

Согласовано
председатель ПК
О.В. Волгина

«11» 08 2017г.
протокол № 8



Утверждаю
руководитель учреждения
С.В. Шандыбо

«09» 10 2017г.
приказ № 88



ИНСТРУКЦИЯ № 1 по охране труда для заведующего столовой

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. К самостоятельной работе заведующего столовой допускаются обученные лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда 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 заведующего столовой возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:
 - ожоги при неправильном обращении с жарочным шкафом, электроплитой;
 - травмирование рук при разделке продуктов, мытье посуды
 - переноска тяжестей сверх предельно допустимой нормы;
 - возникновение пожара при пользовании открытым огнём.
- 1.4. При работе поваром должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный, фартук, колпак.
- 1.5. В пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
- 1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной охраны труда, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В пищеблоке должен быть огнетушитель.
- 1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения.
- 1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, 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. Правильно надень положенную саноджду. Волосы убри под головной убор, рукава одежды подбери до локтя или застегни у кисти рук. Не закалывай иголками саноджду, не держи в карманах булавки, стеклянные, другие бьющиеся и острые предметы. Этого же требуй от подчиненных.
- 2.2. Проверить наличие огнетушителя и медаптечки.
- 2.3. Правильно организовать труд работников (использовать по специальности и квалификации, обеспечить необходимыми и качественными инструментами и инвентарем, закрепить за ними рабочие места, машины, инвентарь и т.д.)
- 2.4. При осмотре оборудования проверь:

- Исправность оборудования, целостность употребляемой посуды и инвентаря. При обнаружении каких - либо неполадок заяви немедленно заместителю директора школы по АХЧ и до устранения неполадок к работе не приступай.

2.5. Щитки и рубильники должны иметь четкие надписи. Прежде, чем включить, посмотри внимательно на надписи.

2.6. Без разрешения администрации, запрещается самому производить какой - либо ремонт оборудования.

3. Требования охраны труда во время работы:

3.1. Систематически следить за выполнением работниками кухни безопасных приемов труда,

исправностью оборудования, ограждений, инструмента, инвентаря и посуды.

3.2. Обеспечить своевременную и качественную точку режущего инструмента и правильное хранение его.

3.3. Следить за тем, чтобы токоведущие части пусковых приборов были защищены кожухами, электропроводка находилась в исправном состоянии, электромоторы и рубильники в сырых и влажных помещениях устанавливать закрытого типа, осветительная арматура не реже одного раза в месяц подвергалась чистке.

Не допускать эксплуатации пароварочных котлов без предохранительной арматуры.

3.4. Запрещать работать на мясорубке без предохранительных приспособлений (кольца и деревянного пестика).

3.5. Следи за тем, чтобы поверхность кухонной плиты была ровной.

3.6. Для установки надплитной посуды с горячей пищей обеспечить наличие установочных подставок, поверхность которых должна быть больше дна устанавливаемой посуды.

3.7. Не допускать применения паяльных ламп для опалки дичи.

3.8. Не допускать переноски работниками грузов выше указанной нормы (для женщин - более 15 кг., для мужчин - свыше 50 кг.).

3.9. Во вверенных тебе помещениях должны быть плакаты по технике охраны труда.

3.10. Своевременное обеспечение работников санспецодеждой.

3.11. При несчастном случае, связанном с производством и вызвавший утрату трудоспособности не менее чем на один рабочий день, расследовать совместно с общественным инспектором по охране труда и администрацией детского учреждения причины этого случая; в течение 24 часов составить акт и принять меры к устранению причин, вызвавших производственную травму.

3.12. Немедленно прими меры к оказанию первой медицинской помощи пострадавшему и, в случае необходимости, вызови врача.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении пожара немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть, администрации учреждения и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

4.2. В случае, если разбилась посуда или тара из стекла, не собирать её осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.

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

5. Требования охраны труда 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, убедиться в пожарной охране труда помещений, выключить свет.

Инструкцию № 1 получил, ознакомлен:
