Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 71
(МБДОУ-детский сад № 71)

620146, г. Екатеринбург, бульвар Денисова-Уральского, д.10, тел.:(343) 267-30-15, факс: (343) 267-30-21,
e-mail: mdou71@eduekb.ru

СОГЛАСОВАНО:
Председатель ППО
МБДОУ-детский сад № 71
_____ /Кулижская Н.В./

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МБДОУ-детский сад № 71
_____ /Разуева Н.В./
Приказ № 60/1-од от 20.05.2024г.

Инструкция
по охране труда для шеф-повара
МБДОУ-детского сада № 71

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, вовремя и по окончании работы шеф-повара, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ с оборудованием и кухонным инвентарем, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях на пищеблоке.

1.3. Инструкция составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья шеф-повара при выполнении им своих трудовых обязанностей и функций на пищеблоке.

1.4. К выполнению обязанностей шеф-повара в столовой (пищеблоке) допускаются лица:

- имеющие образование, соответствующие требованиям к квалификации (профстандарта) по своей должности;
- соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению руководителя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной

медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Сотрудник должен изучить инструкцию по охране труда для шеф-повара, пройти обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, обучение правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением II квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.6. В процессе работы возможно воздействие на шеф-повара следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- физические - микроклимат: температура воздуха, относительная влажность воздуха, тепловое излучение;
- физические - виброакустические факторы: шум.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе шеф-поваром:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещённости рабочего места;
- движущиеся механизмы, подвижные части технологического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции и как следствие термические ожоги;
- низкая температура холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха при работе вытяжной вентиляции;
- порезы рук во время использования острого кухонного инструмента;
- травмирование при падении на влажном и скользком полу;
- поражение электрическим током при использовании неисправного технологического, теплового и иного электрооборудования, отсутствия заземления;
- физические перегрузки.

1.8. Шеф-повар в целях соблюдения требований охраны труда должен:

- выполнять правила и требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при выполнении работ;
- выполнять требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- знать санитарно-гигиенические требования содержания помещений пищеблока (кухни), правила санитарии и гигиены;
- знать правила эксплуатации и требования безопасности при работе с технологическим, тепловым оборудованием и кухонным инвентарем;
- иметь четкое представление об опасных и вредных факторах, связанных с выполнением работ на пищеблоке;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности работников в процессе выполнения работ;
- пользоваться при выполнении работ средствами индивидуальной защиты, правильно применять их;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям шеф-повара, при создании условий безопасного ее выполнения;
- знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, сигналы оповещения о пожаре;
- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и времени отдыха;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь пострадавшему;
- соблюдать должностную инструкцию шеф-повара.

1.9. Шеф-повар безплатно обеспечивается и использует в работе следующую спецодежду и иные индивидуальные средства защиты:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий – 1 шт.;
- фартук из полимерных материалов с нагрудником – 2 шт.;
- нарукавники из полимерных материалов – до износа.

Обеспечивается и использует санитарную одежду:

- халат хлопчатобумажный;
- головной убор (колпак, шапочка, косынка).

1.10. Шеф-повар должен незамедлительно сообщать руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом произошедшем несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания (отравления).

1.11. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм, предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний шеф-повар должен:

- проходить ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета, перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, перед приемом пищи;
- выполнять работы с использованием спецодежды, санитарной одежды, индивидуальных средств защиты;
- менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения, собирать волосы под колпак (шапочку);
- коротко стричь ногти;
- проветривать рабочие помещения;
- соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21.

1.12. Запрещается шеф-повару выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или в рабочее время.

1.13. Шеф-повар, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знания требований охраны труда, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение и убедиться в исправности электрооборудования:

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную пылевлагонепроницаемую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.2. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть полагающуюся по нормам спецодежду, застегнуть ее. Не застёгивать одежду булавками и иголками, не допускать свисающих концов. Спецодежда должна быть чистой и проглаженной.

2.3. Перед началом работы шеф-повару следует:

- проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол;
- проверить наличие медицинской аптечки для оказания первой помощи, а также средств пожаротушения;
- проверить состояние производственных и складских помещений; при необходимости, следует принять меры по наведению чистоты, порядка и обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
- проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;
- включить вытяжную вентиляцию, воздушное душирование;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
- проверить путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла ит. д.);
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- целостность употребляемой посуды и инвентаря;
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети;
- проверить наличие четких надписей на щитках и рубильниках.

2.4. Шеф-повар должен лично убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности работников на пищеблоке выполнены.

2.5. Проверить устойчивость установленного и закрепленного передвижного (переносного) оборудования на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников, удобство и устойчивость размещения запасов сырья и продуктов.

2.6. Проконтролировать выполнение необходимой обработки оборудования, правильную установку и надежность крепления съемных деталей и механизмов.

