

## **СОГЛАСОВАНО**

Председатель профкома  
МДОУ «Детский сад №6»  
протокол № 3 от «22» ноября 2022г.

## **УТВЕРЖДЕНО**

Приказом МДОУ «Детский сад №6»  
№ 68.1 от 22 ноября 2022 г.

### **Инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на пищеблоке МДОУ «Детский сад №6»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция разработана для изучения всеми сотрудниками пищеблока приемов и способов оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях.

1.3. Данной инструкцией необходимо руководствоваться во время обучения оказанию первой помощи пострадавшим, а также при непосредственном оказании помощи при возникновении несчастного случая.

#### **2. Общие требования**

2.1. При несчастном случае заведующему производством (шеф-повару) следует незамедлительно организовывать первую помощь пострадавшему при несчастном случае и, если необходимо, оперативно вызвать «скорую помощь», доставить его в ближайшее медицинское учреждение.

2.2. Первую помощь потерпевшему на пищеблоке необходимо оказать под руководством одного человека, так как различные советы окружающих, суета, споры и растерянность могут привести к потере драгоценного времени. В тоже время вызов скорой медицинской помощи или, если это возможно, доставка потерпевшего в медицинское учреждение должны осуществляться немедленно.

2.3. Каждый сотрудник должен быть обучен оказанию первой помощи при возникновении несчастного случая. В помещении пищеблока (кухни) должна всегда находиться медицинская аптечка, укомплектованная всем необходимым для оказания первой помощи.

#### **2.4. Оказывающий первую помощь на пищеблоке должен знать:**

- основы оказания первой помощи пострадавшему;
- признаки (симптомы) повреждений жизненно важных органов организма;
- правила, способы и приемы оказания первой помощи потерпевшим в зависимости от каждой конкретной ситуации;
- все возможные способы перемещения пострадавшего.

#### **2.5. Оказывающий первую помощь на пищеблоке должен быть обучен:**

- определению состояния пострадавшего, выполнению диагностики вида и особенностей поражения (травмы), подбору вида требуемой первой помощи, порядку проведения необходимых действий;
- правильному выполнению всего комплекса экстренной реанимационной помощи,

выполнению контроля над эффективностью и, если это необходимо, корректировке реанимационных действий, учитывая состояние пострадавшего;

- остановке кровотечения путем наложения жгута, давящих повязок и т. д.;
- наложению повязок, косынок, транспортных шин при переломах костей, вывихах, тяжелых ушибах;
- оказанию помощи в случае поражения электрическим током, в случае теплового, солнечного удара и острых отравлений;
- применению подручных средств оказания первой помощи пострадавшему, для переноса, погрузки, транспортировки пострадавшего; пользованию аптечкой первой помощи.

#### 2.6. Перечень состояний, при которых должна оказываться первая помощь:

- потеря сознания;
- отсутствие дыхания и остановка кровообращения;
- внешние кровотечения;
- наличие инородных тел в верхних дыхательных путях;
- травмирование разных частей тела;
- ожоги, эффекты воздействия повышенных температур, теплового излучения;
- различные отравления.

### **3. Перечень необходимых действий при оказании первой помощи**

#### 3.1. Действия по оценке обстановки и обеспечению безопасных условий для оказания первой помощи пострадавшим на пищеблоке:

- определить угрожающие факторы для собственной жизни и здоровья;
- определить угрожающие факторы для жизни и здоровья потерпевшего;
- ликвидировать угрожающие жизни и здоровью факторы;
- прекратить действие травмирующих факторов на пострадавшего;
- определить число пострадавших при несчастном случае;
- вытащить потерпевшего из труднодоступных мест;
- переместить потерпевшего.

#### 3.2. Вызвать «скорую медицинскую помощь».

#### 3.3. Установить наличие сознания у потерпевшего.

#### 3.4. Действия по восстановлению проходимости дыхательных путей и выявлению признаков жизни у потерпевшего:

- запрокинуть голову с подъемом подбородка;
- выдвинуть нижнюю челюсть;
- установить присутствие дыхания при помощи слуха, зрения и касания;
- определить наличие кровообращения, проверить пульса на магистральных артериях.

#### 3.5. Действия по выполнению сердечно-легочной реанимации до момента появления признаков жизни:

- надавливание руками на грудину пострадавшего;
- искусственное дыхание «Рот в рот»;
- искусственное дыхание «Рот к носу»;
- искусственное дыхание с применением устройства для искусственного дыхания.

#### 3.6. Действия по поддержанию проходимости дыхательных путей:

- придать устойчивое боковое положение;
- запрокинуть голову, подняв подбородок;
- выдвинуть нижнюю челюсть.

#### 3.7. Действия по общему осмотру пострадавшего и временной остановке внешнего кровотечения:

- провести общий осмотр пострадавшего на присутствие кровотечений;
- прижать артерии пальцем;
- наложить жгут;
- максимально согнуть конечности в суставе;

- прямое надавливание на рану; наложение давящей повязки.

3.8. Действия по подробному осмотру пострадавшего с целью выявления признаков травм, отравлений и иных состояний, представляющих угрозу его жизни и здоровью, и по оказанию первой помощи при выявлении перечисленных состояний:

- осмотреть голову;
- осмотреть шею и грудь;
- осмотреть спину, живот и таз;
- осмотреть конечности;
- зафиксировать шейный отдел позвоночника (вручную, подручными средствами, применяя медицинские изделия);
- прекратить воздействие опасных химических веществ на потерпевшего (промыть желудок, приняв большое количество воды и вызвав рвоту, удалить с поврежденной поверхности и промыть поврежденную поверхность проточной водой);
- выполнить местное охлаждение при травмах, термических ожогах и других воздействиях высоких температур или теплового излучения; термоизоляция при обморожениях и иных последствиях воздействия низких температур.

3.9. Придать пострадавшему наиболее благоприятное положение тела.

3.10. Контролировать состояние пострадавшего (сознание, дыхание, кровообращение) и оказать психологическую поддержку.

3.11. Передать пострадавшего бригаде скорой медицинской помощи.

#### **4. Оказание первой помощи при несчастных случаях на пищеблоке, признаки травм**

4.1. *Первая помощь при несчастном случае* – это простые срочные действия, которые необходимы для спасения жизни и здоровья пострадавшего в случае повреждений, несчастных случаев и неожиданных заболеваний. Такую помощь оказывают на месте происшествия до прибытия медработников или доставки пострадавшего в медицинское учреждение.

Важно не забывать, что от своевременности и качества оказания первой помощи в большей степени зависит дальнейшее состояние здоровья пострадавшего и, в отдельных случаях, его жизнь. Оказание первой помощи очень важный момент, но никогда не заменяет квалифицированной медицинской помощи, если в этом есть необходимость.

Нельзя пытаться самостоятельно лечить пострадавшего – это должен делать врач-специалист. Также не следует давать пострадавшему какие-либо медикаменты (таблетки, капли и прочее).

Сотрудники пищеблока, не имеющие медицинского образования, не имеют права на оказание медицинской помощи.

#### **4.2. ВЫВИХ**

Вывихом называется смещение суставных концов костей, частично или полностью нарушающее их взаимное соприкосновение.

Признаки вывиха – это появление сильной боли в области пораженного сустава; нарушение двигательной функции конечности, проявляющееся в невозможности выполнять движения; принятие вынужденного положения конечности и деформация формы сустава; смещение суставной головки с запускованием суставной капсулы и пружинящая фиксация конечности при ее обычном положении.

При травматических вывихах суставов требуется срочное оказание первой помощи. Самим вывихи нельзя вправлять! Вовремя вправленный медицинским работником вывих при его правильном последующем лечении приводит к полному восстановлению нарушенной функции конечности.

Первая помощь при вывихе должна включать в себя оценку ситуации и обеспечение безопасных условий для оказания помощи, вызове скорой медицинской помощи, фиксации поврежденной конечности в положении, в котором она оказалась после вывиха и придании конечности наиболее возвышенного положения. Фиксируют

конечность при помощи повязки или подвешивания ее на косынке. В случае вывихов суставов нижней конечности пострадавшего необходимо доставить больницу в лежачем положении (на носилках) подложив под конечность подушки, зафиксировав ее. Никаких обезболивающих лекарств не давать! Назначать к применению лекарства может исключительно квалифицированный медработник.

### 4.3. КРОВОТЕЧЕНИЕ

#### 4.3.1. Внешнее кровотечение

*Внешнее кровотечение* – это излияние крови из поврежденных кровеносных сосудов. Это одно из частых и опасных последствий ранений, травм и ожогов. В зависимости от поврежденного сосуда выделяют три вида кровотечений: артериальное, капиллярное и венозное.

*Артериальное кровотечение* возникает в случае повреждения артерий и относится к наиболее опасному.

Признаки такого кровотечения: из раны сильно пульсирующей струей бьет кровь алого цвета.

Первая помощь при кровотечении: заключается в остановке кровотечения, которая осуществляется путем придания кровотока области приподнятого положения, наложения давящей повязки, максимально возможного сгибания конечности в суставе и одновременном сдавливании при этом проходящих в поврежденной области сосудов, пальцевое прижатие, наложения жгута. Прижимают сосуд выше раны в определенных анатомических точках, там, где меньше всего мышечной массы, сосуд расположен поверхностно и можно прижать его к кости под ним. Прижимать сосуд лучше всего не одним, а сразу несколькими пальцами одной или обеих рук.

В случае кровотечения в височной области прижимают артерию впереди мочки уха у скуловой кости.

В случае кровотечения в области щеки сосуды нужно прижимать к краю нижней челюсти впереди жевательной мышцы.

Если кровотечение из ран лица, языка, волосистой части головы, то прижимают к поперечному отростку шейного позвонка сонную артерию по переднему краю грудино-ключично-сосцевидной мышцы – у ее середины.

В случае кровотечения в области плеча подключичную артерию прижимают под ключицей к ребру, подмышечная артерия прижимается в подмышечной впадине к головке плечевой кости.

Если кровотечение в области предплечья и локтевого сгиба, то прижимают плечевую артерию у внутреннего края двуглавой мышцы плеча (бицепса) к плечевой кости.

В случае кровотечения в паховой области прижимают брюшную аорту кулаком ниже и слева от пупка к позвоночнику.

Если кровотечение в области бедра, то прижимать нужно к горизонтальной ветви лобковой кости в точке, которая находится ниже паховой связки.

Пальцевое прижатие с целью временной остановки кровотечения используют крайне редко, исключительно для оказания экстренной помощи.

К наиболее надежному методу временной остановки сильного артериального кровотечения на верхних и нижних конечностях относится наложение кровоостанавливающего жгута или закрутки, то есть круговое перетягивание конечности.

Есть несколько видов кровоостанавливающих жгутов. Если отсутствует жгут, можно применить любой подручный материал (резиновую трубку, брючный ремень, платок, веревку и т. п.). Последовательность при наложении кровоостанавливающего жгута: жгут накладывается в случае повреждения крупных артерий конечностей выше раны так, чтобы он полностью пережимал артерию. Для наложения жгута конечность приподнимают, подложив под него мягкую ткань (бинт, одежду и пр.), затем делают несколько витков до тех пор, пока кровотечение не остановится полностью. Витки нужно делать так, чтобы они ложились вплотную один к другому и чтобы между витками не

попадали складки одежды. Концы жгута надежно фиксируют (завязав или скрепив при помощи цепочки и крючка). Если жгут наложен правильно, то произойдет остановка кровотечения и исчезнет периферический пульс. К жгуту в обязательном порядке должна прикрепляться записка, где указывается время наложения жгута. Жгут можно накладывать не дольше, чем на 1-1,5 часа, в зимнее время – на 1 час. Запрещается скрывать наложенный жгут под одеждой. В случае крайней необходимости наиболее продолжительного пребывания жгута на конечности его ослабляют на 5-10 минут (до восстановления кровоснабжения конечности), выполняя в это время пальцевое прижатие поврежденного сосуда. Данные действия можно повторять несколько раз, но при этом следует каждый раз сокращать промежуток времени между такими действиями в 1,5–2 раза по сравнению с предыдущими. Жгут должен быть наложен так, чтобы он был виден. Пострадавшего с наложенным жгутом незамедлительно отправляют в медицинское учреждение.

