



VILNIAUS LOPŠELIO-DARŽELIO „MOLINUKAS“

PATVIRTINTA

Vilniaus lopšelio-darželio „Molinukas“

I. e. p. direktoriaus

2026 m. birželio 22 d. įsakymu Nr. V-73

VIRĖJO SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA Nr. 29

I. BENDROJI DALIS

1.1. Darbuotojui, instruktuojamam pagal šią instrukciją ir nesilaikančiam jos reikalavimų, taikoma Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta materialinė, administracinė ir/ar baudžiamoji atsakomybė, atsižvelgiant į pažeidimo pobūdį bei padarinius.

1.2. Savarankiškai dirbti virėju gali asmuo:

1.2.1. ne jaunesnis kaip 18 metų;

1.2.2. turintis virėjo kvalifikaciją;

1.2.3. pasitikrinęs sveikatą pagal patvirtintą Vilniaus lopšelio-darželio „Molinukas“ (toliau – įstaiga) darbuotojų sveikatos tikrinimo grafiką, bet ne rečiau kaip kartą per metus (su šiuo grafiku darbuotojas supažindinimas pasirašytinai) ir esantis geros sveikatos;

1.2.4. atliekamo darbo apimtyje teoriškai ir praktiškai išmokytas saugiai dirbti, turintis profesinių įgūdžių, ir instrukuotas (įforminus instruktavimo registravimo žurnaluose) pagal:

1.2.4.1. darbuotojo saugos ir sveikatos įvadinę instrukciją;

1.2.4.2. bendrąją gaisrinės saugos instrukciją;

1.2.4.3. gaisrinę darbo vietos instrukciją;

1.2.4.4. darbuotojo saugos ir sveikatos (pagal darbo vietą) instrukciją.

1.3. Darbuotojas instruktuojamas vadovaujantis įstaigos darbuotojų saugos ir sveikatos norminiais dokumentais:

1.3.1. priimant į darbą;

1.3.2. perkeltant į kitą darbą;

1.3.3. pakeitus darbo organizavimą;

1.3.4. pradėjus naudoti naujas arba modernizuotas darbo priemones;

1.3.5. pradėjus naudoti naujas technologijas;

1.3.6. pakeitus ar priėmus naujus darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktus;

1.3.7. valstybiniam darbo inspektoriui, saugos darbe tarnybos specialistui arba tiesioginiam vadovui įsitikinus, kad darbuotojų žinios yra nepakankamos;

1.3.8. įvykus nelaimingam atsitikimui, avarijai arba susirgus profesine liga;

1.3.9. ne rečiau kaip 1 kartą per 12 mėnesių, arba nebuvus darbe ilgiau kaip 60 kalendorinių dienų.

1.4. Darbuotojas privalo:

1.4.1. žinoti ir vykdyti įstaigos darbo tvarkos taisyklių reikalavimus;

1.4.2. žinoti darbo priemonių veikimo principus;

1.4.3. nustatyta tvarka patikrinti sveikatą;

1.4.4. laikytis asmens higienos reikalavimų, prižiūrėti, kad švarūs būtų darbo drabužiai bei apavas, rankas plautis tik tam skirtomis priemonėmis;

1.4.5. ateiti į darbą blaivus, darbo metu nevartoti alkoholinius gėrimus, narkotines bei toksines medžiagas, rūkyti tik tam skirtose vietose;

1.4.6. dirbti tik tuos darbus, kuriuos atlikti yra apmokytas ir instruktuojamas;

1.4.7. saugoti savo ir nekenkti kitų darbuotojų sveikatai, mokėti saugiai dirbti ir netrukdyti saugiai dirbti kitiems;

1.4.8. tinkamai naudoti asmenines ir kolektyvines saugos darbe priemones, jas rūpestingai prižiūrėti ir naudoti pagal paskirtį, laiku pranešti tiesioginiam vadovui apie jų nusidėvėjimą, užteršimą, netinkamumą naudoti ir apie tai, kad baigiasi jų naudojimo terminas;

1.4.9. dirbti tik su techniškai tvarkingais įrenginiais, laikytis įrengimų eksploatavimo taisyklių, darbo priemones naudoti pagal jų dokumentuose (pasuose), šioje instrukcijoje nurodytus reikalavimus;

1.4.10. vykdyti tiesioginio įstaigos vadovo nurodymus;

1.4.11. savarankiškai neišjungti, nekeisti ir nešalinti darbo priemonėse, įrenginiuose, pastatuose įrengtų darbuotojų saugos ir sveikatos apsaugos įtaisų, juos tinkamai naudoti, taip pat pranešti apie darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų pažeidimus, kurių pats pašalinti negali ar neprivalo, nedelsiant pranešti tiesioginiam vadovui apie darbo priemonių gedimus, pastebėtus trūkumus, galinčius kelti pavojų darbuotojų saugai ir sveikatai;

1.4.12. raštu pranešti tiesioginiam vadovui apie atsisakymą dirbti esant nesaugiai darbo vietai, netvarkingoms darbo priemonėms;

1.4.13. pranešti tiesioginiam vadovui apie darbo metu gautas traumas, kitus su darbu susijusius sveikatos sutrikimus.

1.5. Darbuotojas turi žinoti:

1.5.1. gaisrinės saugos instrukcijos reikalavimus ir juos vykdyti;

1.5.2. įstaigos patalpų išdėstymą;

1.5.3. specialiųjų tarnybų ir atsakingų asmenų telefonų numerius.

1.6. Eksploatuojant kepimo - virimo įrenginius, draudžiama:

1.6.1. į vieną elektros kištukinį lizdą jungti kelis didelio galingumo prietaisus, kai jų galingumas viršija instaliacijos laidų apskaičiuotąjį galingumą;

1.6.2. palikti veikiančius be priežiūros;

1.6.3. naudoti savos gamybos įrenginius patalpoms šildyti.

1.7. Darbo higienos reikalavimai:

- 1.7.1. draudžiama eiti į visuomeninio maitinimo patalpas, apsirengus purvinais darbo drabužiais.
- 1.7.2. trumpai kirptis nagus;
- 1.7.3. prieš darbą ir po pertraukų, švariai su muilu nusiplauti rankas;
- 1.7.4. draudžiama dirbti su nešvariais maisto paruošimo įrankiais ir įrenginiais.
- 1.7.5. visi darbo įrankiai (peiliai ir kt.) turi būti tvarkingi ir švarūs, laikomi tam tikslui skirtoje vietoje.

Dirbti netvarkingais darbo įrankiais draudžiama;

- 1.7.6. nelaikyti kartu asmeninių ir darbo drabužių.
- 1.7.7. Pasirodžius skrandžio ir žarnyno ligų, pūlinių susirgimų simptomams, pakilus temperatūrai, pranešti tiesioginiam vadovui ir kreiptis į gydymo įstaigą.
- 1.7.8. Draudžiama darbo drabužius susegti smeigtukais, adatomis, kišenėse laikyti pašalinius daiktus, naudoti darbo drabužius ne pagal paskirtį.

1.8. Nukentėjęs nelaimingo atsitikimo metu, nedelsdamas kreiptis į artimiausią gydymo įstaigą, pranešti tiesioginiam vadovui ir darbuotojų atstovui. Asmuo, matęs nelaimingą atsitikimą arba apie jį sužinojęs, turi nedelsdamas suteikti nukentėjusiajam pirmąją medicininę pagalbą ir pranešti tiesioginiam vadovui, jeigu reikia, iškviešti greitąją medicininę pagalbą. Darbo vietą ir įrengimų būklę, iki bus pradėtas tirti nelaimingas atsitikimas, reikia išlaikyti tokią, kokia buvo nelaimingo atsitikimo metu. Jei tai kelia pavojų aplinkinių žmonių gyvybei ar sveikatai, gali būti daromi tik būtiniausi pakeitimai, įforminus tam tikru aktu.

1.9. Darbdavys privalo:

1.9.1. siekti išvengti ar bet jau maksimaliai sumažinti, darbo vietose pavojingas ir kenksmingas darbo sąlygas;

1.9.2. nepavykus išvengti pavojingų ar kenksmingų darbo sąlygų, informuoti darbuotojus apie darbo aplinkoje esančius sveikatai pavojingus ir kenksmingus veiksnius;

1.9.3. įvertinti darbo aplinkos riziką įrengti kolektyvines saugos priemones ir nemokamai aprūpinti darbuotoją asmeninėmis apsaugos priemonėmis;

1.9.4. įstatymų nustatyta tvarka, atlyginti žalą, padaryta sveikatai dėl nesaugių darbo sąlygų.

1.10. Asmeninės apsaugos priemonės įvardijamos darbdavio patvirtintame, nemokamai išduodamų darbuotojams asmeninių apsaugos priemonių sąrašė, ten pat numatomas asmeninių apsaugos priemonių naudojimo laikas. Darbdavys esant reikalui turi teisę nemokamai išduoti darbuotojui daugiau asmeninių apsaugos priemonių negu numatyta pagal asmeninių apsaugos priemonių sąrašą.

1.11. Gaisrinės saugos reikalavimai:

1.11.1. vengti veiksmų, sudarančių sąlygas kilti gaisrui;

1.11.2. rūkyti tik tam tikslui skirtose, ženklais pažymėtose ir tinkamai įrengtose vietose, kuriose yra indas nuorūkoms dėti, įrengta ištraukiamoji ventiliacija bei gesinimo priemonės;

1.11.3. žinoti pirmines gaisro gesinimo priemones, jų veikimo principus, panaudojimo galimybes, savo veiksmus kilus gaisrui.

