

## **СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

## **«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

### **ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА ИОТ-№2-001-2021**

#### **1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

1.1. К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, достигшие возраста 18 лет и обученные по специальности.

1.2. На повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.

1.3. Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Повару следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

#### **2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иглками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов; проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надёжно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование, и инвентарь на рабочем столе, подставке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром:
  - достаточность освещения рабочей поверхности;
  - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
  - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
  - наличие и надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадёжности заземления;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);
- отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надёжно закрепить съёмные детали и механизмы.

2.6. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Проверить работу реле давления мармита для вторых блюд путем предварительного закрытия вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа «нет воды». Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы.

2.8. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.9. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

2.10. При эксплуатации электрических жарочных и пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих инструкциях по охране труда.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

3.1. Не допускать к своей работе посторонних лиц.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, проходы к рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.8. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.9. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.10. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.11. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.12. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.13. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.14. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя оборудования.

3.15. При эксплуатации холодильного оборудования:

- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;
- при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;
- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;
- не допускается:
  - включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
  - работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;
  - загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
  - прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата, независимо от того находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
  - хранить продукты на испарителях;
  - удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
  - размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;
  - загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
  - самовольно передвигать холодильный агрегат.

Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

- токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;
- холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;
- истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;
- сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;
- обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

3.16. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.17. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

- 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.

3.18. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.19. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.20. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.21. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.22. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

- 3.23. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».
- 3.24. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.
- 3.25. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.
- 3.26. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.
- 3.27. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
- 3.28. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:
- заполнять его более чем на три четверти емкости;
  - прижимать котел к себе;
  - держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.
- 3.29. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.
- 3.30. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.
- 3.31. При работе на раздаче необходимо:
- следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;
  - производить выемку рабочих емкостей (мармитниц) из гнезд осторожно, без рывков и больших усилий;
  - включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;
  - сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.
- 3.32. При эксплуатации электромеханического оборудования:
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
  - предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
  - включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
  - не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
  - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
  - надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
  - загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя; соблюдать нормы загрузки оборудования; проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
  - удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
  - осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;
  - не допускается:

- работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- превышать допустимые скорости работы оборудования;
- извлекать руками застрявший продукт;
- эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке, оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой.

4.6. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.7. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника.

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

5.4. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования, механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.5. Мармиты для вторых блюд выключить из сети и, при вынудом поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавковое устройство на место, парогенератор заполнить водой.

5.6. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.7. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

Ознакомлены:

---

«СОГЛАСОВАНО»

Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

---

**СОГЛАСОВАНО:**

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОЧЕГО ПО КУХНЕ  
ИОТ-№-002-2021**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. К самостоятельной работе кухонным рабочим допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж и проверку знаний по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

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

1.3. При работе кухонным рабочим возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- 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.

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

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

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

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

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

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.

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

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

Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.

Подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.

**3. Требования охраны труда 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. При перемещении тяжелых фузов использовать тележки.

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. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более, чем на 3/4 их емкости.

3.5. 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.

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

3.7. Остатки пищи для временного хранения собирать в металлическую тару с крышкой, обеззараживать путем кипячения в течение 15 мин. или засыпать хлорной известью, либо любым из следующих средств: известью белильной термостойкой 200 г/кг или НТК, или ДОСГК 100 г/кг, затем вынести на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой.

#### **4. Требования охраны труда 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 охраны труда 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 или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин, затем ополоснуть и просушить.

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

Ознакомлены:

---

«СОГЛАСОВАНО»  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

---

**СОГЛАСОВАНО:**

**Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад**

**«УТВЕРЖДАЮ»**

**Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева**

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КЛАДОВЩИКА  
ИОТ-№-003-2021**

р.п. Сосновка Сосновского района Тамбовской области

**1. Общие требования по охране труда**

- 1.1. К самостоятельной работе кладовщиком МБОУ допускаются лица, в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр, инструктаж по охране труда, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Кладовщик должен соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При выполнении должностных обязанностей на кладовщика могут воздействовать опасные и вредных производственные факторы:
- травмирование падающим грузом при неаккуратном складировании;
  - травмирование рук при переносе тары и грузов без рукавиц, а также при вскрытии тары;
  - переноска тяжестей сверх предельно допустимой нормы;
  - возникновение пожара при пользовании открытым огнем.
- 1.4. При работе кладовщиков должна использоваться спецодежда: халат хлопчатобумажный, косынка или берет, рукавицы.
- 1.5. Складское помещение должно быть оборудовано светильниками с герметическими плафонами, включаемыми вне помещения.
- 1.6. В складском помещении должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой медицинской помощи, при травмах.
- 1.7. Кладовщик обязан соблюдать противопожарный режим, правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, направления пути эвакуации при пожаре. В складском помещении должен быть огнетушитель.
- 1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом заведующему или заменяющему его лицу.
- 1.9. При работе кладовщик должен соблюдать правила ношения спецодежды, выполнять требования личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.10. Лицо, допустившее невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

**2. Требования по охране труда перед началом работы**

- 2.1. Надеть спецодежду, удобную обувь без каблука с задником. Волосы заправить под косынку.
- 2.2. Тщательно осмотреть рабочее место, убедиться в исправности освещения, оборудования склада (кладовой), наличии и исправности защитного заземления корпусов холодильных камер, ограждения их электродвигателей.
- 2.3. Проверить наличие огнетушителя и медицинской аптечки.

**3. Требования по охране труда во время работы**

- 3.1. Стеллажи должны быть прочными, исключаяющими падение груза, иметь бортики. Расстояние между стеллажами должно быть не менее 0,7 м.
- 3.2. Переносить грузы в таре и пустую тару только в рукавицах.

- 3.3. Переносить грузы весом не более 10 кг для женщин и не более 15 кг для мужчин, а вдвоем не более 20 кг и 30 кг соответственно. Для перемещения грузов свыше указанного веса использовать тележки.
- 3.4. Укладывать грузы аккуратно, надежно, чтобы не было их падения. Более тяжелые грузы размещать на нижних полках стеллажей.
- 3.5. Не загромождать тарой, товарами и другими предметами проходы.
- 3.6. Не разбрасывать около склада (кладовой) неисправную тару, посуду с острыми краями, битую стеклянную тару.
- 3.7. Не хранить на складе (в кладовой) битую посуду.
- 3.8. Помещения склада (кладовых) держать в чистоте, выбоины в полу и щели своевременно заделывать.
- 3.9. Не оставлять в порожней таре острых предметов, торчащих гвоздей и отходов.
- 3.10. Перед вскрытием деревянной тары осмотреть её и удалить торчащие гвозди соответствующим инструментом.
- 3.11. Банки вскрывать только консервным ножом.
- 3.12. Во избежание пожара не пользоваться открытым огнём, а также не размещать тару ближе 0,5 м от светильников.

#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

- 4.1. При возникновении пожара, сообщить об этом заведующему и в ближайшую пожарную часть по телефону 01. После эвакуации воспитанников приступить к тушению очага возгорания с помощью средств пожаротушения.
- 4.2. При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
- 4.3. В аварийной обстановке оповестить об опасности всех окружающих. Сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.
- 4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.5. Пролитый на пол жир удалить с помощью ветоши, промыть место теплой водой с мыльно-содовым раствором и вытереть насухо.  
Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щеткой-сметкой. В случае, если разбилась посуда или тара из стекла, не собирать осколки незащищенными руками, а применять для этой цели щетку или совок.

#### **5. Требования безопасности по окончании работы.**

- 5.1. Привести в порядок рабочее место.
- 5.2. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.
- 5.3. Проверить внешним осмотром исправность оборудования склада (кладовой), убедиться в пожарной безопасности помещений, выключить свет и закрыть склад (кладовую) на замок.

Ознакомлены:

«СОГЛАСОВАНО»

Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

«УТВЕРЖДАЮ»

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ МЫТЬЕ ПОСУДЫ  
ИОТ-№-004-2021**

**1. Общие требования безопасности**

- 1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды допускаются лица в возрасте не моложе 16 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха
- 1.3. При работе по мытью посуды возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:
  - термические ожоги при мытье посуды горячей водой;
  - химические ожоги, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств;
  - поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.
- 1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда:
  - фартук клеёнчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.
- 1.5. На пищеблоке должна быть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
- 1.6. Работающие должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.
- 1.7. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано трёхгнездной ванной, корпус которой заземляется.
- 1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения.
- 1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.10. 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.

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

- 2.1. Надеть спецодежду.
- 2.2. Проверить наличие и надёжность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.
- 2.3. Подготовить ёмкость с крышкой для остатков пищи.

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

- 3.1. Освободить столовую посуду от остатков пищи, которые складывать в подготовленную ёмкость с крышкой.
- 3.2. Заполнить первую ванну горячей водой с температурой 50°С с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор - 0,2 % раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.
- 3.3. Столовая посуда моется щёткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50°С, с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) и затем ополаскивается в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65°С. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.

- 3.4. Стеклянная посуда после механической очистки моется в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем ополаскивается горячей проточной водой и просушивается на специальных решетках.
- 3.5. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств, ополаскиваются горячей проточной водой и затем обеззараживаются физическим методом в воздушных стерилизаторах в течении 2-3 мин. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

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

- 4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищёнными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.
- 4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
- 4.3. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

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

- 5.1. Слить воду из моченных ванн и промыть ванны горячей водой.
- 5.2. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течении 15 мин. в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.
- 5.3. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течении 15 мин. или засыпать хлорной известью и вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку. Снять спецодежду, привести в порядок рабочее место и вымыть руки с мылом.

Ознакомлены:

\_\_\_\_\_  
«СОГЛАСОВАНО»  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ НАРЕЗКЕ ХЛЕБА  
ИОТ-№-005-2021**

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. К самостоятельной работе по нарезке хлеба допускаются лица, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным методам и приемам работы, а также прошедшие проверку знаний требований охраны труда.

1.2. Не реже одного раза в шесть месяцев работник должен проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний к самостоятельной работе не допускаются.

1.3. Не реже одного раза в год работник должен проходить периодический медицинский осмотр и очередную проверку знаний требований охраны труда.

1.4. На работника, выполняющего работу по нарезке хлеба, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части механического оборудования;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;
- монотонность труда (при ручной нарезке хлеба).

1.5. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, а также необходимыми средствами защиты.

1.6. Работник, выполняющий работу по нарезке хлеба, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.7. Работнику, выполняющему указанный вид работ, следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при нарезке хлеба не носить ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.8. При привлечении работника к выполнению разовых работ, не входящих в его обязанности, он должен пройти целевой инструктаж по данному виду работ.

1.9. Работник обязан соблюдать трудовую дисциплину, правила внутреннего трудового распорядка.

1.10. Запрещается употреблять спиртные напитки и находиться на территории предприятия в нетрезвом состоянии или под воздействием наркотических и других веществ как в рабочее так и не рабочее время. Работник, нарушивший данное требование подлежит немедленному удалению с территории предприятия.

1.11. Продолжительность рабочего времени работника не может превышать 40 часов в неделю. Продолжительность ежедневной работы (смены) определяется правилами внутреннего трудового распорядка.

1.12. В течение рабочей смены работнику должен быть предоставлен перерыв для приема пищи, продолжительностью не более 2 часов и не менее 30 минут. Время начала и окончания перерыва определяется правилами внутреннего трудового распорядка.

1.13. Для питья следует употреблять воду из кулеров, оборудованных фонтанчиков или питьевых бачков.

1.14. Принимать пищу следует в оборудованных помещениях (столовой, буфете, комнате приема пищи).

1.15. Работник должен уметь оказывать первую помощь пострадавшему при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, правила пользования ею.

1.16. Лица, нарушившие требования настоящей инструкции, могут быть привлечены к ответственности в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

— обеспечить наличие свободных проходов между стеллажами, столами;

— проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления хлебoreзки к подставке, передвижной тележке, столу;

— удобно и устойчиво разместить запасы хлеба, ножи, лотки, подносы;

— проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

— проверить внешним осмотром:

— достаточность освещения рабочей поверхности;

— отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

— исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки хлебoreзки;

— надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств хлебoreзки;

— наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом хлебoreзки и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

— отсутствие посторонних предметов вокруг оборудования;

— исправность инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.5. Перед включением хлебoreзки:

— проверить правильность ее сборки, работу регулятора толщины нарезаемых ломтиков, надежность крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении;

— на холостом ходу проверить исправность концевого выключателя, отключающего электродвигатель в конце цикла нарезки;

— убедиться в том, что нож вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе хлебoreзки, и в отсутствии посторонних стуков.

2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять исправную хлебoreзку, инструмент, инвентарь; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола упавшие куски хлеба.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами,

стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами хлеба.

3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

3.8. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

3.9. Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать хлеб на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.10. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.11. Переносить хлеб только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.12. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.13. При нарезке хлеба вручную использовать разделочные доски и специально предназначенные простые (калачные) и рычажные ножи, облегчающие нарезку.

3.14. Во время перерыва в работе калачный нож убирать в специально отведенное место.