**Венозное кровотечение** возникает в случае повреждении венозных стенок.

Признаки венозного кровотечения: из раны медленной непрерывной струей течет темная кровь.

Первая помощь при венозном кровотечении – остановка кровотечения, для этого будет достаточным придание приподнятого положения конечности, максимальное сгибание ее в суставе или наложение давящей повязки. Данное положение придается конечности только после наложения давящей повязки. Если венозное кровотечение сильное, то сосуд прижимают к кости на 5-8 см ниже раны. Данный способ удобен тем, что может быть выполнен быстро и не требует каких-либо приспособлений.

**Капиллярное кровотечение** – это следствие повреждения самых мелких кровеносных сосудов (капилляров).

Признаки капиллярного кровотечения: кровоточит вся поверхность раны.

Первая помощь при капиллярном кровотечении – наложение давящей повязки. На кровоточащий участок накладывают бинт (марлю), можно воспользоваться чистым носовым платком.

#### 4.3.2. Внутреннее кровотечение

*Внутреннее кровотечение* – это потеря крови, во время которой кровь вытекает не наружу, а в одну из полостей тела человека. При внутреннем кровотечении кожный покров остается не поврежденным, и видимой раны нет. Внутреннее кровотечение может возникнуть не только в результате травмы (разрыв селезенки при ударе по животу), но и из-за заболевания (язвенная болезнь желудка, цирроз печени и т. д.).

Диагностировать внутреннее кровотечение на этапе оказания первой помощи очень трудно. Оказание первой помощи должно направляться на создание условий для снижения интенсивности кровотечения вплоть до его остановки.

Действия при внутреннем кровотечении: Оценка ситуации и обеспечение безопасных условий для оказания первой помощи. Максимально быстро вызвать бригаду скорой помощи. Обеспечить пострадавшему при несчастном случае на пищеблоке полный покой. Приложить к области предполагаемого источника кровотечения холод (пузырь со льдом или снегом, холодной водой).

#### 4.4. ОБМОРОК

*Обморок* – это внезапная кратковременная потеря сознания, которая сопровождается ослаблением деятельности сердца и дыхания. Возникает при интенсивно развивающемся малокровии головного мозга и продолжается от нескольких секунд до 5–10 минут и более.

Признаки обморока: обморок выражается во внезапно появляющейся дурноте, головокружении, слабости и потере сознания. Обморок сопровождается бледностью и охлаждением кожных покровов. Дыхание замедляется, становится поверхностным, слабый и редкий пульс (до 40–50 ударов в минуту).

Первая помощь при обмороке: в первую очередь, нужно пострадавшего уложить на спину так, чтобы голова была немного опущена, а ноги приподняты. Для облегчения

дыхания нужно освободить шею и грудь от стесняющей одежды. Тепло укрыть пострадавшего, положить грелку к ногам. Если обморок затянулся, то сделать искусственное дыхание. Когда придет в сознание, дать ему горячий чай.

Первая помощь при обмороке от теплового или солнечного удара. В случае теплового и солнечного удара кровь приливает к мозгу. Пострадавший чувствует внезапную слабость, головную боль, возникает рвота, дыхание становится поверхностным. Пострадавшего следует вывести или вынести из жаркого помещения и поместить в тень или прохладное помещение пищеблока, обеспечить приток свежего воздуха. Его нужно уложить так, чтобы голова была выше туловища, расстегнуть одежду, стесняющую дыхание, приложить к голове лед или сделать холодные примочки, смочить грудь холодной водой. Если дыхание прекратилось или стало очень слабым, а пульс не прощупывается, следует сразу же начать делать искусственное дыхание и массаж сердца и срочно вызвать врача.

#### 4.5. ПЕРЕЛОМ

*Перелом* – нарушение целостности кости. Открытые переломы характеризуются наличием в области перелома раны, а при закрытых отсутствует нарушение целостности покровов (кожи или слизистой оболочки).

Важно помнить, что перелом может сопровождаться осложнениями: повреждением острыми концами осколков кости крупных кровеносных сосудов, что может привести к наружному кровотечению (в случае открытой раны) или внутритканевому кровоизлиянию (в случае закрытого перелома); повреждению нервных стволов, которые могут вызвать шок или паралич; к инфицированию раны и развитию флегмоны, к возникновению остеомиелита или общей гнойной инфекции; к повреждению внутренних органов (мозга, легких, печени, почек, селезенки и др.).

Признаки перелома: очень сильные боли, деформация и нарушение двигательной функции конечности, укорочение конечности, своеобразный костный хруст.

В случае *переломов черепа* наблюдается тошнота, рвота, нарушение сознания, замедление пульса – признаки сотрясения (ушиба) головного мозга, кровотечение из носа и ушей.

*Переломы таза* всегда сопровождаются большой кровопотерей и в 30 процентах случаев развитием травматического шока. Данное состояние возникает потому, что в тазовой области повреждаются крупные кровеносные сосуды и нервные стволы.

*Переломы позвоночника* – одна из наиболее серьезных травм, часто заканчивающаяся летальным исходом. Анатомически позвоночный столб состоит из прилегающих друг к другу позвонков, которые соединяются между собой межпозвоночными дисками, суставными отростками и связками. В специальном канале находится спинной мозг, который может также пострадать при травме.

Очень опасны *травмы шейного отдела позвоночника*, которые приводят к серьезным нарушениям сердечнососудистой и дыхательной систем. Если повреждается спинной мозг и его корешки, то нарушается его проводимость.

Первая помощь при переломе – обеспечение неподвижности отломков кости (транспортной иммобилизации) поврежденной конечности шинами или имеющимися под рукой палками, дощечками и т. п. Если под рукой нет никаких предметов для иммобилизации, то нужно прибинтовать поврежденную руку к туловищу, поврежденную ногу к здоровой. В случае перелома позвоночника пострадавшего транспортируют на щите. Если открытый перелом, сопровождающийся обильным кровотечением, то накладывается давящая асептическая повязка и по показаниям кровоостанавливающий жгут. При этом надо учитывать, что наложение жгута ограничено минимально возможным сроком.

Недопустимо: Промывание раны спиртом, раствором йода – это может вызвать ожог. Применение перекиси водорода – это спровоцирует кровотечение. Отдирать прилипшие кусочки одежды – они могут содержать тромб, который в этом случае создает препятствие дальнейшей кровопотере, внутри кровеносного сосуда. Присыпать рану

лекарствами в виде порошков, смазывать ее какими-нибудь мазями или маслами. Прикладывать вату прямо на рану. Удалять инородные тела, а в случае выпадения внутренних органов – вправлять их в рану (можно только закрыть их стерильными материалами). Неправильная обработка ран может привести к осложнениям и увеличить сроки их заживления.

#### 4.6. РАНЫ

*Раны (ранения)* – повреждение покровов кожи, слизистых и подлежащих тканей. Главные признаки раны – открытие краев, боль и кровотечение. Раной называется механическое повреждение покровов тела, нередко сопровождающееся нарушением целостности мышц, нервов, крупных сосудов, костей, внутренних органов, полостей и суставов.

В зависимости от характера повреждения и вида ранящего предмета выделяют раны *резаные, колотые, рубленые, ушибленные, размозженные, огнестрельные, рваные и укушенные*.

Раны могут быть *поверхностными, глубокими и проникающими* в полость тела.

Причинами ранения могут быть разные физические или механические воздействия. В зависимости от их силы, характера, особенностей и мест приложения они могут привести к разнообразным дефектам кожи и слизистых, травмам кровеносных сосудов, повреждениям внутренних органов, костей, нервных стволов и вызывать острую боль.

Резаные раны. Резаная рана обычно всегда раскрыта, имеет ровные края и сильно кровоточит. При такой ране окружающие ткани повреждаются незначительно и менее склонны к инфицированию.

Колотые раны — это следствие проникновения в тело колющих предметов. Колотые раны часто являются проникающими в полости (грудную, брюшную и суставную). Форма входного отверстия и раневого канала зависит от вида ранящего предмета и глубины его проникновения. Колотые раны характеризуются глубоким каналом и часто значительными повреждениями внутренних органов. Часты при этом внутренние кровотечения в полости тела. Учитывая то, что раневой канал вследствие смещения тканей обычно извилистый, могут образовываться затеки между тканями и развиваться инфекция.

Рубленые раны. Такие раны характеризуются глубоким повреждением тканей, широким раскрытием, ушибом и сотрясением окружающих тканей.

Ушибленные и рваные раны характеризуются большим количеством размятых, ушибленных, пропитанных кровью тканей.

Первая помощь при ране. На любую рану необходимо наложить повязку, желательна асептическая (стерильная). Асептической повязкой в большинстве случаев служит пакет перевязочный медицинский, а при его отсутствии – стерильный бинт. Если ранение сопровождается обильным кровотечением, следует остановить его любым подходящим для этого способом. В случае обширных ранений мягких тканей, переломов костей и ранений крупных кровеносных сосудов и нервных стволов необходима иммобилизация конечности табельными или подручными средствами. Пострадавшего следует как можно быстрее доставить в медучреждение.

#### 4.7. ШОК

*Шок (бесчувствие)* – состояние организма, возникающее из-за нарушения кровообращения, дыхания и обмена веществ. Это серьезная реакция организма на ранения, которая представляет большую опасность для жизни человека.

Признаки шокового состояния: побледнение кожных покровов; ухудшение (вплоть до потери) сознания; холодный пот; расширенные зрачки; ускорение дыхания и пульса; падение артериального давления; в тяжелых случаях может быть рвота, пепельный цвет лица, синеватый кожный покров.

Первая помощь при шоковом состоянии: оказать необходимую помощь в зависимости от вида ранения (остановить кровотечение, иммобилизовать место перелома

и т. п.); закутать пострадавшего одеялом, уложить его горизонтально с немного опущенной головой; в случае ранения брюшной полости давать пострадавшему воду категорически запрещается; немедленно вызвать квалифицированную медицинскую помощь.

#### **4.8. РАСТЯЖЕНИЕ**

*Растяжение* – это повреждение мягких тканей (связок, мышц, сухожилий, нервов) под действием силы, без нарушения их целостности. Чаще всего происходит растяжение связочного аппарата суставов при неправильных, внезапных и резких движениях, выходящих за пределы нормального объема движений данного сустава (при подворачивании стопы, боковых поворотах ноги при зафиксированной стопе и др.). В более тяжелых случаях возможен надрыв или полный разрыв связок и суставной сумки.

Признаки растяжения: появление внезапных сильных болей, припухлости, нарушение движений в суставах, кровоизлияние в мягкие ткани (синяки). При ощупывании места растяжения проявляется болезненность.

Первая помощь при растяжении предполагает обеспечение покоя пострадавшему, тугой повязки поврежденного сустава, обеспечивающей его подвижность и уменьшение кровоизлияния. Впоследствии необходимо обратиться к врачу-травматологу.

#### **4.9. ОТРАВЛЕНИЯ ОКИСЬЮ УГЛЕРОДА**

*Отравление окисью углерода* происходит при его вдыхании и относится к острому отравлению. Образуется окись углерода при горении и в производственных условиях.

Поражающее действие окиси углерода основано на реакции соединения с гемоглобином (химическое соединение крови, состоящее из белка и железа, выполняющее снабжение ткани кислородом), в результате чего образуется карбоксигемоглобин, который не способен доставлять кислород к тканям, в результате чего развивается гипоксия (кислородное голодание тканей). Этим и объясняются наиболее ранние и выраженные изменения со стороны центральной нервной системы, особенно чувствительной к недостатку кислорода.