II. PROFESINĖS RIZIKOS VEIKSNIAI. SAUGOS PRIEMONĖS NUO JŲ POVEIKIO

2.1. Pavojingi ir kenksmingi veiksniai:

2.1.1. galimybė susižeisti rankas aštriais peiliais, kirvukais, kitais aštriais virtuvės įrankiais, stiklų šukėmis, konservų dėžučių skardos atplaišomis, virtuvės mechanizmų judančiomis (pjaunančiomis) dalimis;

2.1.2. pavojus susižeisti kojas atsitiktinai krintančių nuo darbo stalo peilių ir kirvukų ašmenimis. Virėjo koją gali sužeisti atsitiktinai pastumtas ar kritęs nuo darbo stalo kirvukas ašmenimis ant kojos pėdos (jeigu avalynė lengvai prakertama), nuo darbo stalo smaigaliu kritęs peilis ant virėjo šlaunies. Įrankius ant darbo stalo reikia padėti taip, kad jų negalima būtų atsitiktinai pastumti ir numesti.

2.1.3. pavojus susižeisti rankas kapojamos mėsos kaulų atplaišomis, apdorojamų žuvų aštriais kaulais. Reikia būti ypač atsargiam atidarinėjant stiklainius, konservų dėžutes, valant nuo sukapotos mėsos kaulų atplaišas, apdorojant žuvis, nes galima susižeisti rankas ištrupėjusiomis stiklainių briaunomis, atidaromų konservų skardos atplaišomis, mėsos ir žuvies aštriais kaulais. Tokie sužeidimai ar įdrėskimai, jeigu dar stiklo gabalėlis, kaulų atplaiša ar žuvies atšaka lieka giliau įsmigusi į rankos raumenis, pavojingesnis už rimtas žaizdas, labai skausmingi, sunkiai gyja, pūliuoja.

2.1.4. sunkių dėžių ir indų su maisto produktais kilnojimas ir nešimas. Virėjas neturi vienas kilnoti ir nešioti sunkių dėžių su maisto produktais (mėsa, daržovėmis, gėrimais), puodų, katilų ir kitų indų, sunkesnių negu nustatyta pagal normas.

2.1.5. pavojus paslysti ant taukuotų (riebaluotų) grindų ir pargriūti. Didelį traumos pavojų kelia nešvarios, slidžios, riebaluotos grindys. Paslydus ar pargriuvus galima susilaužyti ranką ar koją, susitrenkti galvą, o jeigu pargriūvama nešant indą sukarštu viralu – galima labai rimtai nusiplikyti. Virtuvės darbuotojai privalo palaikyti virtuvėje idealią švarą, nuolat valyti grindis, kad ant jų nesimėtytų mėsos, taukų atliekos, kaulai, daržovių lupenos ir pan.

2.1.6. pavojus nusiplikyti garais, verdančiu vandeniu, karštu viralu, karštais riebalais ar aliejumi;

2.1.7. galimybė nudegti, prisilietus nuogu kūnu prie virtuvės įrankių ir įrenginių karšto paviršiaus;

2.1.8. galimi viršutinių kvėpavimo takų sutrikimai, lėtinės ašarų takų ir akių vokų ligos dėl svogūnų, krienų, česnakų, salierų, ir kitų uoslę ir akis dirginančių prieskonių, daržovių ir prieskonių apdorojimo;

2.2. elektros srovės poveikis - galimi širdies veiklos, kvėpavimo sutrikimai, įvairių laipsnių nudegimai, netenkama sąmonės. Naudotis tvarkinga elektros įranga.

2.3. pavojus apsinuodyti svylančių maisto produktų dūmais ir smalkėmis, dujomis;

2.4. varikozinio venų išplėtimo, blauzdų lėtinio opų atsiradimo pavojus dėl didžiosios darbo laiko dalies praleistos stovint;

2.5. druskos tirpalo ir konservantų poveikis apdorojant mėsos produktus, galintis sukelti rankų plaštakų ir pirštų opaligės;

2.6. nepalankios darbo vietos mikroklimato sąlygos – temperatūros svyravimai ir oro užteršimas – galimi plaučių ir kvėpavimo takų susirgimai. Parinkti tinkamus darbo drabužius, bendrą ir vietinę vėdinimo sistemą;

2.7. gaisro ir sprogimo pavojus;

2.8. daugelis traumų priežastimi yra produktų apdorojimui naudojami peiliai ir kirvukai. Labai svarbu pasirinkti tinkamo dydžio ir formos peilius bei kirvukus, atsargiai jais dirbti;

2.9. mėsos apdorojimo peiliai turi būti su kotų ribotuvais, kad riebaluota ranka nenuslystų peilio kotu ant jo ašmenų;

2.10. neatsargus darbas mėsos produktų kapojimo kirvukais, elektriniais pjūkliukais, mėsmaalėmis, daržovių pjaustymo, duonos, sviesto pjaustymo mechaniniais bei elektros įrankiais ir mechanizmai gali sukelti rimtas traumas: sužeidžiami, sutraiškami arba nusipjaunami rankos pirštai, galimas rankos ir plaštakos netekimas.