3.15. Во время работы хлеборезки:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя;
  - использовать хлеборезку только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по ее эксплуатации;
  - предупреждать о предстоящем пуске хлеборезки работников, находящихся рядом;
  - включать и выключать хлеборезку сухими руками и только при помощи кнопок «пуск», и «стоп»;
  - не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям хлеборезки, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
  - включать хлеборезку только при надетом верхнем кожухе и исправном концевом выключателе электродвигателя;
  - укладывать хлеб только при неподвижной каретке, при этом он не должен быть горячим;
  - перед включением электродвигателя хлеборезки закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку;
  - регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить при выключенном электродвигателе;
  - застрявшие ломтики хлеба удалять при выключенном двигателе, предварительно застопорив противовес винтом в таком положении, при котором нож оказывается внизу;
  - производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на хлеборезке. Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукояткой), повернуть диск и осуществить заточку. Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли; повернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками;
  - очищать дисковый нож от налипшего хлеба специальными скребками;
  - осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность хлеборезки, извлекать застрявший продукт, очищать нож только после того, как она остановлена с помощью кнопки «стоп», отключена от источника питания, на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!» и только после полной остановки дискового ножа.
- 3.16. При использовании хлеборезки не допускается:
- работать со снятым с хлеборезки заградительным кожухом, при неисправности какого-либо узла (особенно электроблокировки);
  - превышать допустимую скорость работы;

- извлекать руками застрявший продукт, просовывать руки в опасные зоны;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенную в электрическую сеть хлеборезку;
- оставлять без надзора работающую хлеборезку, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

- 4.1. При возникновении на корпусе хлеборезки напряжения, самопроизвольной остановке, неисправности блокировок и ограждений: хлеборезку выключить; доложить об этом непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
- 4.3. При возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся руководителю.
- 4.4. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.
- 4.5. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить руководителю о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

- 5.1. Хлеборезку выключить кнопкой «стоп», отключить электродвигатель от источника питания и на пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».
- 5.2. Очистку хлеборезки от хлебных крошек производить только щеткой-сметкой после полной остановки дискового ножа и установки его и противовеса в крайнем нижнем положении.
- 5.3. Дисковый нож очистить от приставшего к нему хлеба специальными скребками.
- 5.4. Не производить уборку мусора, крошек непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
- 5.5. Докладить руководителю об имевших место проблемах и о принятых мерах.
- 5.6. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.

Ознакомлены:

---

**«СОГЛАСОВАНО»**  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

---

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С НОЖОМ  
ИОТ-№-006-2021**

**1. Общие требования безопасности**

- 1.1. К самостоятельной работе в качестве работников, осуществляющих различные операции вручную ножом (далее - работник), допускаются:
- 1.1.1. лица, достигшие 18 лет;
  - 1.2. прошедшие специальное обучение по безопасности труда;
  - 1.1.3. прошедшие медицинский осмотр и допущенные по состоянию здоровья к работе;
  - 1.1.4. прошедшие вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.
- 1.2. Работник обязан:
- 1.2.1. соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
  - 1.2.2. не допускать употребления алкогольных, наркотических и токсических веществ, курения в неустановленных местах;
  - 1.2.3. выполнять только порученную работу;
  - 1.2.4. изучать и совершенствовать методы безопасной работы.
- 1.3. Работник должен быть обеспечен спецодеждой, спецобувью и средствами индивидуальной защиты:
- сапоги резиновые или ботинки кожаные;
    - костюм хлопчатобумажный (темный);
    - фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой с нагрудником;
    - головной убор;
    - рукавицы комбинированные;
    - каска защитная;
    - кольчужная перчатка.
- 1.4. Работник должен:
- 1.4.1. уметь оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшему при несчастных случаях. Знать, где находится аптечка с набором медикаментов, и при необходимости обеспечить доставку (сопровождение) пострадавшего в лечебное учреждение;
  - 1.4.2. соблюдать правила санитарной и личной гигиены;
  - 1.4.3. не принимать пищу на рабочем месте.
- 1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:
- 1.5.1. острые кромки инструментов (лезвия ножей);
  - 1.5.2. повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
  - 1.5.3. расположение рабочего места на значительной высоте (при работе с лестницей).
- 1.6. Работник несет персональную ответственность за нарушение требований Инструкции в соответствии с законодательством.
- 1.7. Порядок уведомления о случаях травмирования и обнаруженных неисправностях оборудования, приспособлений, инструментов, нарушениях технологического процесса устанавливается нанимателем.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

- 2.1. Привести в порядок спецодежду, застегнуть ее на все пуговицы, волосы убрать под головной убор.
- 2.2. Надеть средства индивидуальной защиты: нагрудную сетку и кольчужную перчатку (если таковые полагаются). Работать без средств индивидуальной защиты запрещается.
- 2.3. Получить в инструментальной ножи только с ножнами или специальными футлярами. Хранить и переносить ножи разрешается только в них.
- 2.4. Проверить:
  - 2.4.1. чистоту рабочего места;
  - 2.4.2. отсутствие посторонних предметов на рабочем месте;

- 2.4.3. исправность подножной решетки и соответствие ее росту работника или исправность стеллажа, лестниц к нему и перил;
- 2.4.4. отсутствие скользкости на рабочем месте;
- 2.4.5. устойчивость доски для работы, отсутствие заусенцев и задиrow на ней и на столах.
- 2.5. Проверить исправность лезвия и ручки ножа, прочность насадки ручки ножа и мусата, наличие упоров на рукоятке ножа и мусата, остроту заточки лезвия.
- 2.6. Смазать руки профилактическими пастами и мазями (силиконовый крем и пасты на восковой основе). По мере исчезновения пленки во время работы пасту следует нанести на руки повторно.

### **3. Требования безопасности при выполнении работы**

- 3.1. Следить тем, чтобы нагрудная сетка была правильно надета. Сетка должна закрывать полностью грудь и живот работника и быть на 10 см ниже уровня стола.
- 3.2. Нельзя обваливать мясо при температуре внутри мышц (около кости) ниже +5°C.
- 3.3. При выполнении операций, связанных с постоянным соприкосновением с холодным и влажным сырьем, необходимо периодически принимать профилактические процедуры на кисти рук. Это предупредит заболевание рук.
- 3.4. Сочетать движения правой и левой руки так, чтобы не поранить руки.
- 3.5. Держать нож преимущественно от себя, при движении ножа на себя стоять сбоку от линии движения ножа. Не держать руку на линии движения ножа.
- 3.6. Не допускать резких движений ножом, так как это может изменить направление ножа и привести к травме.
- 3.7. Запрещается:
- 3.7.1. оставлять нож в обрабатываемом сырье, полуфабрикатах, готовых изделиях или втыкать его в доски, мясо и т.п.;
- 3.7.2. держать нож в руке при перекачивании туш по подвесным путям;
- 3.7.3. подтягивать или передавать ножом мясо;
- 3.7.4. размахивать ножом и указывать им.
- 3.8. Вкладывать нож в футляр (ножны) даже при коротких перерывах в работе.
- 3.9. Правку ножа о мусат производить в стороне от других работников.
- 3.10. Работать только со стандартными специальными ножами.
- 3.11. Следить за чистотой рук и рукоятки ножа. Грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме.
- 3.12. Не накапливать больших запасов сырья на своем рабочем месте.
- 3.13. Не отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц.
- 3.14. Основные виды отклонений от технологического процесса и методы их устранения должны быть указаны в технологической инструкции (инструкции по эксплуатации оборудования).

### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 4.1. Немедленно прекратить работу при возникновении ситуаций, которые могут привести к аварии или несчастным случаям:
- 4.1.1. отключить используемое оборудование;
- 4.1.2. при возникновении пожара или загорания работник обязан:
- немедленно сообщить об этом в городскую пожарную службу по телефону 01, указав адрес объекта и что горит, и руководителю объекта;
  - принять меры по обеспечению безопасности и эвакуации людей;
  - приступить к тушению пожара с помощью имеющихся на объекте первичных средств пожаротушения;
  - по прибытии подразделений пожарной службы сообщить им необходимые сведения об очаге пожара и мерах, принятых по его ликвидации;
  - на период тушения пожара работник должен обеспечить охрану с целью исключения хищения материальных ценностей.
- 4.2. Оказать необходимую первую (доврачебную) помощь пострадавшему на производстве, освободив его от воздействия травмирующего фактора (электроток, механизмов и т.д.).

4.3. При получении травмы на производстве немедленно обратиться в лечебное учреждение, сообщить о случившемся непосредственному руководителю, сохранить рабочее место без изменений на момент получения травмы, если это не угрожает окружающим и не приведет к аварии.

4.4. Перечень ситуаций, которые могут привести к аварии или несчастному случаю по каждому технологическому процессу, разрабатывается нанимателем.

#### **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Привести в надлежащее санитарное состояние инструмент и сдать его в инструментальную.

5.2. Беречь пальцы от порезов во время очистки и промывки ножей.

5.3. Привести в порядок свое рабочее место.

5.4. Снять спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, и поместить их гардеробный шкаф.

5.5. Принять душ.

Ознакомлены:

---

«СОГЛАСОВАНО»

Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

---

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ОЧИСТКЕ КОРНЕПЛОДОВ И КАРТОФЕЛЯ**  
**ИОТ-№-007-2021**

р.п. Сосновка Сосновского района Тамбовской области

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. К самостоятельной работе по очистке корнеплодов и картофеля допускаются лица, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным методам и приемам работы, а также прошедшие проверку знаний требований охраны труда.

1.2. Не реже одного раза в шесть месяцев работник должен проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний к самостоятельной работе не допускаются.

1.3. Не реже одного раза в год работник должен проходить периодический медицинский осмотр и очередную проверку знаний требований охраны труда.

1.4. На работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

1.5. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, а также необходимыми средствами защиты.

1.6. Работник, выполняющий работу по очистке корнеплодов и картофеля, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.7. Работнику, выполняющему работу по очистке корнеплодов и картофеля, следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, убирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.8. При привлечении работника к выполнению разовых работ, не входящих в его обязанности, он должен пройти целевой инструктаж по данному виду работ.

1.9. Работник обязан соблюдать трудовую дисциплину, правила внутреннего трудового распорядка.

1.10. Запрещается употреблять спиртные напитки и находиться на территории предприятия в нетрезвом состоянии или под воздействием наркотических и других веществ как в рабочее так и не рабочее время. Работник, нарушивший данное требование подлежит немедленному удалению с территории предприятия.

1.11. Продолжительность рабочего времени работника не может превышать 40 часов в неделю. Продолжительность ежедневной работы (смены) определяется правилами внутреннего трудового распорядка.

1.12. В течение рабочей смены работнику должен быть предоставлен перерыв для приема пищи, продолжительностью не более 2 часов и не менее 30 минут. Время начала и окончания перерыва определяется правилами внутреннего трудового распорядка.

1.13. Для питья следует употреблять воду из кулеров, оборудованных фонтанчиков или питьевых бачков.

1.14. Принимать пищу следует в оборудованных помещениях (столовой, буфете, комнате приема пищи).

1.15. Работник должен уметь оказывать первую помощь пострадавшему при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, правила пользования ею.

1.16. Лица, нарушившие требования настоящей инструкции, могут быть привлечены к ответственности в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить прочность крепления картофелеочистительной машины к фундаменту;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами.

2.5. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления,
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования (клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.);
- целостность абразивов и наличие загрузочной воронки в картофелеочистительных машинах;
- отсутствие посторонних предметов в рабочей камере и вокруг оборудования;
- исправность резиновой уплотняющей прокладки на дверце разгрузочного люка и запирающего устройства;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогражденных люков, колодцев);
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (рукоятки ножей должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц, плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.6. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.7. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу картофелеочистительной машины на холостом ходу.

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.
- 3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
- 3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.
- 3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, отходы, разлитую воду.
- 3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, стеллажами, штабелями с картофелем и овощами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой продукцией.
- 3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
- 3.9. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).
- 3.10. Во время работы с ножом не допускается:
  - использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
  - делать резкие движения;
  - проверять остроту лезвия рукой;
  - оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;
  - опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.
- 3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».
- 3.12. Переносить сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
- 3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 3.14. Использовать при ручной очистке лука вытяжной шкаф.
- 3.15. Во время работы на картофелеочистительной машине:
  - соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, использовать машину только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по эксплуатации;
  - предупреждать о предстоящем пуске машины работников, находящихся рядом;
  - включать и выключать машину сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
  - не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям машины, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
  - устанавливая (снимать) терочные рабочие органы с помощью специального крючка при выключенном электродвигателе машины;
  - надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы;
  - загрузку картофеля или корнеплодов производить через бункер равномерно, при включенном электродвигателе и после подачи воды в рабочую камеру;
  - соблюдать нормы загрузки машины продукцией;
  - не опускать руки в рабочую камеру картофелеочистительной машины во время ее работы;
  - не удалять застрявшие клубни руками, использовать для этой цели специальные приспособления;
  - осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность машины,

устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено от источника питания и на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», а также после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.16. При использовании картофелеочистительной машины не допускается:

- работать со снятыми ограждающими и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, окнами и т.п.;
- превышать допустимые скорости работы машины;
- эксплуатировать машину без загрузочного окна с крышкой, бункера, загрузочной воронки со шторками, препятствующих выбросу клубней, и разгрузочных устройств;
- проталкивать продукт руками или посторонними предметами;
- работать на машине с дефектными абразивами (сколы, трещины);
- оставлять без надзора работающую машину, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на машину инструмент, продукцию, тару.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении:

- предупредить людей, находящихся в помещении, о недопустимости пользования открытым огнем, курения, включения и выключения электрического освещения и электроприборов; открыть окна (форточки, фрамуги) и проветрить помещение;
- сообщить об этом администрации организации, а, при необходимости, вызвать работников аварийной газовой службы по телефону 104.

4.4. При возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся руководителю.

4.5. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.6. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить руководителю о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

5.2. Снять загрузочную воронку, очистить от отходов и промыть рабочую камеру машины водой из шланга.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.4. При мойке помещения из шланга следить, чтобы вода не попадала в электродвигатель и электропусковое устройство машины.

5.5. Закрыть вентили (краны) на подводящих трубопроводах холодной воды.

5.6. Докладить руководителю об имевших место проблемах и о принятых мерах.

5.7. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.

Ознакомлены:

---

**«СОГЛАСОВАНО»**  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

---

**СОГЛАСОВАНО:**  
Председатель профсоюзного

**«УТВЕРЖДАЮ»**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КУЛИНАРНЫХ РАБОТ (ВЫПЕЧКА)**  
**ИОТ-№-008-2021**

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. К самостоятельной работе в качестве кулинара мучных изделий допускаются лица старше 18 лет, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие санитарно-гигиеническое обучение, прошедшие вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным способам и приемам ведения работ, прошедшие стажировку на рабочем месте и проверку знаний требований охраны труда.

1.2. В процессе работы кулинар мучных изделий проходит повторный инструктаж по охране труда не реже 1 раза в 6 месяцев, периодический медосмотр и санитарно-гигиеническое обучение – не реже 1 раза в 12 месяцев, очередную проверку знаний требований охраны труда – не реже 1 раза в 12 месяцев.

1.3. Кулинар мучных изделий должен соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда, Правил внутреннего трудового распорядка.

1.4. Принимать и пищу и курить разрешается только в специально выделенных и оборудованных для этого местах.

1.5. Запрещается употреблять на работе алкогольные напитки и (или) иные наркотические вещества, появляться в рабочее время в состоянии алкогольного и (или) иного наркотического опьянения.

1.6. Кулинар мучных изделий должен быть обеспечен санитарной одеждой, специальной одеждой и обувью, а также и другими необходимыми средствами индивидуальной защиты (СИЗ) в соответствии с действующими Нормами бесплатной выдачи специальной одежды, обуви и СИЗ.

1.7. На кулинара мучных изделий могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся механизмы, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара;
- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- повышенный уровень статического электричества;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

1.8. Кулинар мучных изделий извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.9. Кулинару мучных изделий следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.10. Работник, допустивший нарушение или невыполнение требований инструкции по охране труда, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечен к дисциплинарной ответственности, а в зависимости от последствий — и к уголовной; если нарушение связано с причинением материального ущерба, то виновный может привлекаться к материальной ответственности в установленном порядке.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Волосы убрать под головной убор.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
  - проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
  - надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
  - удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
  - проверить наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочном бункере просеивателя, работу блокирующего устройства;
  - проверить внешним осмотром:
    - достаточность освещения рабочей поверхности;
    - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
    - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
    - наличие и надежность заземляющих соединений (не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления оборудования);
    - наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей;
    - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
    - наличие и исправное состояние приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);
    - отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
    - исправное состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогороженных люков);
    - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
    - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц).
- 2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
- 2.5. Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.
- 2.6. Перед включением в работу тестомесильной машины:
- поднять защитный колпак (крышку, ограждающие щитки) и, вращением штурвала вручную, перевести месильный рычаг в верхнее положение;
  - нажать ногой на педаль и вкатить дежу на фундаментную плиту машины. Проверить

надежность крепления дежи с помощью запирающего устройства;  
— убедиться в надежности крепления лопастей и наличии зазора между лопастями, стенками и дном дежи;  
— проверить исправность блокировочного устройства, выключающего электропривод при поднятии крышки (щитка) машины;

— опустить защитное устройство и проверить работу машины на холостом ходу.

2.7. При замесе жидкого теста дежу следует загружать на 80-90%, а крутого — на 50% емкости дежи.

2.8. Перед включением в работу взбивальной машины:

— установить и надежно закрепить сначала бачок, а затем взбиватель;  
— установить скорость вращения взбивателя;  
— повернуть вручную крышку планетарного редуктора и убедиться, что взбиватель не касается дна и стенок бачка.

2.9. На холостом ходу проверить направление вращения крыльчатки просеивателя.

2.10. Перед началом работы тесторазделочного оборудования проверить:

— исправность оборудования и пусковой аппаратуры;  
— наличие и исправность: ограждений вращающихся и движущихся частей оборудования; механизмов нагнетания теста (шнековых, лопастных, валковых) в тестовых камерах; делительной головки и режущего устройства тесторазделочных машин; раскатывающих валков закаточных машин; рабочих органов формующих машин; приводов электродвигателей;

— исправность действия блокировочных устройств, выключающих электропривод при открывании крышки тестовой камеры, щитка делительной головки, ограждения привода тестоделительных машин;

— исправность электроблокировки на ограждениях раскатывающих валков тестозакаточных машин, рабочих органов делительно-закаточных и формующих машин;

— правильность фиксации спирали, чистоту поверхности чаши и спирали тестоокруглительной машины;

— правильность натяжения ленты на приемных, закатывающих и передаточных транспортерах, тестозакаточных, тестоформующих и тестоделительных машинах;

— наличие и исправность необходимого инвентаря (скребков, щеток, лопаток для проталкивания теста).

2.11. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.12. При эксплуатации электрических пекарных шкафов, газового оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы и подъезды к нему, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой продукцией.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.

Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент. Не производить эти работы инструментом с заусенцами. При вспарывании мягкой тары направлять нож в направлении «от себя».

3.10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

3.11. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.12. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении «от себя».

3.13. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.14. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.15. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

— применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

— не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);

— не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.16. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

— соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования;

— использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

— перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;

— предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

— включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

— не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

— снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

— надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

— загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя;

— соблюдать нормы загрузки оборудования;

— удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

— осматривать, регулировать, устранять неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.17. При использовании электромеханического оборудования не допускается:

— работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

— поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

— превышать допустимые скорости работы оборудования;

- извлекать руками застрявший продукт;
- проталкивать продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

### 3.18. При эксплуатации тестомесильной машины:

- не загружать в дежу продукт, не производить замеры температуры, не брать пробу теста и наклоняться над дежой во время работы машины;
- накатывание дежи на платформу машины производить при верхнем положении месильного рычага и при выключенном электродвигателе;
- включать машину при надежной фиксации дежи на станине и опущенных щитках ограждения;
- после окончания замеса выключить электродвигатель, привести месильный рычаг в верхнее положение, очистить его от теста, поднять защитное устройство и выкатить дежу;
- при перемещении дежи соблюдать осторожность, предупреждать окружающих о начале ее перемещения, передвигать дежу только впереди себя;
- дежи ставить так, чтобы они не загораживали проходы и не преграждали доступ к тестомесильным машинам;
- при работе с подкатными дежами периодически очищать направляющие канавки для колес.

### 3.19. При эксплуатации взбивальной машины:

- соблюдать осторожность, находясь вблизи движущихся элементов машины;
- определять готовность взбитых продуктов, снимать сменные механизмы только при выключенном электродвигателе и после полной остановки движущихся частей;
- не допускается:
- изменять частоту вращения взбивателя (если иное не указано в инструкции завода-изготовителя);
- добавлять продукт в бачок (кроме машин, где предусмотрен загрузочный лоток).

3.20. Во время работы просеивателя следить за тем, чтобы бункер был постоянно заполнен во избежание распыления продукта.

3.21. Не открывать защитные ограждения просеивателя, конвейеров тестоприготовительных машин.

3.22. Производить выгрузку теста из машин «Микс» после остановки лопастей мешалки. Не пользоваться для этого кратковременным включением машины.

3.23. Закрывать крышкой емкость для хранения аммония.

3.24. Для разбивания яиц использовать специальное приспособление. Не разбивать яйца ножом.

3.25. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором для яиц вдвоем.

3.26. Дезинфицирующий раствор для яиц хранить в закрытой емкости в строго определенном месте.

3.27. Во время эксплуатации тесторазделочного оборудования:

- при загрузке теста в тестоделители следить за его равномерным распределением в воронке, не допускать ее переполнения;
- следить за исправностью блокировочных устройств оборудования;
- при необходимости проталкивать тесто в рабочую камеру тестоделителя и других формирующих машин при отключенном электродвигателе, используя специально предназначенные для этого деревянные лопаточки;

— соблюдать осторожность при удалении кусков теста с поддона тестоделителей, убирать их, а также регулировать производительность оборудования и развес кусков теста на тестоделителе только во время его остановки;

— подачу кусков теста в закаточную машину производить только посредством транспортера. Не брать на ходу куски теста из спирали тестоокруглителя.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. При возникновении поломок оборудования, угрожающих аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором не установлено газовое оборудование:

— предупредить работников, находящихся в помещении, о недопустимости пользования открытым огнем, курения, включения и выключения электрического освещения и электроприборов;

— открыть окна (форточки, фрамуги) и проветрить помещение;

— сообщить об этом администрации организации, а при необходимости — вызвать работников аварийной газовой службы по телефону 104.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу следует прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.6. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.7. В случае возгорания жира не заливать его водой. Прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.8. В случае обнаружения возгорания или пожара отключить электроэнергию, сообщить руководству и приступить к тушению имеющимися средствами первичного пожаротушения. При необходимости вызвать пожарную бригаду по телефону 101.

4.9. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая помощь. При необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или организовать его доставку в учреждение здравоохранения. Сообщить руководству, по возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. Перед очисткой от теста рабочих органов тестомесильной машины и тестоделителя, тестоформирующей и тестозакаточной машин, тестоокруглителя (чаши спирали), транспортеров выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск, вывесить на пусковое устройство плакат «Не включать! Работают люди!».

5.2. Произвести разборку, очистку и мытье оборудования: механического — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового — после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Очистку оборудования от мучной пыли производить щеткой или пылесосом. Не применять для этой цели металлические предметы.

5.4. В конце работы дежу и месильный рычаг с лопастью тестомесильной машины промыть горячей водой (не превышающей разрешенную температуру) и вытереть насухо. Станину и другие части очистить щеткой от мучной пыли и протереть влажной тканью.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

Ознакомлены:

---

«СОГЛАСОВАНО»  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

---

**СОГЛАСОВАНО:**  
Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Заведующая МКДОУ

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РУБКЕ МЯСА ВРУЧНУЮ  
ИОТ-№-009-2021**

**1. Общие требования безопасности**

1.1. К самостоятельной работе при рубке мясных изделий допускаются лица, прошедшие:

- вводный инструктаж;
- инструктаж по пожарной безопасности;
- первичный инструктаж на рабочем месте;
- инструктаж по электробезопасности на рабочем месте
- Рабочие должны проходить:
- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте не реже, чем через каждые три месяца;
- Санитарный медицинский осмотр не реже 1 раза в 6 месяцев.
- Рабочий обязан:
  - соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные на предприятии;
  - соблюдать требования настоящей инструкции, инструкции о мерах пожарной безопасности, инструкции по электробезопасности;
  - использовать по назначению и бережно относиться к выданным средствам индивидуальной защиты.
  - Не допускать на рабочее место лиц, не имеющих отношение к выполняемой работе.
  - Знать и соблюдать правила личной гигиены, не курить на рабочем месте и не употреблять до и во время работы спиртные напитки.
  - Выполнять требования органов санэпиднадзора
  - Не заходить за ограждения электрооборудования.
  - Знать способы и схему разделки мясных туш.
  - Содержать рабочее место в чистоте и порядке.
  - Уметь оказывать доврачебную помощь пострадавшим, пользоваться средствами пожаротушения, при возникновении пожара вызвать пожарную охрану.

1.2. Ручной инструмент (топоры, разделочные ножи) должен быть доброкачественным и соответствовать выполняемой работе, должен находиться в исправном состоянии.

1.3. Заточка инструмента (топоры, ножи) должны выполняться лицом, специально обученным и уполномоченным на это.

1.4. Инструмент, подлежащий переноске и могущий нанести травму, должен быть в чехлах, переносных футлярах или сумках, выдаваемым предприятием.

1.5. Рукоятки топора должны быть удобны в работе, изготавливаться из сухой, твердой и вязкой древесины и надежно крепиться к инструменту. Поверхность рукояток должна быть гладкоостроганой, без трещин, заусенец, сучков.

1.6. Нож должен иметь прочно насаженную, деревянную рукоятку, удобную для длительной работы.

1.7. Рукоятки ножей со стороны заточки лезвия для предохранения от скольжения должны иметь предохранительный выступ, возвышающийся над лезвием не менее 5мм

1.8. Заточные станки должны быть обеспечены ;

-защитными экранами.

-подручниками, зазор между краем подручника и рабочей поверхностью круга должен быть не менее 3мм.

-ограждаться защитными кожухами .

-местным установками для отсоса пыли.

- должна быть вывешена табличка с указанием ответственного лица за его эксплуатацию.

1.9. При работе на заточном станке запрещается;

- стоять против вращающегося круга.
- производить правку круга неспециальным инструментом.
- применять рычаги для увеличения нажима на круг.
- выполнять работу боковыми поверхностями круга, специально не предназначенными для такого вида работ.
- работать без защитного экрана.

1.10. За невыполнение требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, рабочий несет ответственность согласно действующему законодательству.

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Получить инструктаж по охране труда у мастера при выполнении новых видов работ и изменении условий труда.

2.2. Убедиться в чистоте и исправности специальной одежды, одеть и застегнуть ее на все пуговицы, волосы убрать под головной убор.

2.3. Подготовить разделочный стол, убедиться в отсутствии посторонних предметов у разделочного стола, подтеков крови, воды...

2.4. Проверить;

- наличие исправного инструмента и приспособлений;
- отсутствие посторонних у разделочного стола.