Признаки отравления окисью углерода: головная боль, головокружение, тошнота, рвота, оглушенное состояние, резкая мышечная слабость, помутнение сознания и потеря сознания, кома. В случае воздействия высоких концентраций окиси углерода наблюдаются тяжелые отравления, характеризующиеся потерей сознания, продолжительным коматозным состоянием, приводящим в особо тяжелых случаях к летальному исходу. Наблюдается расширение зрачков со слабой реакцией на свет, приступ судорог, резкое напряжение (ригидность) мышц, учащенное поверхностное дыхание, учащенное сердцебиение.

Первая помощь при отравлении окисью углерода: обеспечить доступ свежего воздуха; освободить шею и грудную клетку от сдавливающей одежды; если возможно, то провести ингаляцию кислорода (проводит медицинский персонал); если необходимо, сделать искусственное дыхание и непрямой массаж сердца; немедленно доставить в медучреждение.

#### **4.10. ЭЛЕКТРОТРАВМА**

*Электротравма* возникает при прямом или не прямом контакте человека с источником электричества. Под действием тепла (джоулево тепло), образующегося при прохождении электрического напряжения по тканям тела, возникают ожоги. Электрический ток зачастую вызывает глубокие ожоги. Все патологические нарушения, вызванные электро-травмой, можно объяснить прямым воздействием электрического тока при прохождении его через ткани организма; побочными явлениями, вызываемыми при прохождении тока в окружающей среде вне организма.

Признаки получения электротравмы. В результате прямого действия тока на организм возникают общие явления (расстройство деятельности центральной нервной, сердечно-сосудистой, дыхательной систем и др.). Побочные явления в окружающей среде



(тепло, свет, звук) могут вызвать значительные изменения в организме (ослепление и ожоги вольтовой дугой, повреждение органов слуха и т. д.).

Первая помощь при электротравме на пищеблоке: следует быстро освободить пораженного от действия электрического тока, применив подручные средства (сухую палку, веревку, доску и др.), отключив сеть и т. д. Оказывающий помощь с целью самозащиты должен обмотать руки прорезиненной материей, сухой тканью, надеть резиновые перчатки, встать на сухую доску, деревянный щит и т. п. Попавшего под напряжение, нужно брать за те части одежды, которые не прилегают непосредственно к телу.

Реанимационные действия заключаются в: осуществлении искусственного дыхания «рот в рот» или «рот в нос»; выполнении непрямого массажа сердца; во введении для уменьшения боли обезболивающего препарата (проводит медицинский персонал); наложении на пораженную область от стерильной повязки.

#### **4.11. ТЕРМИЧЕСКИЙ ОЖОГ**

*Термический ожог* – вид травмы, возникающей от воздействия на ткани организма очень высокой температуры. В зависимости от фактора, вызвавшего ожог, последний может быть вызван воздействием светового излучения, пламени, кипятка, пара, горячего воздуха, электрического тока. Ожоги могут иметь различную локализацию (на лице, кистях рук, туловище, конечностях) и занимать разную площадь.

В зависимости от глубины поражения ожоги подразделяются на четыре степени:

*I степень* – гиперемия и отек кожи, сопровождающийся жгучей болью;

*II степень* – образуются пузыри, заполненные прозрачной жидкостью желтоватого цвета;

*IIIa степень* – характеризуется распространением некроза на эпидермис;

*IIIб степень* – наблюдается некроз всех слоев кожи;

*IV степень* – происходит омертвление не только кожи, но и глубжележащих тканей.

Первая помощь при термических ожогах на пищеблоке: прекращение воздействия травмирующего фактора. Для этой цели нужно скинуть загоревшуюся одежду, сбить с ног бегущего в горящей на нем одежде, выплеснуть на него воду, накинуть на горящий участок одежды покрывало или верхнюю одежду; снять (срезать) с поврежденных участков тела пострадавшего одежду; наложить на поверхность ожогов стерильные повязки (с помощью бинта, индивидуального перевязочного пакета, чистого полотенца, простыни, носового платка и т. п.); срочно направить в медучреждение. Эффективность само- и взаимопомощи зависит от того, насколько быстро пострадавший или окружающие его люди смогут сориентироваться в обстановке, применить навыки и средства первой помощи.

Реанимационные действия в очаге поражения сводятся к непрямому массажу сердца, обеспечению проходимости дыхательных путей, искусственному дыханию «рот в рот» или «рот в нос».

#### **4.12. БОЛИ И СУДОРОГИ**

Первая помощь в случае болей в области сердца: обеспечить полный покой; уложить больного и приподнять голову; незамедлительно вызвать медицинскую помощь; если боли сохраняются, то транспортировку выполнять на носилках.

Первая помощь в случае болей в области живота, не связанных с приемом пищи: положить пострадавшего горизонтально; приложить холод на область живота; полностью исключить физические нагрузки, прием пострадавшим жидкости, пищи; незамедлительно вызвать скорую медицинскую помощь.

Первая помощь при судорогах: придерживать голову больного; ввести в рот (между зубами) бинт, ложку и т. п.; освободить от одежды область шеи и груди; приложить ко лбу холодный компресс; когда припадок закончится уложить больного на бок; незамедлительно вызвать медицинскую помощь.

### **5. Реанимационные меры**

## 5.1. ИСКУССТВЕННОЕ ДЫХАНИЕ

*Искусственное дыхание* – это неотложная мера первой помощи при утоплении, удушении, поражении электротоком, тепловом и солнечном ударах. Выполняется до тех пор, пока у пострадавшего полностью не восстановится дыхание.

Механизм искусственного дыхания такой:

- пострадавшего уложить на горизонтальную поверхность;
- почистить рот и глотку пострадавшего от слюны, слизи, земли и иных посторонних предметов, если челюсти сильно плотно сжаты – раскрыть их;
- запрокинуть голову пострадавшего назад, расположив одну руку на лбу, а другую на затылке;
- сделать глубокий вдох, нагнуться над пострадавшим, плотно прижать свои губы к его рту и сделать выдох. Выдох должен продолжаться примерно 1 секунду и способствовать подъему грудной клетки пострадавшего. При этом ноздри пострадавшего необходимо закрыть, а рот накрыть стерильной салфеткой;
- частота искусственного дыхания должна составлять 16-18 раз в минуту; периодически необходимо освобождать желудок пострадавшего от воздуха, при помощи надавливания на подложечную часть.

## 5.2. НЕПРЯМОЙ МАССАЖ СЕРДЦА

*Непрямой массаж сердца* – это механическое воздействие на сердце в случае его остановки с целью восстановления деятельности и поддержания непрерывного кровотока до возобновления работы сердца.

Признаки внезапной остановки сердца – потеря сознания, резкое побледнение, исчезновение пульса, прекращение дыхания или появление редких судорожных вдохов, расширенные зрачки.

Механизм непрямого массажа сердца заключается в нижеперечисленных действиях: во время резкого толчкообразного надавливания на грудную клетку происходит смещение ее на 3-5 см, этому способствует расслабление мышц у пострадавшего, находящегося в бессознательном состоянии. Данное движение приведет к сдавливанию сердца, и оно может начать выполнять свою насосную функцию – выталкивает кровь в аорту и легочную артерию при сдавливании, а при расправлении всасывает венозную кровь. Во время проведения наружного массажа сердца пострадавшего укладывают на спину на ровную и твердую поверхность (пол, стол, землю и т. п.), расстегивают ремень и ворот одежды. Лицо, которое оказывает помощь, стоя с левой стороны, накладывает ладонь кисти на нижнюю треть грудины, вторую ладонь располагает крестообразно сверху и делает сильное дозированное давление в сторону позвоночника. Надавливание выполняют в виде толчков – не менее 60 в 1 минуту. Проводя массаж, требуется значительное усилие не только рук, но и всего корпуса тела.

Эффективность непрямого массажа сердца обеспечивается исключительно в сочетании с искусственным дыханием. Данные действия удобнее выполнять двум лицам. При этом сначала первый делает одно вдыхание воздуха в легкие, потом второй производит пять надавливаний на грудную клетку. Если у пострадавшего сердечная деятельность восстановилась, определяется пульс, лицо порозовело, то массаж сердца прекращают, а искусственное дыхание продолжают в том же ритме до тех пор, пока пострадавший не начнет дышать самостоятельно. Вопрос о прекращении действий по оказанию помощи пострадавшему решает исключительно квалифицированный медперсонал.

## 6. Транспортировка пострадавших при несчастном случае

6.1. Транспортировать пострадавшего нужно как можно быстрее, при этом транспортировка должна быть безопасной и щадящей. В зависимости от вида травмы и имеющихся средств (табельные, подручные) транспортировка пострадавших может выполняться разными способами: поддержание, вынос на руках, перевозка транспортом.

6.2. Транспортировка раненого вниз или вверх всегда выполняется головой вверх.

Укладывать пострадавшего на носилки следует со стороны, противоположной травмированной части тела.

**6.3. При транспортировке на носилках очень важно:**

- постоянно следить, чтобы пострадавший был в правильном и удобном положении; чтобы, перенося пострадавшего на руках, оказывающие помощь, шли «не в ногу»;
- поднимать и класть пострадавшего на носилки одновременно (по команде);
- в случае переломов и тяжелых травм нельзя нести пострадавшего к носилкам на руках, а нужно подставить носилки под пострадавшего (место перелома следует поддерживать).

**6.4. Правильные положения пострадавших во время транспортировки:**

- положение «лежа на спине» (пострадавший в сознании), рекомендуется при травмах головы, позвоночника, конечностей;
- положение «лежа на спине с согнутыми в коленях ногами» (подложить под колени валик), рекомендуется при открытых ранах брюшной полости и переломах костей таза;
- положение «лежа на спине с приподнятыми нижними конечностями и опущенной вниз головой», рекомендуется при сильных кровопотерях и шоке; положение «лежа на животе», рекомендуется при травмах позвоночника (в бессознательном состоянии);
- «полусидящее положение с вытянутыми ногами» – при травмах шеи и сильных ранениях верхних конечностей;
- «полусидящее положение с согнутыми ногами» (под колени подложить валик) – в случае травмирования мочеполовых органов, кишечной непроходимости и иных внезапных заболеваний, травмах брюшной полости и грудной клетки;
- положение «на боку», рекомендуется в случае тяжелых травм, когда пострадавший без сознания;
- «сидячее положение», рекомендуется при легких травмах лица и верхних конечностей.

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель профкома  
МДОУ «Детский сад №6»  
протокол № 3 от «22» ноября 2022г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом МДОУ «Детский сад №6»  
№ 68.1 от 22 ноября 2022 г.

## **Инструкция по охране труда при мытье посуды МДОУ «Детский сад №6»**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К самостоятельной работе по мытью посуды могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Работнику при выполнении своих должностных обязанностей следует неукоснительно выполнять требования правил внутреннего трудового распорядка, настоящей инструкции, полученного вводного и первичного инструктажей на рабочем месте, а также установленного в организации режима труда и отдыха.

1.4. Опасными и вредными факторами, которые могут оказать вредное воздействие на работника при выполнении работ по мытью посуды, являются:

а) физические факторы:

- термические ожоги при мытье посуды горячей водой;
- поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.

б) химические факторы:

- химические ожоги, аллергические реакции, которые могут возникнуть при выполнении работ с использованием моющих и дезинфицирующих средств без применения резиновых перчаток для защиты кожи рук.

1.5. При выполнении работ по мытью посуды, согласно межотраслевых норм бесплатной выдачи специальной одежды, следует применять такую спецодежду как: халат, фартук клеёнчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.6. На пищеблоке должна находиться в доступном месте медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для немедленного оказания первой помощи при травмах.

1.7. Работающие обязаны неукоснительно соблюдать требования данной инструкции по охране труда, правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться. Пищеблок должен быть оборудован первичными средствами пожаротушения.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёной), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.9. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан немедленно сообщить об этом факте заведующего пищеблоком (шеф-повару), а при его отсутствии — администрации организации.

