхідних обстежень лікарів-спеціалістів, видів клінічних, лабораторних та інших досліджень, що необхідні для проведення обов'язкових медичних оглядів, та періодичність їх проведення, затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280 (п. 5 «Підприємства громадського харчування» таблиці).