## **3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Рабочий, занимающийся разделкой мясных туш обязан;

--постоянно следить за исправностью инструмента.

--чтобы разделочный материал находился перед рабочим на специальном столе.

--на рабочем месте не находились посторонние люди.

--быть внимательным, не отвлекаться и не отвлекать других.

3.2. Не разрешается оставлять топор на краю разделочного стола, а также брошенным на землю.

3.3. При заточке инструмента вручную абразивный брусок не должен иметь сколов, выщерблин, трещин.

3.4. Правку и заточку инструмента необходимо проводить с соблюдением мер безопасности во избежание получения травмы.

3.5. При работе остро оточенный нож необходимо держать крепко в руке, лезвием от себя. Особенно осторожно надо обращаться с ножом, когда приходится работать мокрыми руками.

3.6. После окончания работы нож следует помещать в ножны, а не бросать на землю и не втыкать в разделочный стол. Лежащий на полу нож представляет большую опасность для персонала.

## **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.2. При получении травмы необходимо обратиться в медпункт, поставить в известность руководителя

4.1. При несчастных случаях с людьми оказать им доврачебную помощь, немедленно поставить в известность мастера, сохранить обстановку

## **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Привести в порядок рабочее место (очистить от грязи и пыли оборудование и инструмент, собрать и вынести в отведенное место мусор и отходы, собрать и сложить в установленное место инструмент, приспособления и необработанные детали, обработанные детали сдать на склад.

5.2. Снять спецодежду, принять душ.

Ознакомлены:

«СОГЛАСОВАНО»

Ответственный за охрану труда

«УТВЕРЖДАЮ»

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РУЧНОЙ ОБРАБОТКЕ РЫБЫ  
ИОТ-№-010-2021**

р.п. Сосновка Сосновского района Тамбовской области

**1. Общие требования безопасности**

Запрещается начинать работу за рыбообразными столами при проведении в цехе работ не связанных с обработкой рыбы.

Крупную рыбу необходимо подавать на рыбообразный стол головой к головорубке.

При подаче живой рыбы необходимо быть осторожным, чтобы не поранить головорубщика или принимающего рыбу.

Не подавать на разделочный стол слишком много рыбы, чтобы не затруднять работу головорубщику или шкерщику.

При подаче и разделке рыбы с колючими плавниками и шипами необходимо быть предельно осторожным, остерегаться уколов ими.

При подаче рыбы на рыбный стол нельзя становиться на рассыпанную рыбу, т.к. может привести к падению и травме.

Перед перемещением и разделкой особенно крупных рыб необходимо предварительно убедиться в том, что они оглушены.

Необходимо выполнять только порученную вам работу и только при условии что безопасные приёмы её выполнения вам хорошо известны.

Не скапливать на столе рыбные отходы, получаемые при разделке.

Нельзя работать в местах с недостаточно освещённым, об этом необходимо сообщить руководителю работ.

Не допускать посторонних людей к рабочим местам ручной разделки рыбы.

**2. Требования безопасности перед началом работ**

1. При перемещении особенно крупных рыб и их разделке необходимо соблюдать следующие требования:

- а) не просовывать в полость рта руки и ноги;
- б) не прикасаться к телу рыбы голыми руками;
- в) не находиться со стороны хвоста рыбы;
- г) не располагаться так, чтобы рыба была между ногами.

2. Работать необходимо в спецодежде, следить за её исправностью и чистотой, рукава застёгивать на пуговицы, или обвязать, застегнуть спецодежду так, чтобы не было развевающихся концов. Работать только в резиновых сапогах

**3. Производственная санитария**

1. Все работники рыбообрабатывающего предприятия обязаны выполнять правила личной и профессиональной гигиены.

2. Каждый работник несёт ответственность за состояние рабочего места, выполнение технологических и санитарных требований на своём участке.

3. Работники предприятия должны носить чистую спецодежду или саноддежду и головные уборы.

У лиц, имеющих по роду выполнения работы непосредственное соприкосновение с открытой рыбной продукцией головной убор должен полностью закрывать волосы.

4. Санитарная одежда должна быть изготовлена из материалов светлых тонов, имея отличительную поцеховую маркировку. обувь должна быть рассчитана на многократную дезинфекцию. Комплект санитарной одежды для рабочих разделочных цехов состоит из колпака (косынки), хлопчатобумажного халата, резиновых сапог, прорезиненного фартука, х/б перчаток, для рабочих цеха фасовки, укладки и упаковки-косынки, х/б халата или куртки, х/б брюк, кожаных тапочек, четырёхслойных марлевых повязок, индивидуальное полотенце.

5. Санodeжду нельзя закалывать булавками и иголками. Запрещается проносить в цех предметы личного туалета и другие посторонние предметы.
6. Санodeжду запрещается надевать на верхнюю одежду и носить только во время работы.
7. Работники, направленные на обработку и подготовку рыбной продукции, должны мыть руки пере началом работы и каждый раз при возобновлении работы. Раны на руках должны быть закрыты водонепроницаемой повязкой. Работники с гнойничковыми ранними к работе не допускаются.
8. Запрещается курить, плевать, есть, пить в рабочих помещениях и местах хранения рыбной продукции.
9. Принимать пищу разрешается в буфетах, столовых, и специально отведённых для этого помещениях.
10. После окончания работы необходимо сдать своё рабочее место в должной чистоте и порядке мастеру цеха, а санитарную одежду- лицу, ответственное за её прием, хранение и выдачу.

Ознакомлены:

\_\_\_\_\_

**«СОГЛАСОВАНО»**

Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

\_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

\_\_\_\_\_

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫХ РАБОТАХ**  
**ИОТ-№-011-2021**

**1. Общие требования безопасности**

1.1. К проведению погрузочно-разгрузочных работ допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское освидетельствование, обученные безопасным методам работы, сдавшие экзамены в соответствии с действующим Положением о порядке обучения и проверки знаний по охране труда руководителей, специалистов и рабочих предприятий, учреждений и организаций связи.

1.2. Погрузочно-разгрузочные работы для грузов более 20 кг, или при подъеме грузов на высоту более 3 м должны выполняться механизированным способом с применением подъемно-транспортных средств (кранов, погрузчиков и др.), а также средств малой механизации.

1.3. Погрузочно-разгрузочные работы должны осуществляться под руководством специально выделенного инженерно-технического работника, ответственного за безопасное проведение работ, который определяет безопасные способы погрузки, разгрузки и транспортирования грузов и несет ответственность за соблюдение правил безопасности при выполнении работ.

1.4. При использовании в работе грузоподъемных механизмов назначается приказом лицо, ответственное за безопасное производство работ грузоподъемными механизмами из числа мастеров, прорабов, начальников участка, бригадиров.

1.5. Назначение лица, ответственного за безопасное проведение работ грузоподъемными механизмами, должно производиться после проверки его знаний, комиссией с участием инспектора Госгортехнадзора. Лицам, прошедшим проверку знаний, выдаются удостоверения.

1.6. Водители грузоподъемных машин и механизмов должны иметь кроме водительских прав, право на управление грузоподъемными машинами и механизмами, а также группу по электробезопасности не ниже II.

1.7. При проведении погрузочно-разгрузочных работ возможно воздействие следующих опасных и вредных факторов:

1.7.1. Наезд автотранспорта;

1.7.2. Получение травм от упавшего груза;

1.7.3. Воздействие неблагоприятных метеорологических условий.

1.8. Персонал, проводящий работы, обязан:

1.8.1. Выполнять только ту работу, которая определена должностной инструкцией.

1.8.2. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

1.8.3. Знать правила пользования средствами индивидуальной защиты.

1.8.4. Уметь оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим при несчастных случаях.

1.9. Каждый работник должен быть обеспечен специальной одеждой, специальной обувью и средствами индивидуальной защиты в соответствии с Типовыми отраслевыми нормами бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам связи. Все погрузочно-разгрузочные работы должны выполняться в рукавицах, а при выполнении работ с помощью грузоподъемных механизмов - в касках.

1.10. За невыполнение данной инструкции виновные привлекаются к ответственности согласно правилам внутреннего трудового распорядка или взысканию, определенным Кодексом законов о труде Российской Федерации.

**2. Требования безопасности перед началом работ**

2.1. Для своевременной приемки и разгрузки поступающих грузов и их хранения необходимо:

- подготовить кабельные площадки, автотранспорт и средства разгрузки.

2.2. На площадках для укладки грузов должны быть обозначены границы штабелей, проходов и проездов между ними. Размещать грузы в проходах и проездах запрещается.

2.3. Транспортные средства, стоящие под погрузкой-разгрузкой, должны быть надежно заторможены. Под задние колеса автомобиля подкладываются тормозные подкладки в виде клиньев.

2.4. Перед каждой погрузкой и разгрузкой барабана с кабелем покати должны быть тщательно осмотрены.

### **3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Грузить барабаны с кабелем на автомобиль и разгружать их с автомобиля необходимо механизированным способом и на ровном месте.

3.2. При погрузке или разгрузке барабана с кабелем подъемным краном грузоподъемность крана и применяемых строп должна соответствовать массе перемещаемого груза.

3.3. При опускании барабана с кабелем в кузов автомобиля влезать в кузов автомобиля для закрепления барабана разрешается только тогда, когда он будет установлен на платформе автомобиля.

3.4. Погрузка барабана с кабелем на транспортер (тележку) выполняется при помощи лебедок, смонтированных на транспортере. После подъема барабана должны быть установлены упорные штанги. После погрузки необходимо тщательно осмотреть подвесные устройства для барабана, прицепные соединения и запоры, а также проверить плотно ли барабан встал на опоры.

3.5. Пол кузова автомашин следует усилить настилом из досок толщиной 50 мм, которые располагаются перпендикулярно основным доскам пола.

3.6. В кузове автомашины со стороны, противоположной вкатыванию барабана, следует установить постоянный упор высотой 30 - 40 см в виде треугольника, длина упора должна быть на 30 см больше ширины перевозимых барабанов.

3.7. Если отсутствует подъемный кран, барабан с кабелем можно грузить на автомобиль с помощью лебедки, установленной и прочно закрепленной в передней части кузова автомобиля.

3.8. При отсутствии подъемного крана разгрузку можно осуществлять осторожным скатыванием барабана по покатым на тросе с помощью лебедки. Покати должны иметь на концах стальные наконечники: на одном конце для упора в землю, а на другом - для укладки на край платформы автомобиля. Под середину покати подставляются поперечные козлы.

3.9. Работникам запрещается находиться сзади накатываемого барабана.

3.10. Разгрузка барабана с кабелем свободным скатыванием или сбрасыванием барабана на землю запрещается.

3.11. Перевозка работников в кузове автомобиля с погруженными барабанами запрещается. Наблюдение за положением барабана должны вести сопровождающий, сидящий в кабине рядом с водителем.

3.12. В автомобиле (автоприцепе) разрешается перевозить одновременно не более 2-х барабанов. Общая масса барабанов, перевозимых одновременно в автомобиле, не должна превышать грузоподъемности автомобиля. Каждый барабан должен быть укреплен. После погрузки и установки в кузове автомобиля барабан укрепляют растяжками.

3.13. Руководитель работ должен обязать водителя автомобиля во время транспортировки барабана с кабелем соблюдать следующие правила.

3.14. Управлять автомобилем с максимальным вниманием, помня, что перевозится тяжелый и неустойчивый груз.

3.15. Не допускать резких включений сцеплений, резких торможений и поворотов.

3.16. На поворотах при спуске с горы и при подъеме на гору снижать скорость автомобиля до малой скорости.

3.17. объезжать выбоины и ухабы, автомобиль вести осторожно без рывков.

### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении аварии или ситуаций, которые могут привести к несчастным

случаям, следует:

4.1.1. Немедленно прекратить работы и известить своего непосредственного руководителя.

4.2.2. Оперативно принять меры по устранению причин аварии или причин, которые могут привести к несчастным случаям.

4.2.3. О пострадавших необходимо известить непосредственного начальника: сообщить в медпункт и принять срочные меры по оказанию необходимой первой медицинской помощи.

### **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Убрать и привести в порядок рабочее место.

5.2. Убрать инструмент, средства защиты, приспособления, а при их неисправности, заменить.

5.3. Снять спецодежду, спецобувь и убрать их в специально отведенное место.

5.4. Сообщить лицу, ответственному за производство работ, о всех недостатках, замеченных во время работы, и принять меры по их устранению.

Ознакомлены:

\_\_\_\_\_  
«СОГЛАСОВАНО»  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности  
\_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.  
\_\_\_\_\_

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С ПАРОКОНВЕКТОМАТОМ**  
**ИОТ-№-012-2021**

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. К работе на пароварочном конвективном аппарате электрическом кухонном (далее — пароконвектомат) допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие:

- медицинский осмотр при поступлении на работу и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья;
- стажировку на рабочем месте (от 2 до 14 смен). Продолжительность стажировки определять исходя из знаний, умений и навыков работника, которому назначается стажировка;
- проверку теоретических и приобретенных практических знаний технологического процесса и получившие допуск к самостоятельной работе на пароконвектомате.

1.2. Работники обязаны знать и соблюдать правила по охране труда, производственной санитарии, пожарной безопасности, электробезопасности, действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. Во время работы работники проходят:

- обучение безопасным методам труда;
- периодическую проверку знаний по безопасным методам труда – 1 раз в год;
- повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте – не реже 1 раза в 6 месяцев;
- периодические медицинские осмотры;
- ежесменный допуск к работе.

1.4. Во время работы на работника могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса на пароконвектомате и отсутствии диэлектрического коврика;
- термические ожоги;
- микроклимат производственного помещения;
- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- недостаточность освещенности рабочего места;
- острые кромки, заусенцы, шероховатости на поверхности оборудования;
- скользкий пол;
- физические перегрузки.

1.5. Для защиты от вредных и опасных производственных факторов работники должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты в соответствии с «Правилами обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» и «Перечнем профессий и должностей работников, имеющих право на обеспечение специальной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты, а также моющими и обезвреживающими средствами». Выдаваемые средства индивидуальной защиты должны быть сертифицированы, соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда.

1.6. В процессе работы работники обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и правила пользования ими.

1.7. Работники должны уметь оказывать первую доврачебную медицинскую помощь пострадавшему.

1.8. Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять её по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить непосредственному руководителю и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

1.9. Обо всех нарушениях требований охраны труда, о неисправностях или поломке пароконвектомата, необходимо извещать своего непосредственного руководителя.

1.10. Работник должен извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, а также о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

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

## **2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Надеть спецодежду, спецобувь установленного образца. Специальную (санитарную) одежду надеть так, чтобы не было свисающих концов одежды, убрать волосы под головной убор.

2.2. Запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и другие вещи, а также носить на рабочем месте бусы, серьги, клипсы, броши, кольца и другие украшения. В карманах санитарной одежды может храниться только аккуратно подрубленный носовой платок.

2.3. Получить допуск о состоянии здоровья у медицинской сестры (расписаться в «Журнале результатов медицинских осмотров»).

2.4. Получить наряд-задание на выполнение работ, пройти инструктаж на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ.

2.5. Принять санитарное состояние рабочего места по смене.

2.6. Проверить целостность электрических кабелей и исправность заземляющего провода.

2.7. Подготовить рабочую зону для безопасной работы:

- убедиться в наличии на полу около пароконвектомата диэлектрического коврика;
- проверить состояние пола, на пути перемещения (полы должны быть сухими и не скользкими);
- проходы к рабочему месту должны быть свободными.

2.8. При внешнем осмотре проконтролировать следующие параметры:

- достаточность освещения производственного помещения;
- наличие всех защитных устройств;
- отсутствие видимых следов неисправности пароконвектомата;
- проверить исправность вытяжной вентиляционной системы производственного помещения.

2.9. Перед началом работы на пароконвектомате необходимо:

- убедиться, что запорный кран парогенератора закрыт;
- убедиться, что перегородка духовки и направляющие надежно закреплены. Снятие направляющих и перегородки осуществляется следующим образом: приподнимите направляющие вверх, отодвиньте их от стенок духовки, опустите вниз, затем движением на себя выньте направляющие из духовки. Установка в обратном порядке;
- открыть краны подвода воды к пароконвектомату;
- включить электропитание.

2.10. При обнаружении какой-либо неисправности пароконвектомата, сообщить об этом непосредственному руководителю. Приступать к работе только после устранения неисправностей.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Работать только на исправном пароконвектомате. Инструмент, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Порядок работы на пароконвектомате:

— Откройте краны подвода воды к пароконвектомату.

— Включите электропитание.

— Нажмите на панели управления кнопку «Вкл/откл». После прохождения внутреннего теста на панели воспроизведутся параметры последнего примененного режима приготовления.

— При необходимости измените параметры приготовления. Выберите режим приготовления, для чего в окне «Режимы» нажмите соответствующую кнопку.

— Выберите требуемую температуру в рабочей камере. Нажмите кнопку «Выбор параметров» в окне «Температура в камере», при этом замигает индикатор заданного значения. Кнопками «Больше/меньше» установите требуемую температуру. Повторно нажмите кнопку «Выбор параметров», индикатор заданного значения перестанет мигать, значения параметра заносятся в память пароконвектомата. Значение максимальной температуры для каждого режима указаны в окне «Режимы».

— Выберите требуемую функцию: внутреннюю температуру продукта («Температура щупа») или «Таймер». Для выбора функции необходимо нажать кнопку «Выбор параметра» в соответствующем окне «Температура щупа или «Таймер». В результате включатся индикаторы выбранной функции. Данные функции используются только раздельно. Функция «Температура щупа» используется только в режимах «Конвекция» и «Конвекция + пар». Изменение требуемых значений параметров производится аналогично изменению параметров в окне «Температура в камере».

— При использовании функции «Температура щупа» вставьте щуп вготавливаемый продукт, выставьте значение температуры в камере и температуру щупа.

— Установка времени приготовления производится так же, как и установка температуры в камере. Максимальная установка таймера – 9 часов 59 мин.

— Нажмите кнопку «Пуск/стоп», при этом пароконвектомат начинает работу.

— По истечении запрограммированного времени или при достижении заданной внутренней температуры продукта произойдет автоматическое отключение пароконвектомата и прозвонит звонок.

— При необходимости можно прервать процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск/стоп».

— При необходимости можно изменить заданные значения параметров (температура в камере, температура щупа, таймер) в процессе работы. Об изменении указанных параметров в процессе работы сигнализирует звонок. При этом в окне «Уставка таймера» будет индцироваться время, заданное Вами + время, уже прошедшее с момента пуска пароконвектомата в работу. Режим работы (окно «Режимы») в процессе приготовления изменить нельзя. Для изменения режима необходимо остановить работу пароконвектомата кнопкой «Пуск/стоп» и произвести установку требуемых параметров.

— По окончании работы нажмите кнопку «Вкл/откл».

3.5. При первом запуске пароконвектомата дополнительно необходимо:

— проконтролировать направление вращения вентилятора;

— включить режим «пар» на полчаса, для устранения посторонних запахов;

— промыть духовку при помощи душа, протереть внутренние поверхности чистой тканью.

3.6. Работа пароконвектомата приостанавливается при открывании двери, но время приготовления не останавливается (таймер продолжает работать).

3.7. Пароконвектомат начинает снова работать, когда дверь закрыта.

3.8. При работе с пароконвектоматом необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

— не включать пароконвектомат без заземления;

— не оставлять включенный пароконвектомат без присмотра;

- санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате;
  - периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства пароконвектомата;
  - при обнаружении неисправностей вызывать слесаря-ремонтника;
  - включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.
- 3.9. Внимание! При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала поверните ручку вверх до упора и приоткройте дверку; выпустите пар и (или) горячий воздух из духовки. Поверните ручку вниз до упора и откройте дверку полностью.
- 3.10. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.
- 3.11. Внимание! Для очистки наружной поверхности пароконвектомата не допускается применять водяную струю.
- 3.12. Внимание! Температура стекла дверки может достигать более 80 град.С. Будьте осторожны.
- 3.13. Внимание! Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Фиксация дверки происходит при ее открытии примерно на 135°, о чем свидетельствует повышенное усилие на вращение дверки.
- 3.14. Категорически запрещается:
- производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата;
  - работать без заземления;
  - использовать пароконвектомат в пожароопасных и взрывоопасных зонах.
- 3.15. Во время работы соблюдать правила перемещения в производственном помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.
- 3.16. Рабочее место не должно быть загромождено.
- 3.17. Применять средства защиты рук при переноске товаров в жесткой таре.
- 3.18. Своевременно убирать с пола рассыпанные (пролитые) продукты (жиры и др.).
- 3.19. Переносить товары только в исправной таре.
- 3.20. Не превышать нормы переноски тяжестей.
- 3.21. При переноске груза выбирать свободный, ровный и наиболее короткий путь, не перегонять впереди идущих работников (особенно в узких и тесных местах).
- 3.22. Санитарная очистка, ремонтные работы производить только после отключения пароконвектомата от электросети. При санитарной обработке и ремонтных работах на пусковое устройство вывесить запрещающий знак «Не включать! Работают люди!».

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

- 4.1. При замыкании электропроводки на корпус немедленно отключить пароконвектомат от электросети и включить вновь только после устранения специалистами всех неисправностей.
- 4.2. В случае пожара приступить к тушению очага возгорания с помощью средств пожаротушения. При тушении использовать порошковые огнетушители.
- 4.3. В аварийной обстановке оповестить об опасности работников, находящихся рядом, доложить непосредственному руководителю о случившемся.
- 4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение места работы жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.5. Пролитый жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым (не более чем до 50 °С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
- 4.6. Пострадавшему при несчастном случае необходимо оказать первую доврачебную помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или организовать его доставку в учреждение здравоохранения, сообщить руководству о происшествии и по возможности сохранить обстановку до расследования, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.
- 4.7. При обнаружении пожара или возгорания необходимо:
- прекратить работу, обесточить оборудование, вентиляцию в зоне пожара или возгорания;
  - сообщить по телефону 101 в пожарную охрану и непосредственному руководителю;

- приступить к эвакуации людей;
- принять участие в тушении пожара с помощью первичных средств пожаротушения с соблюдением требований безопасности.

4.8. При поломке оборудования, аварии на рабочем месте, а также при угрозе жизни и здоровью работников, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.9. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. После окончания работы пароконвектомат необходимо отключить.

5.2. Провести осмотр пароконвектомата с целью выявления появившихся во время работы видимых дефектов. Сведения обо всех неисправностях, сбоях, имевших место во время работы доложить своему непосредственному руководителю.

5.3. Очистить пароконвектомат от загрязнений.

- перед началом очистки отключить электропитание (нажать кнопку «Вкл/Откл»);
- произвести очистку специальными жирорастворяющими средствами для очистки духовок;
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для очистки едкие щелочи и концентрированные кислоты, абразивные вещества.

5.4. Производить очистку следующим образом:

- охладить пароконвектомат до 60°, удалить остатки пищи;
- обработать внутренние поверхности жирорастворяющим средством (в соответствии с инструкцией по эксплуатации жирорастворяющего средства);
- закрыть дверь на 5-10 мин;
- обработайте внутренние поверхности паром в режиме «пар» в течение 5-10 минут, отключите пароконвектомат и осторожно откройте дверь;
- **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при использовании очищающих средств, избегайте их попадания на кожу или в глаза;
- промыть духовку при помощи душа;
- протереть внутренние поверхности чистой тканью;
- просушить печь, включив ее на 5-10 мин. в режим конвекции;
- слить воду из парогенератора, открыв запорный кран, примерно через 4 мин запорный кран закрыть;
- отключить электропитание, закрыть краны подвода воды и приоткрыть дверь пароконвектомата.

5.5. Ежедневно 3-4 раза в зависимости от интенсивности работы ПКА в паровом режиме, проверить заполнение лотка конденсатом, стекающим с дверки. При заполнении лотка конденсатом, необходимо снять лоток. Для этого сдвинуть лоток вправо до упора и потянуть на себя. Лоток расположен под дверкой.

5.6. Внимание! Конденсат может иметь температуру воды до 80° С, будьте осторожны.

5.7. Очистка парогенератора.

5.8. Периодически (раз в месяц) следует удалять накипь от воды в парогенераторе. Для этого необходимо:

- открыть заслонку, для чего включить режим «Конвекция»; убедиться, что заслонка открыта, нажать кнопку «Вкл/Откл»;
- снять направляющие и перегородку;
- опорожнить парогенератор, открыв кран слива воды;
- закрыть кран слива воды из парогенератора;
- через открытую заслонку налить жидкость для удаления накипи;
- после выдержки (в соответствии с инструкцией по эксплуатации на жидкость для удаления накипи), включить пароконвектомат на режим «Пар» на 10 мин;
- слить воду из парогенератора, отключив пароконвектомат и открыть кран слива воды;
- несколько раз, наполняя водой и сливая воду, промыть парогенератор;

- промыть духовку при помощи душа;
- протереть внутренние поверхности духовки чистой тканью;
- просушить духовку, включив ее на 5-10 мин на режим конвекции.

5.9. ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для очистки едкие щелочи и концентрированные кислоты.

5.10. Привести в порядок рабочее место, убрать на отведенные места хранения инвентарь и приспособления.

5.11. Передать смену.

5.12. Снять спецодежду и убрать в отведенное место.

5.13. Вымыть руки теплой водой с мылом, по возможности, принять душ.

5.14. Обо всех обнаруженных неисправностях и нарушениях, выявленных во время работы, необходимо сообщить сменщику и непосредственному руководителю.

Ознакомлены:

\_\_\_\_\_

**«СОГЛАСОВАНО»**  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

\_\_\_\_\_

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Сосновская средняя  
общеобразовательная школа №1

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКОЙ**  
**ИОТ-№-013-2021**

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

- 1.1. К самостоятельной работе с электромясорубкой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При работе с электромясорубкой возможно воздействие на работников следующих опасных производственных факторов:  
— травмирование рук при работе без специальных толкателей;  
— поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электромясорубки и отсутствии диэлектрического коврика.
- 1.4. При работе с электромясорубкой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.
- 1.5. На пищеблоке должна быть мед аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
- 1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.
- 1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации детского сада. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации детского сада.
- 1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать 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.

**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 электромясорубки диэлектрического коврика.
- 2.3. Проверить наличие и надёжность подсоединения к корпусу электромясорубки защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.
- 2.4. Подготовить к работе на электромясорубке продукты и толкатели.
- 2.5. Проверить работу электромясорубки на холостом ходу путём кратковременного её включения.

**3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

- 3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить электромясорубку.
- 3.2. Продукты для обработки на электромясорубке закладывать в приемную камеру не крупными кусками.
- 3.3. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электромясорубки руками во избежание их травмирования, для этой цели использовать специальные деревянные толкатели.
- 3.4. Не перегружать приёмную камеру электромясорубки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями.
- 3.5. Перед обработкой на электромясорубке мяса проверить отсутствие в нём костей.