1.10. В процессе работы необходимо соблюдать правила применения спецодежды, правила и требования инструкции по охране труда при мытье посуды, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.11. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.12. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке, положений настоящей инструкции по охране труда, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы по мытью посуды**

2.1. Надеть необходимую спецодежду, специальную обувь и другие СИЗ.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.3. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.4. Проверить наличие, целостность и надежность присоединения к корпусам моечных ванн защитного заземления.

2.5. Убедиться в целостности и отсутствии видимых повреждений моечных ванн и столовой посуды.

2.6. При использовании посудомоечных машин проверить:

- целостность подводящего кабеля и заземления;
- исправность вентиля на подводящих магистралях;
- отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
- исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
- исправность концевого выключателя и конечного микропереключателя.

2.7. Подготовить машину к работе: заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.

2.8. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

### **3. Требования охраны труда во время мытья посуды**

3.1. Механически очистить столовую посуду от остатков пищи, которые следует положить в подготовленную емкость с крышкой.

3.2. Освободить столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.3. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.

3.4. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не допускать превышения установленных пределов их концентрации и распыления моющих, чистящих и дезинфицирующих средств.

3.5. Изымать из употребления столовую посуду, имеющую сколы и трещины.

3.6. Устанавливать столовую посуду на ленту конвейера устойчиво.

3.7. Укладывать столовые приборы на ленту конвейера только в лотке.

3.8. Во время работы посудомоечной машины постоянно следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины.

3.9. При использовании посудомоечных машин руководствоваться инструкциями по эксплуатации завода изготовителя.

3.10. Во время работы на машине не допускается:

- снимать предохранительные щитки и кожухи;
- открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;
- вынимать для очистки лотки - фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей;
- сливать загрязненную воду из ванны.

3.11. Прекратить эксплуатацию машины, если:

- прекращена подача воды, электроэнергии;
- при включении автоматического выключателя лампочка "сеть" не загорается;
- при нажатии на кнопку "пуск" машина (программный механизм) не включается;
- не подается ополаскивающая вода;
- затруднен подъем кожуха;
- уменьшилось поступление воды через форсунки;
- моющие души при мытье посуды не вращаются;
- не работает вентиляция.

3.12. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить травяными щетками или мочалками. Не превышать температуру моющего раствора выше 50 градусов по Цельсию.

3.13. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
- не нажимать сильно на стенки посуды;
- мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.14. Первую ванну для мытья посуды необходимо заполнять горячей водой с температурой 50 градусов по Цельсию с добавлением моющих средств. Во второй ванне должен быть приготовлен дезинфицирующий раствор 0,2% хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.

3.15. Столовая посуда в первую очередь моется щеткой в первой ванне. После этого посуду следует поместить в дезинфицирующий раствор, находящийся во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция). Затем посуда должна быть вымыта в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65гр. С. Далее столовая посуда должна быть высушена в специальных шкафах или на решетках.

3.16. Стеклянную посуду после механической очистки от остатков пищи следует мыть в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем сразу ополаскивать горячей проточной водой. Сохнуть стеклянной посуде следует также на специальных решетках.

3.17. Столовые приборы после механической очистки следует мыть в первой ванне с применением моющих средств, затем ополаскивать горячей проточной водой. Последним пунктом должно быть произведено обеззараживание столовых приборов физическим методом в воздушных стерилизаторах в течение 2-3 минут.

3.18. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие - не более 12 - 15 штук, мелкие 15 - 20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд.

3.19. Чистые столовые приборы следует хранить вертикально в металлических кассетах. Ручки столовых приборов при хранении должны быть направлены вверх.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях при мытье посуды**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. В том случае, если разбилась столовая посуда, не допускается собирать ее осколки незащищенными руками. В этих целях следует применять щетку и совок.

4.3. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с примесью химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

4.4. При получении травмы сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару), оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости, отправить в ближайшее лечебное учреждение или вызвать «скорую медицинскую помощь».

4.5. При поражении электрическим током, в первую очередь, следует устранить причину получения травмы: обесточить воздействующее на работника оборудование. Затем следует уложить пострадавшего на пол и оказать первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса на сонной артерии необходимо начать выполнение реанимационных действий. Очистить ротовую полость, выполнить искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца в соотношении 2 вдоха на 30 «ударов сердца» до восстановления дыхания и пульса и отправить в ближайшее лечебное учреждение. Вызвать «скорую медицинскую помощь», о произошедшем случае в обязательном порядке сообщить администрации организации.

4.6. При аварии в водопроводной системе, перекрыть вентиль подачи воды, сообщить непосредственному руководителю.

#### **5. Требования охраны труда по окончании мытья посуды**

5.1. Отключить посудомоечную машину от электрической сети (отключить автоматический выключатель).

5.2. Перекрыть расходные и питающие вентили на водопроводных магистралях.

5.3. Слить воду из ванн, для чего вынуть пробки (в машинах непрерывного действия) или переливную трубу (в машинах периодического действия).

5.4. Открыть и закрепить в верхнем положении фиксаторами дверцы машины.

5.5. Произвести санитарную обработку оборудования и инвентаря, дезинфекцию столовой посуды и приборов.

5.6. Уложить чистую продезинфицированную столовую посуду в закрытые шкафы или на решетки, а столовые приборы в специальные ящики (кассеты).

5.7. Щетки и мочалки промыть в моющем растворе и просушить.

5.8. Остатки пищи, собранные в емкость с крышкой, следует обеззаразить кипячением в течение 15 минут. Или засыпать хлорной известью и вынести контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

5.9. Снять спецодежду и специальную обувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель профкома  
МДОУ «Детский сад №6»  
протокол № 3 от «22» ноября 2022г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом МДОУ «Детский сад №6»  
№ 68.1 от 22 ноября 2022 г.

## **Инструкция по охране труда при работе с овощерезкой МДОУ «Детский сад №6»**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при эксплуатации овощерезки.

1.3. К самостоятельной работе с овощерезкой допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. На работника, выполняющего работу с овощерезкой, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса овощерезки и отсутствии диэлектрического коврика;
- поражение электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.5. В процессе работы с овощерезкой должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и головной убор, диэлектрический коврик.



1.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.8. Работающие с овощерезкой обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.9. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.10. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару);
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.11. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

## **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. Проверить оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить прочность крепления овощерезки к подставке, передвижной тележке, столу;
- проверить наличие диэлектрического коврика.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- надёжность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетокведущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадёжности заземления;
- наличие, исправность, правильную установку и надёжное крепление ограждений движущихся частей оборудования (клиноремённых и других передач, соединительных муфт и т.п.);
- целостность абразивов и наличие загрузочной воронки;

- отсутствие посторонних предметов в воронке и вокруг оборудования;
  - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.
- 2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
- 2.6. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу овощерезки на холостом ходу.
- 2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их устранения.

### **3. Требования охраны труда во время работы с овощерезкой**

- 3.1. Во время работы с овощерезкой необходимо строго соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.
- 3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления и средства индивидуальной защиты.
- 3.3. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, стеллажами, штабелями с овощами, проходы к рубильникам, содержать в чистоте рабочее место, соблюдать правила ношения спецодежды.
- 3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.
- 3.5. Использовать овощерезку только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по эксплуатации.
- 3.6. Предупреждать о предстоящем пуске овощерезки работников, находящихся рядом и встать на диэлектрический коврик.
- 3.7. Включать и выключать овощерезку сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп».
- 3.8. Включать овощерезку только при надетом верхнем кожухе и исправном концевого выключателе электродвигателя.
- 3.9. Регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить только при выключенном электродвигателе.
- 3.10. 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.
- 3.11. Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли, повернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками.
- 3.12. Очищать нож только после того, как остановлена овощерезка, отключена от источника питания, на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!» и только после полной остановки дискового ножа.
- 3.13. 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;
  - прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям овощерезки, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

- перегружать приемную камеру овощерезки продуктами, проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электроовощерезки руками, для этой цели использовать специальные толкатели.

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

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При возникновении какой-либо неисправности в работе овощерезки, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Сообщить о неисправности заведующему производством (шеф-повару). Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.3. В случае возникновения возгорания электрооборудования овощерезки следует немедленно отключить ее от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

4.4. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся заведующего производством (шеф-повара).

4.5. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно отключить овощерезку от электрической сети и оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса, необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

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

5.1. Следует выключить овощерезку, дождаться полной остановки, вынуть штепсельную вилку из розетки.

5.2. Тщательно промыть элементы оборудования горячей водой с использованием моющих и чистящих средств, удалить остатки продуктов.

5.3. Снять с себя спецодежду и вымыть руки с мылом.

5.4. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель профкома  
МДОУ «Детский сад №6»  
протокол №3 от «22» ноября 2022г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом МДОУ «Детский сад №6»  
№ 68.1 от 22 ноября 2022 г.

## **Инструкция по охране труда при работе с электроплитой МДОУ «Детский сад №6»**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К самостоятельной работе с электроплитой допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Работающие с электроплитой должны неукоснительно соблюдать настоящую инструкцию, правила эксплуатации оборудования завода-изготовителя, правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и отдыха организации.

1.4. При постоянной работе с кухонной электроплитой в помещении возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также ожоги при соприкосновении с горячей жидкостью или паром;

- поражение электрическим током при неисправном или поврежденном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии специального диэлектрического коврика на полу.

1.5. При работе с кухонной электроплитой работниками должна использоваться следующая специальная одежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, проверенный диэлектрический коврик.

1.6. Помещение должно быть обязательно оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электрической плитой.

1.7. В помещении должна быть медицинская аптечка с полным набором необходимых медикаментов и перевязочных средств оказания первой помощи при травмах.

1.8. Работник извещает заведующего производством (шеф-повара) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на пищеблоке, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.9. Работники обязаны неукоснительно соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, место расположения пакетника

(коробки с рубильником) для выключения электропитания на электроплиту. Помещение с электроплитой должно быть в обязательном порядке обеспечено первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.

1.10. При возникновении несчастного случая пострадавший или очевидец несчастного случая обязан без промедления сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару). При неисправности или повреждении электроплиты сразу прекратить выполняемую работу и сообщить об этом руководителю.

1.11. В процессе выполнения работы постоянно соблюдать правила ношения спецодежды, пользования всевозможными средствами индивидуальной и коллективной защиты, систематически соблюдать правила личной гигиены, содержать свое рабочее место и электроплиту в чистоте.

1.12. Лица, которые не выполнили или нарушили данную инструкцию по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с утвержденными правилами внутреннего трудового распорядка организации и, при необходимости, подвергаются внеплановой проверке знаний норм, правил и требований охраны труда.

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

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Проверить наличие на полу около электроплиты специальных диэлектрических ковриков.

2.3. Проверить наличие ручек пакетных переключателей электроплиты и отсутствие каких-либо повреждений на них, а также надежность подсоединения защитного заземления к корпусу электроплиты.

2.4. Аккуратно включить вытяжную вентиляцию для электроплиты и убедиться в ее бесперебойной работе.

## **3. Требования охраны труда во время работы с электроплитой**

3.1. Во время работы с кухонной электроплитой необходимо встать на диэлектрический коврик и включить электроплиту, при этом убедиться в нормальной и стабильной работе ее нагревательных элементов.

3.2. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.3. Любые кастрюли или баки заполнять жидкостью не более 3/4 от их объема, в связи с тем, чтобы закипающая жидкость не выплескивалась и не переливалась, тем самым не заливала электроплиту.

3.4. Крышки горячей посуды на электроплите брать только полотенцем или прихваткой и открывать только от себя, чтобы не получить ожоги выходящего пара.

3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты особенно соблюдать осторожность, быть внимательным, брать посуду только за ручки полотенцем или прихваткой.

3.6. Емкости более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее только вдвоем.

3.7. Для предотвращения ожогов рук брызгами кипятка или паром при перемешивании горячей жидкости в посуде на электроплите использовать ложки или половники с длинными ручками.