2.11. dulкės (organinės ir neorganinės kilmės), alergiškai veikiančios visą organizmą - galimi uždegimai, alerginės ir profesinės ligos. Naudoti darbinį kostiumą, avalynę, pirštines, respiratorių;

2.12. netinkamas darbo vietos apšvietimas - galimi regos sutrikimai, traumos dėl blogo apšvietimo. Įrengti tinkamą bendrą ir vietinę apšvietimą. Pranešti vadovui, darbo nepradėti iki apšvietimo sutvarkymo;

2.13. netvarkinga darbo vieta (užkrauta ruošiniais, atliekomis; nelygios, slidžios grindys ir pan.) - galimos sunkios bei mirtinos traumos. Pastoviai užtikrinti tvarką darbo vietoje.

2.14. netvarkingos darbo priemonės – galimos avarijos gamyboje su sunkių traumų bei mirtinų atvejų pasekmėmis. Būtina vykdyti įrenginių profilaktinius, planinius remontus bei technines apžiūras, naudotis tik tvarkingomis darbo priemonėmis;

2.15. įrengimų izoliacijos, įžeminimo varžos matavimai turi atitikti nustatytus reikalavimus;

2.16. karšti skysčiai, garai - galimi įvairių laipsnių odos nudegimai, akių traumos;

2.17. aštrūs įrenginių, inventorius, mechanizmų kampai - galimi sužeidimai, traumos. Dirbti susikaupus, atidžiai atlikti pavestus darbus;

2.18. krintantys, griūvantys daiktai - galimos traumos, sunkūs sužeidimai. Dirbti sutvarkytoje darbo vietoje, būti atidžiam;

2.19. dūžtantys daiktai, (stiklas, plastmasė ir kt.), šukių valymas – galimos pjautinės traumos, sužeidimai;

2.20. fizinė perkrova – galimos traumos. Dirbant, laikytis darbo ir poilsio režimo;

2.21. krovinių keliant rankomis, gali kilti pavojus susižaloti, ypač nugarą, jei krovinys yra:

2.21.1. pernelyg sunkus arba didelis;

2.21.2. griozdiškas arba nepatogus suimti (paimti);

2.21.3. nestabilus arba jo turinys sunkiai perkeliamas;

2.21.4. tokioje padėtyje, kad turi būti laikomas arba juo turi būti manipuluojama per atstumą nuo liemens, arba liemenį lenkiant arba sukant;

2.21.5. galintis sužeisti darbuotojus, ypač susidūrus, dėl savo kontūrų.

2.22. fizinės pastangos gali kelti pavojų susižaloti, ypač nugarą, jei jos:

2.22.1. pernelyg įtemptos;

2.22.2. neatsietos nuo sukamojo liemens judesio;

2.22.3. gali baigtis staigiu judesiu;

2.22.4. atliekamos, kai kūno padėtis nestabili.

2.23. darbo aplinkos charakteristika gali didinti pavojų susižaloti, yra nugarą, jeigu :

2.23.1. nėra pakankamai erdvės atlikti kėlimo veiksmų (ypač vertikalčiai);

2.23.2. grindys yra nelygios arba slidžios darbuotojų avalynei, o tai didina pavojų suklypti ar paslysti;

2.23.3. dėl darbo vietos (ploto, erdvės ir kita) arba darbo aplinkos negalima kelti krovinių saugiai aukštyje arba patogioje darbuotojui padėtyje;

2.23.4. grindų arba darbo paviršiai yra nevienodo lygio, dėl to kroviniu yra manipuluojama įvairiuose

lygiuose;

2.23.5. grindys arba pėdų atrama yra nestabili;

2.23.6. yra netinkama temperatūra, drėgmė arba ventiliacija.

2.24. Darbdavys privalo, susidarius situacijai įvardintuose šios instrukcijos 2.21÷ 2.23. punktuose, atlikti šių krovos darbų mechanizavimą, ergonominį įvertinimą ir priimti tinkamą sprendimą.