**4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

- 4.1. При возникновении неисправности в работе электромясорубки, а также нарушении защитного заземления её корпуса работу прекратить и выключить электромясорубку.

Работу продолжить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования мясорубки немедленно отключить её от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации детского сада.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электромясорубку 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 электромясорубку, удалить из неё остатки продуктов и промыть горячей водой.

5.2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку и проветрить помещение

5.3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Ознакомлены:

\_\_\_\_\_

«СОГЛАСОВАНО»  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

\_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫМ**  
**МИКСЕРОМ**  
**ИОТ-№-014-2021**

**1. Общие требования безопасности**

1.1. К самостоятельной работе с многофункциональным миксером допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

К работе с миксером под руководством учителя (преподавателя, мастера) допускаются обучающиеся с 5-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с многофункциональным миксером возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- травмы, повреждения при касании руками вращающихся, движущихся частей многофункционального миксера;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса многофункционального миксера и отсутствии диэлектрического коврика.

4) При работе с многофункциональным миксером должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, диэлектрический коврик.

5) На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.

7) При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастной; случая обязан немедленно сообщить учителю, администрации учреждения. При неисправности многофункционального миксера прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать 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.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак, убедиться в наличии на полу около поверхности, на которой установлен миксер диэлектрических ковриков.

2.2. Проверить наличие ровной устойчивой поверхности, на которой размещается многофункциональный миксер, чтобы корпус миксера находился на расстоянии 30 см от стен, а также надежность подсоединения защитного заземления к ее корпусу.

**3. Требования безопасности во время работы**

- 1) Встать на диэлектрический коврик и включить многофункциональный миксер, убедиться в нормальной работе вращательных элементов.
  - 2) С помощью ручки опустить держатель дежи в самое низкое положение, установить дежу.
  - 3) Отключить питание, установить насадку на ось миксера.
  - 4) Установить нужную скорость перемешивания, включить питание.
  - 5) Во время вращения насадки медленно поднимите наполненную ёмкость в рабочее положение.
  - 6) Загрузка дежи: на 1/3 при взбивании картофельного пюре, мусса, теста для блинов и оладий; на 1/2 при взбивании сливок, белково-сахарных смесей и кремов, при перемешивании салатов и винегретов; на 1/3 для перемешивания фарша.
- 3.7. При работе многофункционального миксера не прикасайтесь руками к вращающимся миксерным насадкам.

#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 1) При возникновении неисправности в работе с миксером, а также нарушении защитного заземления его корпуса работу прекратить и выключить многофункциональный миксер. Работу возобновить после устранения неисправности.
  - 2) При коротком замыкании и загорании электрооборудования многофункционального миксера немедленно выключить его и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.
  - 3) При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.
- 4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить многофункциональный миксер от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

#### **5. Требования безопасности по окончании работы**

- 1) Выключить многофункциональный миксер и после его полной остановки промыть дежу и смешивающие приспособления.
- 2) Провести влажную уборку пищеблока. Снять спецодежду и принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

Ознакомлены:

\_\_\_\_\_

**«СОГЛАСОВАНО»**  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

\_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

\_\_\_\_\_

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С БЫТОВЫМИ ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ**  
**(настольные лампы, вентиляторы, СВЧ-печи, электрический чайник, кофе-машина,**  
**кулер пр.)**  
**ИОТ-№-015-2021**

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

- 1.1. Данная инструкция разработана на основании Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей и устанавливает требования безопасности для работников при эксплуатации бытовых электроприборов (настольные лампы, вентиляторы, СВЧ-печи, электрический чайник, кофе-машина, кулер и пр.).
- 1.2. Работник наряду с настоящей инструкцией должен выполнять требования других нормативных актов по электробезопасности.
- 1.3. С работниками при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год проводится инструктаж по электробезопасности для неэлектротехнического персонала с присвоением I группы по электробезопасности.
- 1.4. За невыполнение настоящей инструкции работник несет ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

**2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТ**

- 2.1. Перед началом работы с электроприборами работник должен:
- провести осмотр электроприбора;
  - проверить комплектность и надежность крепления деталей;
  - провести внешний осмотр исправности кабеля (шнура), вилки и розетки.
- 2.2. При обнаружении дефектов в работе электроприбора работник обязан отключить электроприбор и доложить о неисправности непосредственному руководителю.

**3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

- 3.1. Включение электроприбора производится вставкой исправной вилки в исправную розетку для бытовых приборов.
- 3.2. Работник при использовании бытовых электроприборов должен поддерживать порядок и чистоту.
- 3.3. Присоединение электроприбора к электрической сети надо осуществлять гибким шланговым кабелем, который не должен находиться под ногами или прикасаться к металлическим, горячим, влажным предметам (приборы отопления, водоснабжения и пр.).
- 3.4. При пользовании электроприборами запрещается:
- допускать удары по электроприбору;
  - снимать с приборов средства защиты;
  - дергать за подводящий провод для его отключения;
  - держать палец на включателе при переносе электроприбора;
  - натягивать, перекручивать и перегибать подводящий кабель;
  - ставить на кабель (шнур) посторонние предметы;
  - производить разборку или ремонт электроприборов;
  - оставлять без присмотра включенные в сеть электроприборы, а также использовать их при возникновении хотя бы одной из следующих неисправностей: повреждение штепсельного соединения, изоляции кабеля, шнура; нечеткая работа выключателя; появление дыма, запаха, характерного для горячей изоляции.
- 3.5. Протирать настольные электрические лампы, вентиляторы, чайники и другие электроприборы следует, отключив их от электросети (вынув вилку из розетки). Расположенные в помещении розетки и выключатели протирать только сухой ветошью.
- 3.6. Работник обязан:
- во время использования электроприборов соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, использовать его только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по их эксплуатации;
  - отключать от электрической сети используемое оборудование и электроприборы при

перерывах в работе или в подаче электроэнергии.

3.7. В помещениях, где электропроводка выполнена скрытым способом, вбивание в стены гвоздей, костылей для подвески штор, картин и других предметов обихода могут привести к повреждению электропроводки и поражению человека электрическим током и должны производиться только по разрешению лица, ответственного за электрохозяйство.

3.8. Не разрешается применять для освещения самодельные переносные лампы.

3.9. Запрещается завязывать электропровода с помощью веревок и ниток, подвешивать приборы на электропроводах, оборачивать электрические лампочки бумагой и материей.

3.10. Электропровода должны иметь защиту от коротких замыканий. Эта защита осуществляется автоматами и предохранителями. Нельзя применять вместо предохранителей проволоку («жучка»), при перегорании предохранитель следует заменить новым.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. В любых аварийных ситуациях или при возникновении опасности для жизни и здоровья работников следует остановить работу, сообщить непосредственному руководителю, принять меры к устранению таких ситуаций и опасностей.

4.2. При обнаружении пожара или явных признаков горения (задымление, запах гари, повышение температуры и т.п.):

— нажать ближайшую кнопку ручного пожарного извещателя;

— сообщить в пожарную службу по телефону 101;

— приступить к тушению возгорания имеющимися в наличии первичными средствами пожаротушения, соблюдая при этом все необходимые меры предосторожности.

4.3. Если во время работы обнаружится неисправность оборудования или работник почувствует хотя бы слабое действие тока, необходимо немедленно прекратить работу и сообщить об этом непосредственному руководителю.

4.4. Если с работником произошёл несчастный случай или внезапное резкое ухудшение самочувствия, следует прекратить работу, оказать первую помощь, вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 и немедленно сообщить о случившемся непосредственному руководителю; сохранить обстановку места происшествия, если это не представляет опасности для окружающих.

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТ**

5.1. Отключение электроприборов необходимо производить при перерывах в работе и при окончании рабочего процесса.

5.2. Работник обязан отключить электроприбор выключателем и штепсельной вилкой.

Ознакомлены:

«СОГЛАСОВАНО»  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С КУХОННОЙ ЭЛЕКТРОПЛИТОЙ**  
**ИОТ-№-016-2021**

**1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

- 1.1. К самостоятельной работе с кухонной плитой допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- При работе с кухонной электроплитой возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:
- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также горячей жидкостью или паром;
  - поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии диэлектрического коврика.
- 1.3. При работе с кухонной электроплитой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты:
- халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак;
  - диэлектрический коврик.
- Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электроплитой.
- 1.4. На пищеблоке должна быть мед. аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
- 1.5. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.
- 1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации детского сада. При неисправности кухонной электроплиты прекратить работу и сообщить об этом администрации детского сада.
- 1.7. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.8. Лица, допустившие не выполнение 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.

**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 кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.
- 2.3. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей электроплиты, а также надежность подсоединения защитного заземления к ее корпусу.
- 2.4. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в нормальном ее функционировании.

**3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

- 3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить кухонную электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.
- 3.4. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.
- 3.5. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более  $\frac{3}{4}$  их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.
- 3.6. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать

от себя, чтобы не получить ожоги паром.

3.7. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Банки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.

3.8. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

3.9. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

#### 4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушений защитного заземления ее корпуса работу прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты немедленно выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислого или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации детского сада.

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

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить кухонную электроплиту, и после ее остывания вымыть горячей водой.

5.2. Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию.

5.3. Снять спецодежду и принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

Ознакомлены:

\_\_\_\_\_

«СОГЛАСОВАНО»

Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

\_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С ПРОТОЧНЫМ ВОДОНАГРЕВАТЕЛЕМ**  
**ИОТ-№-017-2021**

р.п. Сосновка Сосновского района Тамбовской области

**1. Общие требования безопасности**

- 1.1. К самостоятельной работе с водонагревателем допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При работе с водонагревателем возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:
  - термические ожоги при касании руками нагретых частей водонагревателя или горячей водой;
  - поражение электрическим током и отсутствии диэлектрического коврика.
- 1.4. При работе с водонагревателем должны использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.
- 1.5. Работающие должны знать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.
- 1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.
- 1.7. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.8. 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.

**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 водонагревателя диэлектрического коврика.
- 2.3. Проверить надежность подсоединения защитного заземления к корпусу водонагревателя, а также целостность подводящего электрического кабеля.

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

- 3.1. Заполнить водонагреватель водой до установленного уровня, проверить отсутствие подтекания воды из сливного крана и корпуса водонагревателя.
- 3.2. Встать на диэлектрический коврик и включить водонагреватель, убедиться в нормальной его работе.
- 3.3. Своевременно выключать водонагреватель при нагревании воды до нужной температуры.
- 3.4. Соблюдать осторожность при наливании горячей воды из водонагревателя в емкости, а так же при принятии душа.
- 3.5. Посуду горячей водой заполнять не более 3/4 ее объема.
- 3.6. Следить за уровнем воды при включенном водонагревателе, своевременно пополнять ее до установленного уровня.
- 3.7. Во избежание ожогов горячей водой заполненную посуду переносить, используя полотенце или прихватки.

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

- 4.1. При возникновении неисправности в работе водонагревателя а, прекратить и выключить водонагреватель, сообщить об этом администрации учреждения.
- 4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.
- 4.3. При поражении электрическим током немедленно отключить электропитание от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

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

- 5.1. Отключить водонагреватель от сети, привести в порядок рабочее место.
- 5.2. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

Ознакомлены:

\_\_\_\_\_

«СОГЛАСОВАНО»

Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

\_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ**  
**ИОТ-№-018-2021**

р.п. Сосновка Сосновского района Тамбовской области

**1 Общие требования охраны труда**

1.1 К самостоятельной работе с жарочным шкафом допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2 Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3 При работе с жарочным шкафом возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов - термические ожоги при касании руками нагретых частей жарочного шкафа или горячих противней; - поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса жарочного шкафа и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4 При работе с жарочным шкафом должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5 Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.6. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.7 Работающие обязаны соблюдать правила противопожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен немедленно сообщить заведующей подразделением, медицинской сестре. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом заведующей подразделением, завхозу.

1.9 В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее места.

1.10. 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.

**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 жарочного шкафа диэлектрического коврика.

2.3. Проверить надёжность подсоединения защитного заземления к корпусу жарочного шкафа, а также целостность подводящего электрического кабеля.

2.4. Включить вытяжную вентиляцию пищеблока.

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

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить жарочный шкаф, убедиться в нормальной его работе.

3.2. Подготовить для выпечки в жарочном шкафу исходные полуфабрикаты.

3.3. Довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.

3.4. Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскалённым воздухом.

3.5. Во избежание ожогов рук ставить и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки.

3.6. Следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегрева.

3.7. Не оставлять без присмотра включенный в сеть жарочный шкаф.

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

4.1. При возникновении неисправности в работе жарочного шкафа, а также нарушении защитного заземления его корпуса работу прекратить и выключить жарочный шкаф, сообщить об этом заведующей подразделением, завхозу. Работу продолжить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования жарочного шкафа немедленно выключить его и приступить к тушению очага возгорания углекислотным или порошковым огнетушителем.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в лечебное учреждение.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить жарочный шкаф от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом заведующей подразделением, медицинской сестре.

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

5.1. Выключить жарочный шкаф и после его остывания промыть горячей водой.

5.2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку помещения и выключить вытяжную вентиляцию.

5.3. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

Ознакомлены:

\_\_\_\_\_

«СОГЛАСОВАНО»

Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

\_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ НА КАРТОФЕЛЕЧИСТКЕ**  
**ИОТ-№-019-2021**

р.п. Сосновка Сосновского района Тамбовской области

**1. Общие требования охраны труда**

- 1.1. К самостоятельной работе на картофелечистке допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. При работе на картофелечистке необходимо соблюдать требования по эксплуатации оборудования, изложенные в инструкции по его эксплуатации.
- 1.3. В процессе работы на картофелечистке на человека могут воздействовать следующие опасные производственные факторы :
  - нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности рабочей зоны;
  - поражение электрическим током при неисправной картофелечистке;
  - физические перегрузки;
  - повреждение рук вращающимися частями оборудования;
  - повышенный уровень шума на рабочем месте;
- 1.4 Лица, работающие на картофелечистке, должны получить инструктаж на рабочем месте и усвоить требования безопасности.
- 1.5 Работать только в спецодежде.
- 1.6 Картофелечистка должна иметь заводской паспорт с инструкцией по эксплуатации.

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

- 2.1 Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки) , не допуская свисающих концов одежды. Волосы убрать под колпак. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 2.2 Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
- 2.3 Подготовить рабочее место для безопасной работы:
  - обеспечить наличие свободных проходов;
  - проверить устойчивость прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
  - надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
  - удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходов;проверить внешним осмотром:
  - достаточность освещения рабочей поверхности;
  - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
  - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
  - наличие и надежность заземляющих соединений;
  - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- 2.4 Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования ( пускателей, пакетных переключателей и т.п) и исправность нулевой защиты.
- 2.5 Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
- 2.6 Перед пуском машин необходимо убедиться, что на ней не производится никаких работ и предупредить находящийся вблизи персонал о предстоящем пуске.
- 2.7 Исключить возможность нахождения в рабочей камере и вблизи движущихся частей машины посторонних предметов.
- 2.8 Освободить от посторонних предметов рабочую камеру, убедиться в том что она заземлена, проверить состояние электропроводки.

- 2.9 Перед работой необходимо прочистить форсунку, через которую идет в рабочую камеру вода. Струи воды должны быть направлены вниз (а не вверх или в сторону)

### **3. Требования по охране труда во время работы**

- 3.1 Не перегружать рабочую камеру, не работать на неисправной картофелечистке, не оставлять без присмотра работающую картофелечистку.
- 3.2 В нерабочее время все машины и механизмы должны находиться в положении, исключающем возможность их пуска посторонними лицами, для чего пусковые устройства следует выключать.
- 3.3 Чистку, регулировку и ремонт оборудования производить только при выключенном двигателе, после полной его остановки и вывешенных плакатах безопасности.
- 3.4 Не работать на картофелечистке без загрузочной воронки.
- 3.5 Для загрузки и разгрузки пользоваться тарой, емкостью до 7 кг, не загружать в машину сразу как можно больше овощей.
- 3.6 Не опускать руки в рабочую камеру во время работы картофелечистки.
- 3.7 Заклинившиеся клубки извлекать после остановки машины.
- 3.8 Для съёмки и установки терочного диска должны иметься специальные крючки.
- 3.9 Овощи должны быть предварительно откалиброваны (это уменьшит процент их отходов) и вымыты (это продлит срок службы абразивного покрытия.)
- 3.10 Во время загрузки машины следить за тем чтобы вместе с корнеплодами в рабочую камеру машины не попадали камни, комки почвы и другие посторонние предметы.
- 3.11 Продолжительность очистки картофеля зависит от состояния корнеплодов: молодые клубни картофеля обрабатывают до 2 минут, старый вялый картофель - 5 мин.
- 3.12 При работе на картофелечистке в случае появления посторонних шумов и стука немедленно ее выключить.

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

- 4.1 При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цеху прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п; парения и подтекания воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями;
- 4.2 В аварийной обстановке : оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий;
- 4.3 Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами ( мукой, крахмалом и т.п) работу прекратить до удаления загрязняющих веществ;
- 4.4 Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо;
- 4.5 Небольшое их количество удалить влажной тряпкой или пылесосом.
- 4.6 Пострадавшему при травмировании , отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая ( до врачебная ) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения и сообщить администрации учреждения.
- 4.7 При возникновении пожара немедленно эвакуировать детей из столовой, активировать кнопку пожарной сигнализации, сообщить о пожаре администрации учреждения и в ближайшую пожарную часть по тел. 01 и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.
- 4.8 При поражении электрическим током немедленно отключить напряжение и в случае отсутствия у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой (закрытый) массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

- 5.1 Выключить и надежно обесточить картофелечистку при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.
- 5.2 Убрать в отведенное место инвентарь и оборудование.
- 5.3 Произвести разборку, очистку и мойку оборудования : механического- после остановки движущихся частей с инерционным ходом,
- 5.4 Закрывать вентили ( краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.
- 5.5 Произвести уборку мусора, отходов используя для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
- 5.6 Сообщить администрации о замеченных неполадках.
- 5.7 Снять спецодежду, принять душ.

Ознакомлены:

\_\_\_\_\_

«СОГЛАСОВАНО»  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

\_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ НА ОВОЩЕРЕЗКЕ  
ИОТ-№-020-2021**

р.п. Сосновка Сосновского района Тамбовской области

## **1. Общие требования безопасности**

1.1. К самостоятельной работе с овощерезкой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работаящие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. На работника, выполняющего работу по нарезке овощей, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; физические перегрузки; монотонность труда (при ручной нарезке овощей).

1.4. Работник, выполняющий работу по нарезке овощей, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.5. Работнику, выполняющему указанный вид работ, следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной; перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос; работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; после посещения туалета мыть руки с мылом; при нарезке овощей не носить ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком; не принимать пищу на рабочем месте.

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов между стеллажами, столами;

проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления овощерезки к подставке, передвижной тележке, столу;

удобно и устойчиво разместить запасы овощей, ножи, лотки, подносы;

проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей поверхности;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки овощерезки;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств овощерезки;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом овощерезки и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

отсутствие посторонних предметов вокруг оборудования;

исправность инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары,

разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов,

трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и

удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки; полотна ножей

должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Перед включением овощерезки:

проверить правильность ее сборки, работу регулятора толщины нарезаемых ломтиков,

надежность крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении;

на холостом ходу проверить исправность концевого выключателя, отключающего

электродвигатель в конце цикла нарезки;  
убедиться в том, что нож вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе овощерезки, и в отсутствии посторонних стуков.

2.5 Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

### **3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять исправную овощерезку, инструмент, инвентарь; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола упавшие куски овощей.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами овощей.

3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

нарезать овощи на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;

3.8. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.9. Переносить овощи только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.11. При нарезке овощей вручную использовать разделочные доски и специально предназначенные простые (калачные) и рычажные ножи, облегчающие нарезку.

3.12. Во время перерыва в работе калачный нож убирать в специально отведенное место.

3.13. Во время работы овощерезки:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя;

использовать овощерезку только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по ее эксплуатации;

предупреждать о предстоящем пуске овощерезки работников, находящихся рядом;

включать и выключать овощерезку сухими руками и только при помощи кнопок «пуск», и «стоп»;

не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям овощерезки, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

включать овощерезку только при надетом верхнем кожухе и исправном концевом выключателе электродвигателя;

регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить при выключенном электродвигателе;

производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на овощерезке. Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукояткой), повернуть диск и осуществить заточку.

Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли;

повернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками;

очищать дисковый нож, осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность овощерезки, извлекать застрявший продукт, очищать нож только после того, как она остановлена с помощью кнопки «стоп», отключена от источника питания, на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!» и только после полной остановки дискового ножа.

3.14. При использовании овощерезки не допускается:

работать со снятым с овощерезки заградительным кожухом, при неисправности какого-либо узла (особенно электроблокировки);

превышать допустимую скорость работы; извлекать руками застрявший продукт, просовывать руки в опасные зоны; проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами; переносить (передвигать) включенную в электрическую сеть овощерезку; оставлять без надзора работающую овощерезку, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц.

#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении на корпусе овощерезки напряжения, самопроизвольной остановке, неисправности блокировок и ограждений: овощерезку выключить; доложить об этом непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

#### **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Овощерезку выключить кнопкой «стоп», отключить электродвигатель от источника питания и на пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

5.2. Санитарную обработку машины производить только при выключенной электрической части, кипятком, при снятии рабочих органов, при помощи ерша и ветоши

5.3. После промывки все рабочие части прогреваются на плите и складываются на полку в форму, пластмассовые части сушке не подлежат, а протираются насухо

5.4. Ремонт машины производится только при обязательном ее отключении от электросети

Ознакомлены:

«СОГЛАСОВАНО»

Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ХОЛОДИЛЬНОГО**

# ОБОРУДОВАНИЯ

## ИОТ-№-021-2021

### 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. Во избежание травмирования и поражения электрическим током к работе по обслуживанию холодильного оборудования допускаются лица, знающие устройство и правила безопасной эксплуатации, прошедшие инструктаж по технике безопасности.

1.2. При эксплуатации холодильного оборудования соблюдать общие правила электробезопасности при пользовании электрическими приборами.

1.3. К основному опасному фактору при обслуживании холодильного оборудования относится поражение электрическим током.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Прежде чем включать в работу холодильник, необходимо:

- вымыть холодильник внутри и снаружи теплым содовым раствором, затем чистой водой, насухо вытереть мягкой тканью, холодильник тщательно проветрить; не допускается использовать для мойки холодильника абразивные пасты, порошки и моющие средства, содержащие кислоты, растворители, а также средства для мытья посуды;
- перед подключением холодильника к электрической сети визуально проверить отсутствие повреждений шнура и вилки, замеченные недостатки должны быть устранены механиком сервисной службы.

2.2. Запрещается устанавливать холодильник в нишу, для свободной циркуляции воздуха необходимо.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Загрузку продуктов в холодильник следует производить не ранее чем через час с момента подключения его к электрической сети.

3.2. Размещение, хранение, замораживание продуктов осуществлять согласно рекомендациям руководства по эксплуатации холодильника (холодильного шкафа, камеры).

3.3. Если в процессе работы в морозильной камере образовался плотный снеговой покров более 3 мм и если его нельзя удалить деревянной или пластмассовой лопаткой, входящей в состав комплекта, то холодильник следует отключить для размораживания и уборки. Толстый снеговой покров препятствует передаче холода к продуктам, увеличивая время охлаждения и снижая качество продуктов, повышает расход электроэнергии. Запрещается применять для удаления снегового покрова металлические предметы.

3.4. Размораживание холодильной камеры происходит автоматически — в процессе работы на задней стенке камеры образуется иней, который после отключения компрессора превращается в капли воды. Тая, вода стекает в лоток слива, по трубке попадает в сосуд на компрессоре, испаряется. Необходимо периодически следить затем, чтобы вода без препятствий стекала в сосуд. Эксплуатация холодильника с засохшей системой отвода талой воды не допускается. При обнаружении воды под холодильником следует установить причину ее появления и устранить, так как это может послужить причиной травмирования и поражения током.

3.5. В процессе работы холодильника могут быть слышны:

- щелчки срабатывания датчиков реле температуры;
- журчание хладагента, циркулирующего по трубкам;
- легкие потрескивания при замерзании капель воды на задней стенке холодильной камеры.

Данные звуки носят функциональный характер и не влияют на работу холодильника.

3.6. Чтобы продукты сохранили аромат, цвет, влагу и свежесть, класть их в упаковке или в плотно закрытой посуде.

3.7. Рекомендуются два раза в год проводить уборку задней части холодильного оборудования от пыли с помощью пылесоса.

#### 4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОТКЛЮЧЕНИИ

4.1. Отключать холодильник от электрической сети, вынув вилку розетки: оставлять пространство от стен не менее 5 см. Установить холодильник в сухом, хорошо проветриваемом помещении, в месте, недоступном для прямых солнечных лучей, на расстоянии не менее 50 см до нагревательных приборов.

- при перестановке его на другое место;
- при мытье пола под ним;
- при размораживании и уборке холодильника;
- при замене лампы освещения холодильной камеры;
- при перепадах и отключении напряжения в электрической сети;
- при устранении неисправностей;
- при выполнении операций, связанных с обслуживанием холодильника.

4.2. Запрещается:

- при включенном в электрическую сеть холодильнике одновременно прикасаться к холодильнику и устройствам, имеющим естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные трубы, мойки и т.п.);
- ремонтировать и мыть включенный в сеть холодильник;
- подключать холодильник к электрической сети, которая имеет неисправную защиту от токовых перегрузок;
- использовать для подключения холодильника к электрической сети переходники, многополюсные розетки и удлинительные шнуры;
- хранить в холодильнике взрывоопасные вещества;
- хранить в морозильной камере стеклянные емкости с замерзающими жидкостями и газированные напитки в закупоренных сосудах, так как при замерзании они взрывоопасны;
- эксплуатировать холодильник при отсутствии емкости для сбора талой воды;
- устанавливать в холодильник лампу освещения мощностью более 15Вт;
- производить замену элементов электропроводки специалисту, не имеющему на то разрешения.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ:

5.1. При появлении неисправности в работе холодильника (искрение и т.д.) немедленно отключить от электросети и сообщить об этом администрации школы и электрику.

5.2. При возникновении загорания немедленно отключить от электросети и при необходимости тушить первичными средствами пожаротушения.

5.3. При поражении электротоком оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание и непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5.4. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации.

#### СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ НА ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЕ**  
**ИОТ-№-022-2021**

р.п. Сосновка Сосновского района Тамбовской области

**1. Общие требования.**

1.1. Перед началом работы необходимо произвести:

- внешний осмотр;
- проверку комплектности и надежность крепления всех деталей и прочность затяжки всех винтов, крепящих узлы и детали;
- проверки исправности кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения;
- проверки целостности изоляционных деталей корпуса машины;
- проверку соответствия напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке:
- проверку четкости работы выключателя;
- проверку работы машины на холостом ходу;
- проверку надежности закрепления в машине рабочего исполнительного инструмента - ножей, ключей насадок, пил и т.д.