3.8. Сковородки ставятся или снимаются с электроплиты осторожно и только с помощью специальных сковородников.

3.9. В процессе работы строго соблюдать требования техники безопасности при выполнении работ, требования пожарной и электробезопасности.

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

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения

инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При возникновении неисправности или поломки в работе электроплиты, а также при повреждении защитного заземления ее корпуса необходимо прекратить выполняемую работу, выключить электроплиту и сообщить об этом непосредственному руководителю. Работу разрешается начать только после полного устранения неисправности.

4.3. При возникновении короткого замыкания, возгорания электрооборудования электроплиты немедленно обесточить ее, эвакуировать людей из помещения и приступить к тушению возгорания с помощью огнетушителя, вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

4.4. При получении травмы срочно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или отправить его в ближайшее медицинское учреждение, сообщить о случившемся факте получения травмы заведующему производством (шеф-повару).

4.5. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту от электрической сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса произвести искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до момента восстановления дыхания и пульса. Вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение. Поставить в известность о случившемся заведующего производством (шеф-повара).

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

5.1. Выключить электроплиту и только после ее полного остывания тщательно вымыть горячей водой.

5.2. Провести или убедиться в проведении влажной уборки в помещении, выключить вытяжную вентиляцию для электроплиты.

5.3. Снять спецодежду, поместить ее в отведенное место.

5.4. Тщательно вымыть лицо и руки теплой водой с мылом.

5.5. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель профкома  
МДОУ «Детский сад №6»  
протокол № 3 от «22» ноября 2022г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом МДОУ «Детский сад №6»  
№ 68.1 от 22 ноября 2022 г.

## **Инструкция по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования МДОУ «Детский сад №6»**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТООИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Самостоятельно эксплуатировать холодильное оборудование разрешается лицам, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Рабочие, использующие холодильное оборудование в своей деятельности обязаны:

- уверенно знать и качественно исполнять свои должностные обязанности, требования охраны труда, пожарной и электробезопасности;
- вовремя проходить инструктаж по охране труда, а также инструктаж по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования;
- строго придерживаться общих правил электробезопасности при использовании электроприборов;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать все требования личной гигиены, использовать спецодежду, средства индивидуальной защиты, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.4. С целью избегания получения травм и поражения электротоком к работе по обслуживанию холодильного оборудования допускают лиц, хорошо знающих устройство и правила безопасной эксплуатации, прошедших инструктаж по охране труда.

1.5. Главным опасным фактором при обслуживании холодильного оборудования является поражение электрическим током.

1.6. При возникновении несчастного случая пострадавший или очевидец происшествия должен обязательно доложить об этом заведующему производством (шеф-повару), а пострадавшему оказать первую помощь, если потребуется вызвать врача, «скорую медицинскую помощь» или доставить пострадавшего в медучреждение.

1.7. Лицо, допустившее неисполнение или любое нарушение настоящей инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности согласно Уставу, трудовому договору, правилам внутреннего трудового распорядка и, если потребуется, проходит внеочередную проверку знаний норм и правил охраны труда.

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

2.1. Перед тем как начать работу с холодильным оборудованием следует надеть рабочую одежду, при необходимости воспользоваться защитными средствами.

2.2. Провести проверку исправности инструментов, наличия сигнальной маркировки.

2.3. Рабочее место должно хорошо освещаться.

2.4. Перед включением в работу холодильника, следует:

- помыть холодильник с внутренней стороны и с наружной теплым мыльно-содовым раствором, после чего чистой водой, насухо протереть мягкой тканью, холодильник хорошо проветрить;
- нельзя применять для мойки холодильника абразивные пасты, порошки и моющие средства, в составе которых находятся кислоты, растворители, а также средства для мытья посуды;
- перед подключением холодильника к электросети необходимо провести осмотр на отсутствие нарушения изоляции сетевого шнура, повреждений штепсельных розеток и вилки, замыкания токоведущих частей на корпус холодильника, любые выявленные повреждения и недостатки должны устраниться механиком сервисной службы.

2.5. Категорически запрещена установка холодильника в нишу, для свободной циркуляции воздуха следует оставлять пространство между стенами и холодильником не меньше 5 см.

2.6. Холодильник устанавливают в сухом, хорошо проветриваемом помещении, в месте, защищенном от прямых солнечных лучей, на расстоянии не меньше 0,5 м от нагревательных приборов.

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

3.1. Загрузку охлаждаемого объема холодильного прилавка осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов.

3.2. Размещать, хранить, замораживать продукты в соответствии с рекомендациями руководства по использованию холодильника (холодильного шкафа, камеры). Количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера.

3.3. Двери холодильного оборудования следует открывать на короткое время и как можно реже.

3.4. При образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея.

3.5. Очистку батарей при оттаивании инея производить под наблюдением лица, ответственного за эксплуатацию холодильной установки. Строго запрещено пользоваться для удаления снегового налета металлическими предметами.

3.6. Размораживание холодильной камеры происходит автоматически — в ходе работы на задней стенке камеры образуется иней, который после отключения компрессора превращается в капли воды. Образовавшаяся вода стекает в поток слива, по трубке попадает в сосуд на компрессоре и испаряется. Следует периодически контролировать, чтобы вода беспрепятственно стекала в сосуд. Эксплуатация холодильника с засорившейся системой отвода талой воды не разрешается. Обнаружив воду под холодильником необходимо найти причину ее появления (сдвинулась емкость для сбора талой воды) и устранить, так как это может стать причиной травмирования и поражения током.

3.7. Во время работы холодильника могут быть слышны:

- щелчки от срабатывания датчиков реле температуры;
- журчание хладагента, циркулирующего по трубкам;



- слабые потрескивания при замерзании капель воды на задней стенке холодильной камеры.

Указанные звуки носят функциональный характер и никак не влияют на работу холодильника.

3.8. С целью сохранности аромата, цвета, влаги и свежести продуктов, следует хранить их в упаковке или в плотно закрывающейся таре.

3.9. Рекомендуется не менее двух раз в год производить уборку задней части холодильного оборудования от пыли пылесосом.

3.10. Не рекомендовано загружать камеру продуктами с температурой выше температуры окружающей среды, потому что это нарушает нормальную работу холодильной машины и приводит к повышению расхода электроэнергии.

3.11. В ходе эксплуатации или уборки холодильника, а также уборке помещения следует избегать попадания влаги на компрессор, пускозащитное реле, клеммную колодку.

3.12. Категорически запрещено складывать около холодильника готовую продукцию, тару, мусор, бумагу и т.п.

3.13. Запрещено пользоваться холодильником для хранения легко воспламеняющихся, горючих веществ, а также кислот и иных агрессивных веществ.

3.14. Категорически запрещено самостоятельно проводить регулировку приборов автоматики, касаться частей холодильной машины.

3.15. Выключать холодильник из электросети, извлекая вилку из розетки, необходимо в следующих случаях:

- при перестановке его на другое место;
- перед мытьем пола под ним;
- во время размораживания и уборки холодильника;
- перед заменой лампы освещения холодильной камеры;
- во время перепадов и отключения напряжения в электрической сети;
- перед проведением работ по устранению неисправностей;
- во время выполнения работ по обслуживанию холодильника.

3.16. Строго запрещено:

- при включенном в электросеть холодильнике одновременно касаться холодильника и устройств, имеющих естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные трубы, мойки и т.п.);
- проводить ремонт и мытье включенного в сеть холодильника;
- включать холодильник к электросети, имеющей неисправную защиту от токовых перегрузок;
- применять для подключения холодильника к электрической сети переходники, многополюсные розетки и удлинители;
- работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать товары, тару и другие 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 и вокруг него;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
- самовольно передвигать холодильный агрегат;
- хранение в холодильнике взрывоопасных веществ;
- хранение в морозильной камере стеклянных емкостей с замерзающими жидкостями и газированных напитков в закупоренных сосудах, так как при замерзании они взрывоопасны;
- пользоваться холодильником в случае отсутствия емкости для сбора талой воды;

- устанавливать в холодильник лампу освещения мощностью больше 15Вт;
- выполнять замену элементов электропроводки специалисту, не имеющему на то разрешения.

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

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. Если появились неисправности в работе холодильника (искрение и т.д.) незамедлительно отключить его от электросети и доложить об этом заведующему производством (шеф-повару) и электрику.

4.3. 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.

4.4. В случае загорания холодильника необходимо отключить его от электросети, эвакуировать людей из помещения, провести тушение оборудования первичными средствами пожаротушения, сообщить о случившемся руководителю.

4.5. В случае поражения электротоком оказать пострадавшему первую помощь, если отсутствует дыхание и пульс провести ему искусственное дыхание и непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса, вызвать медсестру или транспортировать пострадавшего в медицинский кабинет учреждения, при необходимости вызвать «скорую медицинскую помощь», доложить заведующему производством (шеф-повару).

4.6. При травмировании оказать первую помощь пострадавшему, вызвать медсестру или транспортировать пострадавшего в медицинский кабинет учреждения, при необходимости вызвать «скорую медицинскую помощь», доложить руководителю.

4.7. В случае попадания в глаза моющих и дезинфицирующих средств, во время мытья холодильника, тщательно промыть глаза водой и обратиться к медсестре. При раздражении кожи рук хорошо помыть их с мылом и нанести крем.

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

5.1. По окончании работы наружные стенки торгового холодильного оборудования протереть влажной тканью, а хромированные детали - тканью, пропитанной вазелином.

5.2. Убрать весь инвентарь, оборудование в специально предусмотренное для него место.

5.3. Очистить рабочее место от мусора, отходов.

5.4. Снять спецодежду и иные средства индивидуальной работы.

5.5. Хорошо вымыть лицо, руки с мылом.

5.6. Отключить освещение. Закрыть помещение.

5.7. О любых обнаруженных недостатках в работе холодильного оборудования сообщить заведующему производством (шеф-повару).

## **СОГЛАСОВАНО**

Председатель профкома  
МДОУ «Детский сад №6»  
протокол № 3 от «22» ноября 2022г.

## **УТВЕРЖДЕНО**

Приказом МДОУ «Детский сад №6»  
№ 68.1 от 22 ноября 2022 г.

### **Инструкция по охране труда при нарезке хлеба МДОУ «Детский сад №6»**

#### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТООИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Самостоятельно производить нарезку хлеба на пищеблоке разрешается лицам, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. На работника, нарезающего хлеб, могут воздействовать нижеперечисленные опасные и вредные производственные факторы:

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

1.4. Работник должен обеспечиваться и систематически использовать санитарную одежду: халат белый хлопчатобумажный, нарукавники белые хлопчатобумажные, шапочка белая хлопчатобумажная или косынка белая хлопчатобумажная, обувь, а также необходимые средства индивидуальной защиты.

1.5. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));

- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.6. Работник, нарезающий хлеб, сообщает заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, произошедшем на производстве, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.

1.7. Работник, нарезающий хлеб, должен:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, все личные вещи в гардеробной;
- начиная работу, вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, убрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос;
- выполнять нарезку в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения санузла тщательно мыть руки с мылом;
- нарезая хлеб, не носить ювелирные украшения, часы, коротко подстригать ногти и не наносить на них лак;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.8. Работнику следует строго соблюдать трудовую дисциплину, правила внутреннего трудового распорядка. В случае привлечения работника к выполнению единократных работ, не входящих в его обязанности, ему необходимо пройти целевой инструктаж по данному виду работ.

1.9. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.10. Работник должен уметь оказывать первую помощь потерпевшему при несчастных случаях, знать место расположения аптечки. При возникновении несчастного случая доложить об этом заведующему производством (шеф-повару), а пострадавшему оказать первую помощь, если потребуется вызвать врача, «скорую медицинскую помощь» или доставить пострадавшего в медучреждение.