2.25. Pastebėjus bet kokią gedimą, netvarką ar keliantį pavojų veiksnį – informuoti tiesioginį vadovą. Darbo nepradėti, kol bus pašalinti visi trūkumai;

2.26. Darbdavys privalo (įvertinus darbo aplinkos riziką) nemokamai aprūpinti darbuotoją asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Asmeninės apsaugos priemonės įvardintos darbdavio patvirtintame nemokamai išduodamų darbuotojams asmeninių apsaugos priemonių sąrašė. Sąrašė numatomos asmeninių apsaugos priemonių naudojimo laikas.

2.27. Darbuotojas privalo:

2.27.1. nepradėti dirbti be asmeninių apsaugos priemonių ir naudoti jas viso darbo proceso metu;

2.27.2. rūpestingai prižiūrėti ir naudoti pagal paskirtį asmenines apsaugos priemones. Laiku pranešti darbdaviui apie jų nusidėvėjimą, užterštumą, netinkamumą naudoti ir apie tai, kad baigiasi jų naudojimo terminas;

2.27.3. darbo įstatymų nustatyta tvarka atlyginti nuostolius, jeigu asmeninė apsaugos priemonė dėl darbuotojo kaltės dingo arba buvo sugadinta.

2.28. Kiekviena asmeninė apsaugos priemonė turi:

2.28.1. apsaugoti nuo galimų kenksmingų, pavojingų veiksnių, esančių darbo aplinkoje, nesukeldama didesnės rizikos darbuotojo sveikatai ir saugai;

2.28.2. atitikti ergonominius reikalavimus ir darbuotojo esamą sveikatos būklę;

2.28.3. yra darbdavio nuosavybė, todėl ji turi būti grąžinama išeinant iš darbo, pereinant į kitą darbą toje pačioje įstaigoje, kur ši priemonė nenumatyta pagal darbo aplinkos rizikingumą;

2.28.4. turi būti keičiama jeigu ji susidėvi.

III. DARBUOTOJO VEIKSMAI PRIEŠ DARBO PRADŽIĄ

3.1. Apsirengti tvarkingus, tinkamo dydžio, darbo drabužius, užsisagstyti juos, patikrinti asmenines apsaugos priemones.

3.2. Įvertinti prieš darbo pradžią atsiradusius darbų saugos ir technologinius trūkumus, juos pašalinti.

3.3. Patikrinti:

3.3.1. ar patikimai tvarkingos darbo priemonės;

3.3.2. ar galima laisvai, be trukdžių dirbti darbo vietoje. Esant reikalui pašalinti nereikalingus daiktus, medžiagas iš darbo vietos;

3.3.3. ar nėra atvirų neizoliuotų elektros dalių, tinkamai pajungtas įžeminimas, uždarytos elektros įrenginių apsauginės durtelės;

3.3.4. ar gerai apšviesta darbo vieta (ar veikia papildomas apšvietimas);

3.3.5. ar yra pirminės gaisro gesinimo priemonės, ar jos tvarkingos;

3.3.6. ar funkcionuoja technologinių režimų, darbų saugos, apsaugos priemonės.

3.4. Apžiūrėti elektros įrenginius: ar nenutrūkę elektros laidai, jungiantys įrenginį su elektros tinklu, ar nepažeista jų izoliacija, ar laidai apsaugoti nuo atsitiktinių mechaninių pažeidimų.

3.5. Elektriniai maisto paruošimo bei šildymo įrenginiai privalo būti švarūs.

3.6. Vizualiai patikrinti darbo vietos įrenginių būklę:

3.6.1. ar jie įžeminti (įnulinti), tai atliekama apžiūrint kabelį (laidą), kuriuo įrenginys jungiamas į elektros tinklą, kištuką, kištukinį elektros lizdą;

3.6.2. ar uždengti elektros skydelio įrenginio kontaktai, turintys elektros įtampą;

3.6.3. ar tvarkingas elektros kabelio kištukas, kištukinis lizdas, į kurį jungiamas įrenginys;

3.6.4. ar nenutrūkę elektros laidai, jungiantys įrenginį su elektros tinklu, ar nepažeista jų izoliacija;

3.6.5. ar įrenginį jungiantys su elektros tinklu laidai nesiliečia prie karštų, drėgnų, tepaluotų paviršių, kitų kabelių, aštrių briaunų, kitų įžemintų įrenginių, centrinio šildymo radiatorių, vamzdžių;

3.6.6. ar laidai apsaugoti nuo atsitiktinių mechaninių pažeidimų. Laidai (kabeliai) turi būti jungiami prie kištukinio lizdo taip, kad nebūtų galimybės ant jų užlipti ar einant už jų užsikabinti.

3.7. Patikrinti vandens lygį maisto virimo katiluose.

3.8. Nejungti garo įrenginių, jei juose nėra vandens.

3.9. Vizualiai patikrinti elektros plytų kaitinimo paviršius.

3.10. Patikrinti kepimo kamerų durelių uždarymo spyruokles bandant jų tamprumą.

3.11. Pjaustymo mašinas surinkti neskubant, būti ypač dėmesingam uždėdant peilius.

3.12. Nepradėti darbo, jeigu pastebėjote valdymo automatikos, manometrų gedimą, pasibaigusį jų patikros galiojimo laiką. Apie tai pranešti tiesioginiam vadovui.

3.13. Patikrinti visas pagalbines darbo priemones bei darbo įrankius. Jie turi būti tvarkingi ir saugus.

3.14. Pastebėjus bet kokį gedimą, netvarką ar keliantį pavojų veiksnį, informuoti Tarnybos tiesioginį vadovą. Darbo nepradėti, kol nebus pašalinti visi trūkumai.

IV. DARBUOTOJO VEIKSMAI DARBO METU

4.1. Laikytis racionalaus saugaus darbo metodo, kad kūno dalis nepakliūtų į pavojingą darbo zoną, naudotis darbo vietoje numatytomis saugos priemonėmis.

4.2. Atlikti tik tą darbą, kuris pavestas ir nurodytas įstaigos tiesioginio vadovo.

4.3. Virėjas privalo žinoti turimų maisto gamybai produktų savybes, ypač gaunamų iš užsienio produktų savybes, kad šaltas ar karštas produktų apdorojimas arba maišymas nesukeltų nepageidautinų reakcijų ir kenksmingų padarinių.

4.4. Virėjas privalo patikrinti ar gauta maisto gamybai mėsa ištirta veterinarijos laboratorijoje, ar ji nepašvinkusi, iš jos jis turi išpjauti sugedusias, suterštas pajuodusias vietas, veterinarijos antspaudo pėdsakus.

4.5. Nuo daržovių virėjas privalo gerai nuplauti žemės likučius, herbicidus, nuodinguosius chemikalus, mineralinių trąšų liekanas ir švariai daržoves nuskusti.

4.6. Statyti ir perstatinėti indus ant viryklės virėjas turi atsargiai, be trūkčiojimų ir didelių pastangų. Virtuvės indai turi būti su rankenomis.

4.7. Nukeltus nuo viryklės katilus, puodus, keptuves reikia statyti ant tam skirtų padėklų. Negalima šiam

reikalui naudoti atsitiktinių daiktų.

4.8. Darbo metu reikia sekti manometro parodymus, kad slėgis nebūtų didesnis už leistiną.

4.9. Pilti riebalus reikia tik į neįkaitusią (neįjungtą) keptuvę (fritiūrą).

4.10. Surenkant maisto produktų pjaustymo, malimo ir kitokius mechanizmus, reikia saugotis, kad nesužeisti rankų.

4.11. Įtvirtinti produktą mechanizmo spaustuose ir reguliuoti produkto pjaustymo storį reikia tik išjungus mechanizmą ir visiškai jam sustojus.

4.12. Dirbančio mechanizmo pjovimo įtaisas turi būti uždengtas, o pats mechanizmas – gerai pritvirtintas prie darbo stalo.

4.13. Srovės tiekimo į mechanizmą laidas ar kabelis neturi būti įtemptas.

4.14. Negalima ranka stumti produktų po pjaustymo mechanizmo stygomis, tempti stygas rankomis.

4.15. Maisto produktų liekanas reikia valyti iš mechanizmo mediniu ar kitoku grandikliu, kai mechanizmas išjungtas iš elektros tinklų ir visiškai sustojęs.

4.16. Ardyti mechanizmą valymui ir valyti jį reikia atsargiai, kad nesusižeisti rankų.

4.17. Neliesti atvirų elektrinių dalių.

4.18. Pusfabrikačius į karštus riebalus dėti, apversti reikia judesiu nuo savęs specialiai tam skirtomis mentelėmis.

4.19. Produktus į verdančius riebalus dėti ir išimti metaliniais tinkleliais.

4.20. Elektrinius vandens šildytuvus, virdulius, kavos virimo aparatus naudoti specialiai skirtose vietose, statant juos ant nedegaus pagrindo.

4.21. Saugotis tiesioginio prisilietimo prie šaldiklio šaldymo elementų;

4.22. Dirbdamas su aukšto dažnumo bangų kepimo aparatu, darbuotojas turi stebėti, kad veiktų signalizacija. Į aparatą produktus dėti tam reikalui skirtuose induose, neįjungti aparato, jei atidarytos kameros durelės. Kameros dureles atidaryti tik prieš tai išjungus įrenginį.