2.7. Правильно организовать труд работников (использовать по специальности и квалификации, обеспечить необходимыми и качественными инструментами и кухонным инвентарем, закрепить за ними рабочие места, машины, инвентарь и т.д.).
2.8. Обеспечить наличие инструкций и правил по охране труда, своевременное обеспечение работников санитарной одеждой, спецодеждой и иными средствами индивидуальной защиты.
2.9. Убедиться в безопасности рабочего места, проверить на устойчивость и исправность мебель, оценить покрытие стола и стульев, которое не должно иметь дефектов и повреждений.
2.10. Произвести проветривание рабочего помещения.
2.11. Не допускается шеф-повару приступать к работе в случае плохого самочувствия или внезапной болезни. Приступать к работе следует после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

3. Требования охраны труда во время работы
3.1. Во время работы шеф-повару следует соблюдать порядок и чистоту на рабочем месте, не загромождать его, а также выходы из помещений и подходы к первичным средствам пожаротушения.
3.2. Соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты.
3.3. Технологическое, тепловое оборудование, кухонный инвентарь и инструментарий применять только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности, и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
3.4. Кухонную посуду, столы, инвентарь, оборудование использовать в соответствии с маркировкой.
3.5. Перед включением технологического, теплового электрооборудования, электрических бытовых приборов стоять на диэлектрическом коврике (если пол выполнен из токопроводящих материалов).
3.6. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе использовать бактерицидную установку для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха использовать в зоне приготовления холодных блюд, мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.
3.7. Шеф-повару следует осуществлять контроль последовательности и поточности технологических процессов при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.
3.8. В производственных помещениях не допускать хранение личных вещей и комнатных растений.
3.9. Быть внимательным в работе, не отвлекаться посторонними делами и разговорами, выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям шеф-повара, при создании условий безопасного ее выполнения.
3.10. Систематически следить за применением работниками пищеблока (кухни) безопасных приемов труда, исправностью оборудования, кухонного инструментария и инвентаря, посуды.
3.11. Не допускать переноски грузов выше установленной нормы.
3.12. Не допускать использование ртутных термометров на пищеблоке.
3.13. Для предупреждения случаев электротравматизма не включать в электрическую сеть электрические бытовые приборы и оборудование с поврежденной изоляцией кабеля питания или корпуса штепсельной вилки.
3.14. Шеф-повару нужно следить за тем, чтобы на рабочих местах не накапливались излишки продуктов, проходы между оборудованием, столами, стеллажами и штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам и пути эвакуации не загромождались порожней тарой инвентарем и излишними запасами сырья.

3.15. Не поручать выполнение своей работы необученным лицам.
3.16. Соблюдать и контролировать соблюдение требований безопасности работниками при эксплуатации жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки, изложенные в соответствующих инструкциях по охране труда и технической документации.
3.17. Оборудование, кухонный инструментарий и инвентарь использовать только для тех работ, для которых они предназначены.
3.18. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ, следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
- операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.19. Для предотвращения неблагоприятного влияния теплового (инфракрасного) излучения на организм следует:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.20. Не допускать эксплуатацию стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки, пароварочных котлов - без предохранительной арматуры.
3.21. Для предупреждения ожогов использовать средства для защиты рук (прихватки).
3.22. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.
3.23. Запрещается использование включенной плиты для обогрева помещения пищеблока, сушить над плитой изделия из ткани, нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости.
3.24. При установке котлов и других емкостей необходимо использовать специальные подставки, не следует использовать для этой цели случайные предметы.
3.25. Не допускать перемещение котлов с горячей жидкостью, наполненных более чем на 2/3 объема, а также использовать посуду с выпуклым дном.
3.26. Не допускать транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках, или прижимая котел с горячей пищей к себе.
3.27. Не допускать открытие крана уровня воды и заполнение водой пароводяной рубашки нагретого пищеварочного котла.
3.28. Запрещать работать на мясорубке без предохранительных приспособлений (кольца и деревянного пестика).
3.29. Не допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
3.30. Не допускать нарезку продуктов вручную навесу, контролировать уборку пролитого жира или сыпучих продуктов.
3.31. Не допускать использование на пищеблоке деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
3.32. Обеспечить своевременную и качественную заточку режущего инструмента и правильное его хранение. Не допускать использование ножей, имеющих качающиеся, непрочно закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.
3.33. Не допускать использование и применение кастрюль с непрочно закрепленными ручками.
3.34. Для установки надплитной посуды с горячей пищей обеспечить наличие установочных подставок, поверхность которых должна быть больше дна устанавливаемой посуды.
3.35. Не допускать проталкивания застрявших кусков продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверку качества заточки ножей руками.
3.36. Не использовать открытый огонь в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.