1.11. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке, положений настоящей инструкции по охране труда, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

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

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

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

2.3. Провести проверку на оснащенность рабочего места требуемым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить свое рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить беспрепятственность проходов между стеллажами, столами;
- провести проверку устойчивости производственного стола, стеллажа, прочности крепления хлеборезки к подставке, передвижной тележке, столу;
- удобно и устойчиво расположить запасы хлеба, ножи, лотки, подносы;

- убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами (диэлектрического коврика).

#### 2.5. Провести осмотр:

- на достаточность освещенности поверхности для работы;
- на отсутствие свободно свисающих и оголенных концов электрической проводки;
- на исправность розетки, кабеля (шнура) электрического питания, вилки хлеборезки;
- на надежность закрытия всех ток несущих и пусковых устройств хлеборезки;
- на наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом хлеборезки и заземляющим проводом). Не начинать работу в случае отсутствия или ненадежности заземления;
- на отсутствие лишних предметов около оборудования;
- на исправное состояние инвентаря, приспособлений и инструмента:
  - поверхность специальной тары и разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц;
  - рукоятки ножей должны быть прочно насаженными, нескользящими и удобными для захвата, имеющими требуемый упор для пальцев руки;
  - полотна ножей должны быть всегда гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

#### 2.6. Перед тем, как включить хлеборезку необходимо:

- убедиться в правильности ее сборки, в работе регулятора толщины нарезаемых ломтиков хлеба, надежности крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении;
- на холостом ходу провести проверку исправности концевого выключателя, отключающего электрический двигатель в конце цикла нарезки;
- удостовериться, что нож вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе хлеборезки, и в отсутствии посторонних стуков.

2.7. О любых выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электрической проводки и иных неисправностях доложить заведующему производством (шеф-повару) и начинать работу исключительно после их устранения.

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

3.1. Выполнять только работу, по которой прошли обучение, инструктаж по охране труда и к которой получен допуск.

3.2. Не поручать свою работу не прошедшим обучение или посторонним лицам.

3.3. Пользоваться только исправной хлеборезкой, инструментом, инвентарем; применять их исключительно по назначению.

3.4. Строго соблюдать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Поддерживать чистоту на рабочем месте, вовремя собирать упавшие куски хлеба.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и иные проходы пустой тарой, инвентарем, хлебом.

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

3.8. Работая с ножом, следует быть крайне осторожным, беречь руки от порезов.

3.9. Во время перерыва в работе калачный нож убирать в специально отведенное место. Нельзя передвигаться и наклоняться с ножом в руках, переносить нож, не помещенный в футляр (пенал).

#### 3.10. При работе с ножом недопустимо:

- пользоваться ножами с плохо закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусеницы, с затупившимися лезвиями;

- делать резкие движения;
- резать хлеб на весу;
- проверять остроту лезвия ножа рукой;
- оставлять нож при перерывах в работе на столе без футляра;
- опираться на мусат во время правки ножа. Править нож о мусат необходимо вдали от остальных работников.

3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи с хлебом в направлении «от себя».

3.12. Осуществлять перенос хлеба исключительно в исправной таре. Не нагружать тару сверх ее предельной массы брутто.

3.13. Нарезая хлеб вручную, пользоваться разделочными досками и специально предусмотренными простыми (калачными) и рычажными ножами, облегчающими нарезку.

3.14. При работе с хлеборезкой следует:

- строго соблюдать все требования безопасности, приведенные в инструкции по эксплуатации завода-изготовителя;
- пользоваться хлеборезкой исключительно для той работы, которая предусмотрена инструкцией по ее использованию;
- сообщать о предстоящем запуске хлеборезки всем работникам, находящимся рядом;
- включать и выключать хлеборезку только сухими руками и исключительно с помощью кнопок «пуск» и «стоп»;
- не касаться открытых и не огражденных токоведущих частей хлеборезки, оголенных и с поврежденной изоляцией проводов;
- запускать хлеборезку, только если надет верхний кожух и исправен концевой выключатель электрического двигателя;
- выполнять укладку хлеба только при неподвижной каретке, при этом он не должен быть горячим;
- перед тем, как включить электродвигатель хлеборезки следует закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку;
- регулировать толщину нарезаемых ломтиков только при выключенном электродвигателе;
- застрявшие ломтики хлеба удалять после отключения машины от электрической сети, предварительно застопорив противовес винтом в таком положении, при котором нож оказывается наверху.

3.15. При эксплуатации хлеборезки недопустимо:

- выполнять работу со снятым с хлеборезки ограждающим кожухом, при повреждении какого-либо узла (особенно электро-блокировки);
- превышать допустимую скорость работы;
- доставать руками застрявший продукт, помещать руки в опасные зоны;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или другими посторонними предметами;
- перемещать (передвигать) включенную в электросеть хлеборезку;
- оставлять без контроля работающую хлеборезку, допускать к работе с ней необученных и посторонних лиц.

3.16. Заточивать нож хлеборезки следует только при помощи заточного устройства, установленного на хлеборезке. Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукояткой), повернуть диск и выполнить заточку. Завершив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли; повернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками.

3.17. Чистить дисковый нож хлеборезки от налипшего хлеба необходимо, используя специальные скребки.

3.18. Проводить осмотр, регулировку, устранение возникшей неисправности хлеборезки, удалять застрявший продукт, чистить нож необходимо только после того, как она остановлена при помощи кнопки «стоп», выключена из электросети, на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!» и только когда полностью остановлен дисковый нож.

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

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При появлении на корпусе хлеборезки напряжения, самопроизвольной остановке, повреждении блокировок и ограждений: хлеборезку отключить, сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару) и работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования, действовать согласно полученным указаниям.

4.3. В аварийной обстановке: сообщить об опасности окружающим людям, оповестить непосредственного руководителя, действовать согласно плану ликвидации аварий.

4.4. При пожаре следует отключить электрооборудование, вызвать пожарную часть по телефону 101, эвакуировать людей из помещения и принять все меры по ликвидации пожара с помощью первичных средств пожаротушения. Доложить о случившемся руководителю.

4.5. При поражении электротоком следует незамедлительно выключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, вызвать «скорую медицинскую помощь» по телефону 103, поставить в известность о случившемся заведующего производством (шеф-повара).

4.6. При получении травм, отравлении или внезапном заболевании, немедленно принять меры по оказанию первой помощи пострадавшему, в случае необходимости, вызвать медицинского работника, о случившемся сообщить заведующему производством (шеф-повару), при отсутствии — иному должностному лицу.

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

5.1. Хлеборезку выключить при помощи кнопки «стоп», отключить электродвигатель из электросети.

5.2. Очистку хлеборезки от хлебных крошек производить щеткой -сметкой после установки дискового ножа с противовесом в крайнем нижнем положении.

5.3. Дисковый нож очистить от приставшего к нему хлеба специальными скребками.

5.4. Не реже одного раза в неделю шкафы для хранения хлеба протирать 1% раствором столового уксуса.

5.5. Убрать весь инвентарь, инструменты, оборудование в специально предусмотренные для них места хранения. Нож убрать в пенал (футляр).

5.6. Не убирать мусор, крошки непосредственно руками, пользоваться для этих целей щетками, совками и другими приспособлениями.

5.7. Вымыть лицо, руки с мылом.

5.8. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

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

## СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома  
МДОУ «Детский сад №6»  
протокол № 3 от «22» ноября 2022г.

## УТВЕРЖДЕНО

Приказом МДОУ «Детский сад №6»  
№ 68.1 от 22 ноября 2022 г.

### **Инструкция по охране труда при работе с ножом МДОУ «Детский сад №6»**

#### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при приготовлении пищи с использованием ножа.

1.3. К самостоятельной работе с ножом допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. На работника, выполняющего работу с ножом, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- острые кромки инструментов (лезвия ножей);
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны.

1.5. В процессе работы с ножом должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты:

- костюм хлопчатобумажный;
- фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой с нагрудником;
- головной убор;
- перчатки комбинированные, кальчужная перчатка.

1.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех



необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах и порезах.

1.8. Работник обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.9. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёной), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.10. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.11. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при работе с ножом на пищеблоке, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

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

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

2.2. Надеть средства индивидуальной защиты, кольчужную перчатку (если таковая необходимо для выполнения данного вида работ).

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

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- убедиться в отсутствии скользкости на рабочем месте;
- проверить устойчивость доски для работы, отсутствие заусенцев на ней и на столах;
- проверить исправность лезвия и ручки ножа, прочность насадки ручки ножа и мусата, наличие упоров на рукоятке ножа и мусата, остроту заточки (качество заточки) лезвия. Для проверки качества заточки ножа к его лезвию поднести зажатую между пальцами полоску газетной бумаги, которая должна легко прорезаться;
- 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.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их устранения.

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

- 3.1. При пользовании режущим инструментом быть максимально внимательным и дисциплинированным.
- 3.2. Использовать инструменты только по их прямому назначению, не пользоваться неисправным инструментом.
- 3.3. Во время нарезки применять безопасные приемы работы. Работая с откупорочным ножом, держать нож от себя.
- 3.4. Передавать колющие, режущие инструменты рукояткой вперед.
- 3.5. Пользоваться правильными приемами работы с ножом: резать продукты на специальных разделочных досках, пальцы левой руки надо согнуть и держать на некотором расстоянии от лезвия ножа.
- 3.6. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.
- 3.7. Содержать рабочее место в чистоте, не допускать его загрязнения, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду.
- 3.8. Держать нож преимущественно от себя, при движении ножа на себя стоять сбоку от линии движения ножа. Не держать руку на линии движения ножа.
- 3.9. Не допускать резких движений ножом, так как это может изменить направление ножа и привести к травме.
- 3.10. Запрещается:
  - оставлять нож в обрабатываемом сырье, полуфабрикатах, готовых изделиях или втыкать его в доски, мясо и т.п.;
  - размахивать ножом и указывать им.
- 3.11. Вкладывать нож в футляр (ножны) даже при коротких перерывах в работе.
- 3.12. Правку ножа о мусат производить в стороне от других работников.
- 3.13. Работать только со стандартными специальными ножами.
- 3.14. Следить за чистотой рук и рукоятки ножа. Грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме.
- 3.15. Не накапливать больших запасов сырья на своем рабочем месте.
- 3.16. Для нарезки остатков продукта использовать специальные приспособления во избежание травмирования рук.
- 3.17. Не отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц.

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

- 4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.
- 4.2. Немедленно прекратить работу при возникновении ситуаций, которые могут привести к аварии или несчастным случаям, а также при неисправности ножа.
- 4.3. В случае возникновения пожара следует немедленно эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).
- 4.4. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать

о случившемся заведующего производством (шеф-повара).

4.5. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно извлечь человека от воздействия травмирующего фактора и оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

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

5.1. Привести в надлежащее санитарное состояние инструмент и положить его в специально отведенное для хранения место.

5.2. Во время очистки и промывки ножей беречь пальцы от порезов. При очистке ножа от остатков продукта и от засаливания применять деревянные скребки.

5.3. Снять с себя спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты и поместить их в гардеробный шкаф, вымыть лицо и руки с мылом.

5.4. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

## СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома  
МДОУ «Детский сад №6»  
протокол № 3 от «22» ноября 2022г.

## УТВЕРЖДЕНО

Приказом МДОУ «Детский сад №6»  
№ 68.1 от 22 ноября 2022 г.

### **Инструкция по охране труда при выполнении работ с жарочным шкафом МДОУ «Детский сад №6»**

#### **1. Общие требования по охране труда**

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К самостоятельной работе с жарочным шкафом допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Во время выполнения работ необходимо строгое выполнение настоящей инструкции, соблюдение правил внутреннего трудового распорядка организации, соблюдение режима труда и отдыха, должностной инструкции.

1.4. Во время выполнения работ с использованием жарочного шкафа, возможно негативное воздействие на работника следующих опасных и вредных факторов:

физических:

- возникновение термических ожогов при случайном касании нагревательных частей жарочного шкафа;
- поражение электрическим током при наличии неисправного заземления корпуса жарочного шкафа, при повреждении подводящего питания кабеля, а также при отсутствии диэлектрического коврика.

1.5. Во время выполнения работ с использованием жарочного шкафа, должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, хлопчатобумажный передник, головной убор (косынка или колпак). На полу, возле жарочного шкафа обязательно должен находиться диэлектрический коврик.

1.6. На пищеблоке должна быть в наличии медицинская аптечка, включающая в себя набор необходимых медикаментов и перевязочных средств, для оказания первой помощи при возникновении различных травм у сотрудников пищеблока. Срок годности медикаментов в аптечке должен регулярно проверяться. По истечении срока годности аптечка должна быть своевременно заменена.

1.7. Все сотрудники пищеблока обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, хорошо знать места, где находятся первичные средства тушения пожара. Пищеблок должен быть оборудован первичными средствами пожаротушения.

1.8. При возникновении несчастного случая, пострадавший или очевидец должен сообщить о случившемся администрации организации. При неисправности какого-либо оборудования необходимо сразу же прекратить выполнение работ и поставить в известность заведующего производством (шеф-повара).

1.9. В процессе выполнения работы с жарочным шкафом сотрудник пищеблока должен соблюдать правила ношения спецодежды и использования коллективных средств защиты, а также соблюдать правила личной гигиены, требования данной инструкции и содержать в чистоте свое рабочее место.

1.10. Сотрудник пищеблока, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Уставом организации, трудовым договором, Трудовым кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний по охране труда.

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

2.1. Перед началом работы с жарочным шкафом сотрудник пищеблока должен надеть спецодежду, волосы необходимо тщательно спрятать под косынку или колпак.

2.2. Следует включить вытяжную вентиляцию.

2.3. Необходимо убедиться в наличии на полу возле корпуса жарочного шкафа диэлектрического коврика.

2.4. Сотрудник пищеблока обязан проверить наличие и надежность присоединения к корпусу жарочного шкафа защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

2.5. Подготовить инвентарь, прихватки, исходные полуфабрикаты.

2.6. Перед включением в работу проверить:

- исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;
- наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов.

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

3.1. Необходимо встать на диэлектрический коврик и включить жарочный шкаф, далее необходимо убедиться в его правильной работе.

3.2. Сотрудник пищеблока должен подготовить для выпечки в жарочном шкафу исходные полуфабрикаты.

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

3.4. При эксплуатации электрического шкафа с вкатным стеллажом перемещение стеллажей с продукцией в рабочую камеру и из нее следует осуществлять с помощью приспособлений (съёмной ручки), предохраняющих от получения ожогов.

3.5. Загрузку и выгрузку производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей. Для того, чтобы избежать термических ожогов рук, сотруднику пищеблока необходимо вставлять и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, обязательно используя для этого полотенца или специальные прихватки.

3.6. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулировку мощности и температуры жарочной камеры.

3.7. Кондитерские листы и формы укладывать на тележку или передвижной стеллаж так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты тележки, стеллажа.

3.8. При работе не допускается:

- использовать для выпечки формы и листы с нагаром;
- включать жарочный шкаф при отсутствии нижних подовых листов;

- переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;
- производить очистку включенного шкафа.

3.9. Работник пищеблока должен соблюдать максимальную осторожность во время открывания дверцы жарочного шкафа для того, чтобы избежать термических ожогов лица и верхних дыхательных путей горячим воздухом.

3.10. Следует вести наблюдение за температурой в жарочном шкафу для того, чтобы избежать его чрезмерного перегрева.

3.11. Сотрудник пищеблока не имеет права оставлять без присмотра включенный жарочный шкаф, а также допускать к работе с ним необученный персонал.

#### **4. Требования охраны труда при возникновении аварийных ситуаций**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. В случае возникновения неисправности в работе жарочного шкафа, а также при нарушении защитного заземления его корпуса необходимо немедленно прекратить выполнение работы и выключить жарочный шкаф. Работу можно продолжить только в случае полного устранения всех неисправностей.

4.3. При возникновении короткого замыкания и возгорания жарочного шкафа необходимо немедленно отключить его от электросети и приступить к тушению очага пожара, используя при этом огнетушитель, сообщить о возникновении пожара в ближайшую пожарную часть и заведующему производством (шеф-повару).

4.4. При получении какой-либо травмы сотрудником пищеблока необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или осуществить транспортировку пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение, сообщить заведующему производством (шеф-повару) и администрации организации.

4.5. При поражении электрическим током, необходимо немедленно отключить жарочный шкаф от электросети, оказать пострадавшему первую помощь. Если у пострадавшего наблюдается отсутствие дыхания и пульса, необходимо выполнить искусственное дыхание и/или непрямой массаж сердца, эти мероприятия необходимо проводить до полного восстановления дыхания и пульса или до приезда бригады скорой помощи. Пострадавшего следует отправить в ближайшее лечебное учреждение.

#### **5. Требования охраны труда после завершения работы**

5.1. Сотрудник пищеблока должен отключить жарочный шкаф от электросети и, дождавшись его полного остывания, очистить жарочный шкаф.

5.2. После полного остывания жарочного шкафа произвести его уборку:

- очистить камеру сухим способом, без применения воды;
- наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью;
- хромированные детали протереть мягкой тканью.

5.3. Привести в надлежащий порядок свое рабочее место. Убрать кухонный инвентарь в места хранения.

5.4. Отключить вытяжную вентиляцию.

5.5. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки теплой водой с использованием мыла.

5.6. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

## **СОГЛАСОВАНО**

Председатель профкома  
МДОУ «Детский сад №6»  
протокол № 3 от «22» ноября 2022г.

## **УТВЕРЖДЕНО**

Приказом МДОУ «Детский сад №6»  
№ 68.1 от 22 ноября 2022 г.

### **Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой МДОУ «Детский сад №6»**

#### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТООИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе, связанной с использованием электромясорубки, допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Работающие с электромясорубкой обязаны соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, правила эксплуатации электромясорубки завода изготовителя, а также правила внутреннего трудового распорядка организации, должностную инструкцию, установленные режимы труда и отдыха.

#### **1.4. Опасные производственные факторы при работе с электромясорубкой:**

- возможность травмирования рук при выполнении работ на электромясорубке без специальных толкателей;
- опасность поражения работника электрическим током при отсутствии заземления корпуса электромясорубки или его неисправности и отсутствии диэлектрического коврика.
- возможность поражения электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.5. При работе с электромясорубкой должна применяться специальная одежда: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, а также средства индивидуальной защиты, диэлектрический коврик.

1.6. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.7. Работник, выполняющий работы с электромясорубкой, обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств

пожаротушения.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного руководителя. В случае обнаружения какой-либо неисправности электромясорубки следует немедленно прекратить выполнение работ и доложить об этом заведующему производством (шеф-повару).

1.9. Работник, допустивший невыполнение или нарушение настоящей инструкции, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

## **2. Общие требования охраны труда перед началом работы с электромясорубкой**

2.1. Надеть спецодежду, волосы необходимо заправить под косынку (колпак), перед началом работ обязательно убедиться в наличии на полу возле электромясорубки диэлектрического коврика.

2.2. Устанавливать электромясорубку необходимо на ровной, устойчивой поверхности, чтобы корпус ее находился на расстоянии не менее 30 см от стен.

2.3. Проверить наличие, надежность подсоединения к корпусу электромясорубки защитного заземления, а также отсутствие видимых повреждений подводящего кабеля электропитания.

2.4. Следует подготовить и проверить на целостность необходимый кухонный инвентарь, толкатели.

2.5. Протестировать исправность электромясорубки на холостом ходу путем кратковременного ее включения.

2.6. Подготовить к последующей обработке на электромясорубке необходимые продукты.

## **3. Общие требования охраны труда во время работы с электромясорубкой**

3.1. Во время работы с электромясорубкой необходимо строго соблюдать правила использования спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте и порядке свое рабочее место.

3.2. Следует встать на диэлектрический коврик и включить электромясорубку, убедиться в ее стабильной работе.

3.3. Подготовленные продукты для обработки на электромясорубке необходимо закладывать в приемную камеру небольшими кусками.

3.4. Для проталкивания обрабатываемых продуктов к шнеку электромясорубки следует применять только специальные толкатели. Категорически запрещается прodelывать это руками.

3.5. Недопустимо перегружать приемную камеру электромясорубки продуктами, для предупреждения перегрузки закладывать их для обработки следует небольшими порциями.

3.6. Предварительно перед обработкой на электромясорубке мяса, выполнять проверку на отсутствие в нем кости.

3.7. В работе строго придерживаться и выполнять все требования настоящей инструкции по охране труда, правил эксплуатации электрической мясорубки.

## **4. Общие требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При возникновении какой-либо неисправности в работе электромясорубки, а также при нарушении защитного заземления ее корпуса, изоляции кабеля питания работу



следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.3. В случае возникновения короткого замыкания и возгорания электрооборудования мясорубки следует немедленно отключить ее от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

4.4. При получении травмы во время работы с электромясорубкой на пищеблоке необходимо без промедления оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся заведующего производством (шеф-повара).

4.5. В случае поражения электрическим током следует отключить электромясорубку от электрической сети и оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

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

5.1. По окончании выполнения работы необходимо отключить электромясорубку, дождаться полной остановки вращающейся ее части и вынуть штепсельную вилку из розетки.

5.2. Следует очистить электромясорубку от остатков продуктов и промыть ее механические элементы горячей водой.

5.3. Привести в порядок свое рабочее место, убрать все лишнее.

5.4. После выполнения работы с электромясорубкой следует снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

5.5. При наличии замечаний в работе электромясорубки сообщить заведующему производством (шеф-повару).

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель профкома  
МДОУ «Детский сад №6»  
протокол № 3 от «22» ноября 2022г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом МДОУ «Детский сад №6»  
№ 68.1 от 22 ноября 2022 г.

## **Инструкция по охране труда при работе с моечной ванной МДОУ «Детский сад №6»**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТООИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе с моечной ванной могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании выполнения работ по мытью столовой посуды и кухонного инвентаря в моечной ванне пищеблока, а также технические и организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность труда мойщика посуды.

1.4. Работнику, выполняющему мытье посуды в моечной ванне, необходимо придерживаться принятой технологии и правил, не допускать применения способов, ускоряющих выполнение операций, но ведущих к нарушению требований охраны труда.

1.5. Во время выполнения работы по мытью посуды в моечной ванне на работника могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды, приборов, инвентаря;
- химические факторы;

- физические перегрузки.

1.6. Мойщик посуды на пищеблоке обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук прорезиненный с нагрудником, галоши резиновые, перчатки резиновые.

1.7. Для исключения действия опасных и вредных факторов при работе с ванной моечной, работник должен соблюдать меры личной гигиены и применять во время работы средства индивидуальной защиты.

1.8. Мойщик посуды, обязан знать место расположения медицинской аптечки, предназначенной для оказания первой помощи пострадавшим, а также места расположения первичных средств пожаротушения на пищеблоке столовой.

1.9. О замеченных случаях нарушения требований охраны труда, неисправностях посудомоечного оборудования работник должен сообщить заведующему производством (шеф-повару) и не приступать к работе до устранения неисправностей.

1.10. За невыполнение или нарушение настоящей инструкции работник, выполняющий мытье посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке столовой, несет ответственность в соответствии с действующим Трудовым законодательством Российской Федерации.

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

2.1. Перед началом работы работнику следует надеть спецодежду. Застегнуть спецодежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов к моечной ванной;
- проверить устойчивость столов, стеллажей для чистой посуды;
- проверить наличие деревянной решетки под ногами;
- проверить достаточность освещения рабочей зоны;
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).
- удостовериться в наличии воды в водопроводе, моющих средств и инвентаря.

2.4. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.5. Перед включением в работу водонагревателя:

- открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипятильника водой;
- определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;
- слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);
- проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипятильника с проводом защитного заземления.