2.25. Nuolat stebėti elektromechaninių įrenginių veikimą. Esant defektams, pranešti tiesioginiam vadovui.

2.26. Plytų kaitinimo elementus, kai puodai ant jų neuždėti, reikia įjungti mažiausiu kaitinimo režimu.

2.27. Atidengiant puodų dangčius, vengiant apsiplikymo garais, dangtį nukelti kryptimi į save, nedarant staigių judesių.

2.28. Puodus su karštu skysčiu pernešti dviese, laikant rankenas sausais skudurais.

2.29. Karštus skysčius iš didelių puodų į mažesnius indus perpilti galima naudojantis samčiais.

2.30. Draudžiama:

2.30.1. palikti įjungtus kepimo – virimo įrenginius be priežiūros;

2.30.2. savarankiškai reguliuoti automatinio valdymo prietaisus, nuiminėti apsauginius aptvarus ar groteles nuo šaldymo agregatų

2.30.3. įjungti viryklę vidutiniu ar maksimaliu pajėgumu nesant indų su ruošiamais gaminiais;

2.30.4. palikti įjungtą viryklės orkaitę be ruošiamų produktų;

2.30.5. remontuoti virtuvinius elektros ir dujų įrenginius;

2.30.6. naudoti puodus be dangčių ir rankenų;

- 2.30.7. riebalus dėti į įkaitintą keptuvę (gruždintuvę). Saugoti, kad į įkaitintus riebalus nepatektų vanduo;
- 2.30.8. valyti rankomis virtuvines pjaustymo mašinas, neišjungus jų iš elektros tinklo;
- 2.30.9. naudoti netvarkingus peilius (pažeista geležtė, pažeista rankena);
- 2.30.10. pjovimo metu peilio ašmenis nukreipti į save;
- 2.30.11. pjaustymo mašinų peilių aštrumą tikrinti rankomis.
- 2.31. Pajutus dujų kvapą (esant dujinei viryklei), nedelsiant uždaryti dujų tiekimo vamzdžio čiaupą.
- 2.32. Dirbant su daržovių pjaustymo mašina, daržoves prie smulkinimo peilių spausti tik su mediniu grūstuvėliu.
- 2.33. Nešant virtuvinius peilius, smaigalį nukreipti žemyn. Nenešti rankoje kartu su peiliais kitų daiktų. Naudoti tik tvarkingus peilius.
- 2.34. Elektrosaugos reikalavimai:
 - 2.34.1. neliesti drėgnomis rankomis elektros laidų, kabelių, kištukų;
 - 2.34.2. nedirbti su elektros įrankiais ar prietaisais, jeigu prisilietus jaučiamas elektros srovės poveikis;
 - 2.34.3. nedirbti su netvarkingais elektros įrankiais, prietaisais ar įrenginiais;
 - 2.34.4. dirbti tik su įžemintais prietaisais bei įrenginiais;
 - 2.34.5. nesiliesti vienu metu prie įžemintų dalių (centrinio šildymo radiatorių, vamzdžių ir pan.) ir elektros įrenginių metalinių dalių (stalinės lempos ir kt.), kad, esant pažeistai izoliacijai ir šioms dalims turint elektros įtampą, nesusidarytų grandinė tekėti elektros srovei per žmogaus kūną;
 - 2.34.6. panaudojus elektros įrankį, prietaisą ar įrenginį, tuoj pat išjungti;
 - 2.34.7. nedirbti su elektros įrankiais, prietaisais ar įrenginiais, jei ant jų išsiliejo skystis.
 - 2.34.8. neremontuoti pačiam sugedusį elektros įrenginį, laidus, kištuką, kištukinį lizdą. Tai atlikti privalo darbuotojas, turintis elektrotechninio personalo reikiamą
- 2.35. Darbo vietoje palaikyti švarą ir tvarką.
- 2.36. Prieš pradėdamas dirbti su cheminėmis medžiagomis (atliekant indų plovimą ar patalpos tvarkymą), darbuotojas turi žinoti kas yra pavojinga cheminė medžiaga, susipažinti su cheminių medžiagų saugos duomenų lapais, žinoti cheminių medžiagų pavojingumo kategorijas, simbolius, pavojingumo nuorodas mokėti saugiai dirbti.
- 2.37. Leidžiama nepavojinga vienkartinė keliamo ir pernešamo krovinio masė kartu dirbant kitą darbą (iki dviejų kartų per valandą):
 - 2.37.1. vyrams – iki 25 kg;
 - 2.37.2. moterims – iki 16 kg.
- 2.38. Perkeliant krovinį rankiniu būdu kartu su kitais darbininkais, jį kelti ir nuleisti reikia suderintai, pagal komandą.
- 2.39. Vykdyti įstaigos darbo tvarkos taisyklių, nustatyto darbo ir poilsio laiko reikalavimus, ilsėtis, valgyti ir rūkyti tam tikslui skirtose vietose, dirbti tik tą darbą, kurį paveda tiesioginis įstaigos vadovas, ir tik tada, kai yra žinomi saugūs jo atlikimo būdai.

V. DARBUOTOJO VEIKSMAI AVARINIAIS (YPATINGAIS) ATVEJAIS

5.1. Būtina išjungti elektros srovę, sustabdyti darbą ir pranešti tiesioginiam vadovui šiais atvejais:

5.1.1. pastebėjus, kad gali įvykti avarija;

5.1.2. pastebėjus stiprų detalių, laidų įkaitinimą;

5.1.3. sugedus elektros instaliacijai (neveikia, kibirkščiuoja kištukinis lizdas, jungtukas, kirtiklis);

5.1.4. pajutus svylančių laidų kvapą;

5.1.5. nutrūkus elektros energijos tiekimui;

5.1.6. įvykus įrenginio gedimui;

5.1.7. pajutus elektros srovės poveikį;

5.1.8. padidėjus triukšmui ar vibracijai;

5.1.9. įvykus staigiam ūmiam sveikatos sutrikimui;

5.1.10. įvykus nelaimingam atsitikimui ar avarijai, kilus gaisrui;

5.1.11. pastebėjus žmogų, prisilietusį prie elektros srovės, reikia nedelsiant atlaisvinti jį, atjungiant srovę artimiausiu išjungėju arba naudojantis apsauginėmis dielektrinėmis priemonėmis, kol atvyks greitoji pagalba. Esant būtinumui, nukentėjusiam nedelsiant reikia daryti dirbtinį kvėpavimą ir netiesioginį širdies masažą.

5.2. Kilus gaisrui (arba pajutus dūmų kvapą):

5.2.1. elgtis ramiai, nesutrikti, realiai įvertinti susidariusią situaciją;

iškviešti gaisrinę gelbėjimo tarnybą pagalbos telefonu **112**;

5.2.2. evakuoti žmones;

5.2.3. gaisrą gesinti turimomis pirminėmis gaisro gesinimo priemonėmis (gesintuvu, uždengiant nedegia medžiaga);

5.2.4. informuoti tiesioginį vadovą.

5.3. Įvykus nelaimingam atsitikimui darbe, pakeliui į darbą arba iš darbo:

5.3.1. nedelsiant iškviešti greitąją medicinos pagalbą arba kreiptis į artimiausią gydymo įstaigą;

5.3.2. suteikti pirmąją medicinos pagalbą;

5.3.3. informuoti tiesioginį vadovą;

5.3.4. darbo vietą ir įrenginių būklę, iki bus pradėtas tirti nelaimingas atsitikimas, reikia išlaikyti tokią, kokia buvo nelaimingo atsitikimo metu. Jei tai kelia pavojų aplinkinių žmonių gyvybei ar sveikatai, gali būti daromi tik būtiniausi pakeitimai, įforminus tam tikru aktu.

5.4. Esant ypatingam avariniam atvejui, evakuotis iš pastato artimiausiu keliu, vadovaujantis evakavimo schemomis ir ženklais.

VI. DARBUOTOJO VEIKSMAI BAIGUS DARBĄ

6.1. Baigęs darbą, virėjas privalo išvalyti naudotus įrankius, indus, mechanizmus ir padėti juos į jų saugojimo vietą.

6.2. Valyti virykles ir indus galima tik jiems ataušus. Draudžiama aušinti elektros viryklių diskus, dujų viryklių degiklius, puodus ir keptuves bei kitus virtuvės įrenginius pilant ant jų vandenį.

6.3. Prieš elektros viryklių ir stacionariųjų virtuvės elektros įrenginių valymą reikia išjungti įvadinį srovės tiekimo kirtiklį ir pakabinti ant jo lentelę su užrašu: „Neįjungti, dirba žmonės“.

- 6.4. Draudžiama palikti neišjungtus elektros ar dujų virykles.
- 6.5. Baigus darbą reikia surinkti maisto produktų atliekas, supilti jas į tam skirtus indus ir sandariai uždaryti.
- 6.6. Baigus darbą reikia atlikti asmeninės higienos procedūras.
- 6.7. Sutvarkyti ir paruošti sekančiai darbo dienai darbo drabužius, jeigu jie nebetinkami naudojimui, informuoti apie tai tiesioginį vadovą ar jo įgaliotą asmenį.
- 6.8. Apie darbo metu pastebėtus nesklandumus, patirtus sužeidimus, susijusius su darbu, ūmius sveikatos sutrikimus, pastebėtus trūkumus pranešti tiesioginiam vadovui ar jo įgaliotam asmeniui.