3.37. Применять для вскрытия тары только специально предназначенный инструмент, не допускать производство эти работ случайными предметами или неисправными инструментами.
3.38. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.
3.39. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
3.40. Контролировать заполнение налитой посуды не более чем на 80% объема для избегания попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит.
3.41. Не допускать превышение давления и температуры в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
3.42. Шеф-повару следует располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.
3.43. Осуществлять контроль изготовления моющих и дезинфицирующих растворов - применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезинфицирующие растворы.
3.44. Контролировать бесперебойную работу вентиляции, ее своевременное включение и отключение.
3.45. В процессе работы следует соблюдать требования инструкций по охране труда при эксплуатации технологического оборудования и кухонного инструментария.
3.46. Во время работы вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.
3.47. Шеф-повару следует придерживаться правил передвижения в помещениях:

- во время ходьбы быть внимательным и контролировать изменение окружающей обстановки;
- ходить, придерживаясь правой стороны, осторожно и не спеша;
- постоянно обращать внимание на состояние пола в помещениях, на неровности и скользкие места, требовать немедленной уборки разлитых жидкостей, остерегаться падения.

3.48. Осуществлять контроль ежедневной влажной уборки обеденных залов, буфетов, производственных помещений (цехов) пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, а также уборки столов для посетителей после каждого использования.
3.49. Запрещать ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.
3.50. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты шеф-повара:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений, халат хлопчатобумажный должны быть застегнуты, полностью закрывать туловище и руки до запястья;
- фартук завязан;
- колпак или шапочка должны быть по размеру, не соскальзывать с головы;
- при неисправности данных средств индивидуальной защиты заменить на исправные.

3.51. Запрещено скрытие фактов травмирования работников, порчи продуктов и готовой пищи, несоответствия готовых блюд установленным требованиям и нормам.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций на пищеблоке, причины их вызывающие:

- неполадки в работе технологического, теплового электрооборудования, бытовых электроприборов;
- неполадки в работе оборудования, работающего под давлением;
- загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами;

- возгорание, пожар вследствие воспламенения жира (масла), прикосновения горючих предметов к плитам, неисправности электрооборудования;
- аварийные ситуации в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования вследствие износа оборудования.

4.2. При возникновении неполадок в работе технологического, теплового электрооборудования, бытовых электроприборов (посторонний шум, ощущение действия тока, искрение, дым, запах тлеющей электропроводки) прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды и сырья (продукта), ограничить к нему доступ и сообщить руководителю.
4.3. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.
4.4. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами, растительным маслом или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
4.5. В случае появления возгорания шеф-повар должен немедленно прекратить работу, вывести работников из опасной зоны (погасить пламя на работнике), вызвать пожарную охрану по номеру телефона 101. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. При использовании огнетушителей не направлять в сторону людей струю углекислоты или порошка. При пользовании углекислотным огнетушителем во избежание обморожения не браться рукой за раструб. Сообщить о пожаре руководителю.
4.6. В случае получения травмы шеф-повар должен прекратить работу, позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность руководителя.
4.7. При получении травмы иным работником следует оказать ему первую помощь: устранить воздействие на него повреждающих факторов (освободить от действия электрического тока, погасить горящую одежду, убрать травмирующий предмет, подставить под холодную струю воды при ожоге и др.), воспользоваться аптечкой первой помощи. При необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103. О факте травмирования сообщить руководителю. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия в случае, если отсутствует угроза жизни и здоровью окружающих.
4.8. В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений оперативно известить руководителя (в течение двух часов с момента выявления территориальные органы Роспотребнадзора) и обеспечить проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
4.9. При аварии (прорыве) в системе водоснабжения, канализации, отопления необходимо вывести работников из помещения, оперативно сообщить о происшедшем заместителю руководителя по административно-хозяйственной части (слесарю, сантехнику).

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Проконтролировать разборку, очистку и промывку оборудования: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов применять щетки, совки и другие приспособления.
5.2. Шеф-повару следует проконтролировать приведение в порядок рабочих мест, вымывание и уборку кухонного инвентаря в места хранения.

5.3. Необходимо выключить и надежно обесточить электроплиту, другие бытовые электроприборы и электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.
5.4. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.
5.5. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.
5.6. Удостовериться в противопожарной безопасности помещений, в том, что противопожарные правила в помещениях соблюдены, огнетушители находятся в установленных местах. При окончании срока эксплуатации сообщить лицу, ответственному за пожарную безопасность, для последующей перезарядки. Проконтролировать установку перезаряженного огнетушителя.
5.7. Перекрыть воду. Осуществить проветривание помещений.
5.8. Выключить вытяжную вентиляцию, закрыть окна.
5.9. Снять спецодежду (санитарную одежду) и убрать ее в установленное место.
5.10. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.
5.11. Сообщить руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы.
5.12. Выключить освещение. При отсутствии недостатков закрыть помещение пищеблока на ключ.

Инструкцию разработал: _____ /Федорова Г.В./