1.2. В процессе эксплуатации необходимо:

- бережно обращаться с машиной, не подвергать ее ударам, перегрузкам;
- следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля:
- не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов;
- не допускать натяжение кабеля;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- машину следует включать непосредственно перед началом производства работ.

1.3. Электрические машины запрещено эксплуатировать в условиях воздействия капель и брызг, если электрическая машина небрызгозащищенная, т. е. не имеет на корпусе отличительный знак - изображение капли в треугольнике.

1.4. Запрещается:

- разбирать электрическую машину и производить самостоятельно какой-либо ремонт машины, приводов, штепсельных соединений и т.п.

1.5. Перед включением в работу:

- поднять защитный колпак (крышку, ограждающие щитки) и вращением штурвала вручную перевести месильный рычаг в верхнее положение;
- нажать ногой на педаль и вкатить дежу на фундаментную плиту машины. Убедиться в надежности крепления дежи с помощью запирающего устройства;
- опустить защитное устройство и проверить работу машины на холостом ходу.

1.6. При замесе жидкого теста дежу следует загружать на 80 - 90%, а крутого - на 50% емкости дежи.

1.7. Во время работы тестомесильной машины не допускается загружать в дежу продукт, брать пробу теста и наклоняться над дежой.

1.8. После окончания замеса выключить электродвигатель, привести месильный рычаг в верхнее положение, очистить его от теста, поднять защитное устройство и выкатить дежу.

1.9. В конце работы дежу и месильный рычаг с лопастью промыть горячей водой и вытереть насухо. Станину и другие части очистить щеткой от мучной пыли и протереть влажной тканью.

Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с производственным оборудованием.

Ознакомлены:

---

**«СОГЛАСОВАНО»**  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

---

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

---

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КУЛИНАРНЫХ РАБОТ**  
**ИОТ-№-023-2021**

р.п. Сосновка Сосновского района Тамбовской области

**1. Общие требования безопасности**

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья. К выполнению кулинарных работ под руководством учителя (преподавателя, мастера) допускаются обучающиеся с 5-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка (колпак).

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должны быть огнетушители.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру).

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).

2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.

2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.

2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

**3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом,

- рыбу - скребком.
- 3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.
- 3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.
- 3.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- 3.8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
- 3.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
- 3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

#### 4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных , работу прекратить и сообщить учителю (преподавателю, мастеру). . При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.
- 4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

#### 5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.
- 5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- 5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- 5.4. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Ознакомлены:

«СОГЛАСОВАНО»  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ**  
**ИОТ-№-024-2021**

р.п. Сосновка Сосновского района Тамбовской области

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

- 1.1. Настоящая инструкция регламентирует основные требования охраны труда при выполнении работ с моющими средствами.
- 1.2. К самостоятельной работе с моющими средствами допускаются лица старше 18 лет, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда и пожарной безопасности, инструктаж по электробезопасности, обученные безопасным методам и приемам выполнения работы, оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве, прошедшие стажировку на рабочем месте и проверку знаний требований охраны труда.
- 1.3. Работник, не прошедший своевременно повторный инструктаж по охране труда (не реже одного раза в 3 месяца) не должен приступать к работе. Нельзя приступать к выполнению разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями по специальности, без получения целевого инструктажа.
- 1.4. При поступлении на работу работник должен проходить предварительный медосмотр, а в дальнейшем – периодические медосмотры в установленные сроки.
- 1.5. Работник обязан соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка.
- 1.6. Продолжительность рабочего времени не должна превышать 40 ч. в неделю. Продолжительность ежедневной работы (смены) определяется Правилами внутреннего трудового распорядка.
- 1.7. При работе с моющими средствами возможно воздействие на работников следующих опасных производственных факторов:
- воздействие различных моющих средств;
  - повышенная температура воды;
  - случайное попадание частиц ядовитых и других раздражающих веществ.
- 1.8. Работник должен работать в специальной одежде и в случае необходимости использовать другие средства индивидуальной защиты.
- 1.9. В соответствии с Типовыми отраслевыми нормами бесплатной выдачи работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, работнику при работе с моющими средствами выдаются:
- полукombineзон хлопчатобумажный;
  - куртка хлопчатобумажная;
  - футболка;
  - перчатки хлопчатобумажные;
  - ботинки кожаные;
  - перчатки резиновые.
- 1.10. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать их расположение.
- 1.11. Курить разрешается только в специально отведенных местах (комната для курения).
- 1.12. Работник должен соблюдать правила личной гигиены. По окончании работы, перед приемом пищи или курением необходимо мыть руки с мылом.
- 1.13. Для питья пользоваться водой из специальных устройств (кулер). Употребление алкогольных и слабоалкогольных напитков, наркотических веществ на работе, а также выход на работу в нетрезвом виде запрещается. Не допускается хранить и принимать пищу и напитки на рабочих местах.
- 1.14. Работник должен соблюдать требования данной инструкции по охране труда.
- 1.15. Заметив нарушение требований охраны труда другими работниками, работник должен предупредить их о необходимости их соблюдения.
- 1.16. Работник должен также выполнять правомерные указания специалиста по охране труда и лица, уполномоченного по охране труда от трудового коллектива.

1.17. За невыполнение требований данной инструкции по охране труда, работник несет ответственность согласно действующему законодательству Российской Федерации.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Надеть специальную одежду, специальную обувь, застегнуть и заправить так, чтобы не было свободно свисающих концов, волосы убрать под головной убор, приготовить другие средства индивидуальной защиты (очки, респираторы).

2.2. Осмотреть и подготовить свое рабочее место, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы.

2.3. Запрещается работать неисправными инструментами и приспособлениями или на неисправном оборудовании.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

3.1. Некоторые из используемых химических веществ довольно агрессивны и поэтому не должны входить в прямой контакт с поверхностью кожи и глазами. Если химическое вещество все-таки попало на поверхность кожи либо в глаза, немедленно промойте место поражения проточной водой. Если чувствуете раздражение даже после этого, необходимо сообщить непосредственному руководителю.

3.2. Резервуар для моющих средств следует мыть чистой проточной водой, после чего держать плотно закрытым, оберегая от прямых солнечных лучей. Промывочную воду утилизировать согласно внутренним и экологическим инструкциям.

3.3. Для приготовления моющего раствора не применять средства, не предназначенные для этого. На рабочем месте должна быть вывешена таблица с указанием допустимой концентрации и температуры моющего раствора.

3.4. Хранить моющий раствор следует в строго отведенном месте (шкафу). Использование непредусмотренных химических растворов может привести к опасности взрыва. Для этого необходимо читать все характеристики и рекомендации по использованию указанные поставщиком моющих средств.

## **4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. О каждом несчастном случае, очевидцем которого стал, работник должен немедленно сообщить непосредственному руководителю, а пострадавшему оказать первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или помочь доставить пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение. По возможности следует сохранить обстановку до расследования причин несчастного случая, если это не приведет к аварии или травмированию других людей, или зафиксировать обстановку на фото, видео.

4.2. Если несчастный случай произошел с самим работником, он должен по возможности обратиться за медицинской помощью, сообщить о случившемся непосредственному руководителю или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

4.3. В случае появления рези в глазах, резком ухудшении видимости, невозможности сфокусировать взгляд или навести его на резкость, появления боли в пальцах и кистях рук, усилении сердцебиения немедленно покинуть рабочее место, сообщить о происшедшем руководителю и обратиться к врачу.

4.4. В случае обнаружения пожара или признаков горения (задымление, запах гари, повышение температуры и т. п.) каждый работник должен немедленно прекратить работу, по возможности отключить электрооборудование, вызвать пожарную бригаду по телефону 101 (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, тел.), сообщить о случившемся руководителю подразделения, принять меры по эвакуации людей, принять по возможности меры по тушению пожара (используя имеющиеся средства пожаротушения) и сохранности материальных ценностей.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. Привести в порядок рабочее место.

5.2. Снять средства индивидуальной защиты и убрать их в предназначенное для них место.

5.3. Своевременно сдавать специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты в химчистку (стирку) и ремонт.

5.4. Вымыть руки с мылом, при необходимости принять душ.

5.5. Обо всех недостатках, обнаруженных во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

Ознакомлены:

---

**«СОГЛАСОВАНО»**  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

---

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

---

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ УБОРКЕ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА**  
**ИОТ-№-026-2021**

**I. Общие требования безопасности**

- 1.1. К выполнению работ по уборке помещений пищеблока допускаются лица после прохождения медосмотра и инструктажа по технике безопасности.
- 1.2. При уборке помещений возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:  
-приготовление дезинфицирующих растворов без использования защитных средств;  
- поражение кожи рук, раздражения и аллергические реакции при работе с использованием дезрастворов и моющих средств без защитных средств;  
- поражение электрическим током при нарушении правил эксплуатации водонагревателя для подогрева воды
- 1.3. При уборке помещений должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный, косынка, рукавицы, сапоги резиновые и перчатки резиновые.

**II. Требования безопасности перед началом работы**

- 2.1. Осмотреть место уборки и проверить наличие исправности ограждений, люков, колодцев.
- 2.2. Надеть положенную спецодежду.
- 2.3. Проверить исправность инструментов и инвентаря (ведра, совка). Совки и ведра должны иметь исправные, прочно укрепленные дужки и ручки.
- 2.4. Проверить достаточность освещения.

**III. Требования безопасности во время работы**

- 3.1. Необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами, разговорами.
- 3.2. Переноси горячую воду для мытья в закрытом виде.
- 3.3. Запрещается мытье полов, стен растворителями.
- 3.4. В случае применения воды для удаления пыли со стен, окон электропроводка, электроситы должны быть обесточены и укрыты
- 3.5. Запрещается сметать мусор и отходы в люки, проемы и колодцы.
- 3.6. Протирай части машин только после полной их остановки.
- 3.7.. Проводи уборку электроаппаратов лишь после того, как убедишься ,что аппарат отключен.
- 3.8. Не прикасайся к открытым и неогражденным токоведущим частям, а также к оголенным проводам. Не допускай попадания воды на токоведущие части оборудования.
- 3.9. При обнаружении электротока на корпусах машин ,прекрати уборку и немедленно сообщи об этом руководству.

**IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 4.1. При несчастном случае необходимо:
- немедленно отключить работающее оборудование и механизмы;
  - оказать первую медицинскую помощь;
  - самому или через других рабочих вызвать скорую медицинскую помощь;
- сообщить о случившемся руководству;

**V. Требования безопасности по окончании работ**

- 5.1. Обойти свой участок, проверить чистоту и порядок.
- 5.2. Осмотреть не осталось ли где ветошь, неубранные отходы.
- 5.3. Собрать инвентарь и сложить его в специально отведенное место.
- 5.4. Вымыть лицо, руки теплой водой с мылом или принять душ.

Ознакомлены:

---

«СОГЛАСОВАНО»  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

---

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета МКДОУ детский сад  
«Журавлик»  
Исупаева Ф.А.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующая МКДОУ  
Детский сад «Журавлик»  
П.Х. Малачиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С ЗОНТОМ ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНЫМ**  
**ИОТ-№-028-2021**

р.п. Сосновка Сосновского района Тамбовской области

**1 Общие требования охраны труда**

- 1.1. К самостоятельной работе с зонтом приточно-вытяжным допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку инструктаж по, охранетруда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2 Работаящие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3 При работе с зонтом приточно-вытяжным возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:
- термические ожоги при касании руками нагретых частей зонта;
  - поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса зонта приточно-вытяжного и отсутствии диэлектрического коврика.
- 1.4 При работе с зонтом приточно-вытяжным должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.
- 1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
- 1.6. Работаящие обязаны соблюдать правила противопожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.
- 1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.
- 1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее места.
- 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.

**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 зонта диэлектрического коврика.
- 2.3. Проверить надёжность подсоединения защитного заземления к корпусу зонта, а также целостность подводящего электрического кабеля.
- 2.4. Включить зонт приточно-вытяжной.
- 2.5. Проверить тягу листом бумаги.
- 2.6. Проверить работу ламп освещения при их включении

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

- 3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить зонт приточно-вытяжной, убедиться в нормальной его работе.
- 3.2. Соблюдать осторожность при работе с зонтом приточно-вытяжным.
- 3.3. Во избежание ожогов рук и лица, своевременно протирать корпус зонта сухой тряпкой.
- 3.4. Не оставлять без присмотра включенный в сеть зонт приточно-вытяжной.

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

- 4.1. При возникновении неисправности в работе зонта приточно-вытяжного, а также нарушении защитного заземления его корпуса работу прекратить и выключить зонт, сообщить об этом администрации учреждения. Работу продолжить после устранения неисправности.

- 4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования немедленно выключить его и приступить к тушению очага возгорания углекислотным или порошковым огнетушителем.
- 4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

При поражении электрическим током немедленно отключить зонт приточно-вытяжной от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

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

- 5.1. Выключить зонт приточно-вытяжной; при необходимости после его остывания промыть корпус горячей водой.
- 5.2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку помещения. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

Ознакомлены:

---

«СОГЛАСОВАНО»  
Ответственный за охрану труда  
и технику безопасности

---

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 374895313864161898897449033592695289111710139814

Владелец Малачиева Патимат Хайбулаевна

Действителен с 31.01.2023 по 31.01.2024