2.6. Внешним осмотром проверить целостность корпуса моечных ванн, устойчивое их положение.

2.7. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, водопровода и канализации, поломки инвентаря и других неполадках следует незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) и приступать к работе только после их устранения.

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

3.1. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы посторонним лицам.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное посудомоечное оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие 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.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении пищеблока, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.4. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.

3.5. Не загромождать проходы к моечным ваннам, между оборудованием, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.

3.6. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.

3.7. Переносить посуду, укладывать ее в моечные ванны, соблюдая меры предосторожности.

3.8. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.9. Перед закладкой грязной посуды в моечную ванну освобождать посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.10. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

3.11. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

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

3.12. Тарелки укладывать в моечные ванны необходимо по размерам и небольшими стопами. Мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды.

3.13. Во избежание получения ожогов при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки.

3.14. В случае, если посуда разбилась в моечной ванне, соблюдать особую осторожность. Слить воду из ванны и только после этого собирать осколки. Не собирать осколки руками, а использовать для этого совок и щетку.

3.15. При эксплуатации электрокипятильника (водонагревателя):

- регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
- сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);
- немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана.

3.16. В процессе работы водонагревателя не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

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

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При разбитии столовой посуды не собирать ее незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.3. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором или горячей водой, при порезе сколом посуды или попадания в глаза моющего средства, воспользоваться аптечкой первой помощи и обратиться за медицинской помощью.

4.4. При получении травмы следует безотлагательно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару), при его отсутствии – иному должностному лицу.

4.5. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, сообщить заведующему производством (шеф-повару), вызвать пожарную службу по телефону 101 и, при отсутствии явной угрозы жизни, осуществить тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.6. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством (шеф-повару).

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

5.1. Слить воду из моечных ванн.

5.2. Произвести санитарную обработку моечных ванн.

5.3. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течение 15 минут 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.

5.4. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.

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

5.6. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.7. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.

5.8. Смазать руки защитным кремом.

5.9. При наличии каких-либо замечаний в работе посудомоечного оборудования сообщить заведующему производством (шеф-повару).

## **6. Заключительные положения инструкции**

6.1. Проверка и пересмотр данной инструкции должна осуществляться не реже одного раза в 5 лет.

6.2. Данная инструкция должна быть досрочно пересмотрена в следующих случаях:

- при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда;
- при возникновении каких-либо изменений в условиях труда на конкретном рабочем месте в организации;
- при очередном внедрении новых технологий;
- по результатам анализа материалов расследования аварий и несчастных случаев на рабочем месте, а также профессиональных заболеваний;
- по предъявлению требования представителей органов по труду субъектов Российской Федерации или органов федеральной инспекции труда.

6.3. Если в течение 5 лет со дня утверждения данной инструкции по охране труда, условия труда на конкретном рабочем месте и тип моечных ванн не меняется, ее действие автоматически продлевается на следующие 5 лет.

6.4. Ответственность за своевременное внесение изменений и дополнений, а также пересмотр данной инструкции по охране труда возлагается на ответственного по охране труда работника организации.

*Инструкцию разработал:*

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

*С инструкцией ознакомлен (а)*

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома  
МДОУ «Детский сад №6»  
протокол № 3 от «22» ноября 2022г.

## УТВЕРЖДЕНО

Приказом МДОУ «Детский сад №6»  
№ 68.1 от 22 ноября 2022 г.

### **Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы МДОУ «Детский сад №6»**

#### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТООИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при ручной обработке рыбы.

1.3. Самостоятельно производить ручную обработку рыбы допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. На работника, выполняющего ручную разделку рыбы, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- пониженная температура, влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;
- уколы и порезы от рыбной чешуи, плавников, инструмента.

1.5. Работник должен быть обеспечен по установленным нормам средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой.

1.6. Помещение должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.7. Работающие обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.8. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.9. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.10. Работник сообщает заведующему о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, произошедшем на производстве, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.

1.11. Работник обязан соблюдать установленный в организации режим труда и отдыха, трудовую дисциплину. Не допускается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ на рабочем месте или в рабочее время.

1.12. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации ;
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёной), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.12. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда по ручной разделке и обработке рыбы, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

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

2.1. Перед началом работы по обработке рыбы необходимо надеть санитарную одежду и обувь. Санитарную одежду застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под колпак (шапочку, косынку). Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы.

2.2. Проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам.

2.3. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке.

2.4. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов в соответствии с частотой их использования и расходования.

2.5. Проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности специальной тары, разделочных досок 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).



2.6. В случае обнаружения нарушений требований по охране труда, которые работник самостоятельно устранить не может, он должен сообщить о них заведующему .

### **3. Требования охраны труда во время ручной обработки рыбы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой работник прошел обучение, получил инструктаж по охране труда и технике безопасности.

3.2. Не поручать свою работу не прошедшим обучение или посторонним лицам.

3.3. Строго соблюдать все правила передвижения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Сортировку и ручную разделку рыбы надлежит производить в резиновых перчатках с шероховатой поверхностью, надетых поверх хлопчатобумажных перчаток.

3.5. Разделочные столы, а также подставки или решетки, на которых стоят работники, должны быть надежно закреплены. Разделка рыбы должна производиться на разделочном столе, имеющем желоб и бортик.

3.6. Рыборазделочные доски не должны иметь заусениц.

3.7. При ручной мойке рыбы необходимо пользоваться ножами, скейлерами, щетками, мочалками. Скребки для зачистки полости рыбы должны иметь гладкие ручки. Работнику необходимо соблюдать осторожность и не подводить руку, держащую рыбу и другие морепродукты, близко к режущему инструменту.

3.8. Во время работы с приспособлением для очистки рыбы от чешуи следует не нажимать сильно на рукоятку, перемещая скребок при очистке рыбы.

3.9. Разделочный нож должен быть остро заточен, а форма ножа должна соответствовать виду разделки рыбы.

3.10. Во время работы с разделочным ножом запрещается:

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

3.11. Переносить и хранить разделочные ножи разрешается только в пенале (футляре) на поясе. Во время перерывов в работе разделочные ножи необходимо оставлять в специальных пеналах (футлярах) или гнездах на стационарных рабочих местах.

3.12. Во время работы рыбную слизь необходимо периодически смывать и промывать руки дезинфицирующим раствором.

3.13. Металлические противни для разделанной рыбы должны иметь отбортованные края с гладкой зачищенной поверхностью.

3.14. При приготовлении пищи из замороженных продуктов они должны быть подвергнуты размораживанию. Работы с ними (деление, нарезку и т.п.) можно производить после достижения температуры продукта 5°C. Для обогривания рук необходимо применять сухие полотенца.

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

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

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения

инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего, при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При попадании в глаза соды, моющих средств (или их растворов) следует немедленно промыть их большим количеством проточной воды и обратиться в организацию здравоохранения.

4.3. При возникновении пожара следует немедленно эвакуировать из помещения людей, сообщить о пожаре в ближайшую пожарную службу по телефону 101, при этом четко назвать адрес, место пожара, свою должность и фамилию. Сообщить заведующему, при отсутствии явной угрозы жизни, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения.

4.4. При несчастном случае необходимо:

- быстро принять меры по предотвращению воздействия на потерпевшего травмирующих факторов, оказанию потерпевшему первой помощи (применив имеющиеся в аптечке первой помощи лекарственные средства и изделия медицинского назначения), вызову на место происшествия медицинских работников скорой помощи или доставке потерпевшего в организацию здравоохранения;
- сообщить о происшествии руководителю работ или другому должностному лицу и действовать в соответствии с полученными указаниями;
- обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия;
- во всех случаях травмирования или внезапного заболевания необходимо вызвать на место происшествия медицинских работников, при невозможности – доставить потерпевшего в ближайшую организацию здравоохранения.

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

5.1. После завершения обработки рыбы поверхность разделочного стола и область вокруг должна быть очищена от отходов и голов и промыта водой.

5.2. Инструмент, приспособления, инвентарь убрать в отведенные для хранения места. Не допускается производить уборку мусора и отходов непосредственно руками, необходимо использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.3. По завершении работы приспособление для очистки рыбы от чешуи должно протираться тряпкой, смоченной сначала в содовом или мыльном растворе, а затем в чистой теплой воде, соблюдая установленные температуру воды и концентрацию моющего раствора.

5.4. Обо всех недостатках, выявленных во время работы, и принятых мерах по их устранению обработчик рыбы должен сообщить заведующему.

5.5. Санитарную одежду и средства индивидуальной защиты следует очистить от загрязнений и поместить в установленные для хранения места, при необходимости сдать в стирку (химчистку) или ремонт.

5.6. По окончании всех работ следует вымыть руки и лицо с мылом или аналогичными по действию смывающими средствами.

## СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома  
МДОУ «Детский сад №6»  
протокол № 3 от «22» ноября 2022г.

## УТВЕРЖДЕНО

Приказом МДОУ «Детский сад №6»  
№ 68.1 от 22 ноября 2022 г.

### **Инструкция по охране труда при уборке помещений пищеблока МДОУ «Детский сад №6»**

#### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Данная инструкция составлена согласно Трудовому Кодексу Российской Федерации, Уставу и Правилам внутреннего трудового распорядка организации.

1.3. Выполнять работы по уборке помещений разрешается лицам которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год, являясь работников пищеблока), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

#### **1.4. Работник по уборке помещений с целью соблюдения правил охраны труда обязан:**

- выполнять все свои должностные обязанности, инструкции охраны труда, пожарной безопасности;
- проходить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- постоянно, в соответствии с утвержденным графиком, проходить периодические медосмотры, инструктажи по охране труда;
- строго придерживаться правил внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха (в соответствии с графиком работы);
- выполнять все требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

#### **1.5. Во время уборки помещений может наблюдаться воздействие на работника нижеперечисленных опасных и вредных производственных факторов:**

- химические факторы: повреждение кожи рук, раздражения и аллергические реакции во время работы с применением дезинфицирующих растворов и моющих средств без перчаток;
- поражение электричеством при уборке с присутствием электрических кабелей;

- падение на скользком мокром полу;
- падение с высоты;
- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, воды;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях, оборудования, инвентаря, инструмента и приспособлений;
- физические перегрузки.

1.6. Убирая помещения, необходимо пользоваться следующей спецодеждой, спецобувью и иными СИЗ:

- халат из хлопчатобумажной ткани;
- косынка;
- перчатки.

1.7. Уборочный инвентарь, применяемый для уборки санузлов, должен иметь яркую сигнальную маркировку, отличающуюся от маркировки уборочного инвентаря, применяемого для уборки иных помещений.

1.8. Во время уборки помещений необходимо соблюдать правила противопожарной защиты, знать, где находятся первичные средства пожаротушения, пути эвакуации на случай возникновения возгорания.

1.9. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен доложить непосредственному руководителю (заместителю руководителя).

1.10. При уборке помещений следует соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви, иных СИЗ, использования коллективных средств защиты, соблюдать правила личной гигиены.

1.11. Доступ к дезинфицирующим средствам имеет только персонал, прошедший соответствующее обучение.

1.12. Лиц, допустивших неисполнение или любое нарушение инструкции по охране труда, привлекают к дисциплинарной ответственности согласно правилам внутреннего трудового распорядка и, если необходимо, подвергают внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

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

2.1. Надеть спецодежду и застегнуть все пуговицы, спецобувь и иные СИЗ (резиновые перчатки и т.д.). Обувь не должна иметь каблук, должна закрывать пятку, подошва не должна быть скользкой.

2.2. Проверить внешним осмотром соответствие рабочей зоны требованиям безопасной работы:

- достаточность освещенности мест уборки;
- состояние полов и других убираемых поверхностей, отсутствие на них неогражденных проемов, открытых люков, трапов и т.п. При наличии на убираемых поверхностях опасных и вредных веществ (проливов кислот, лакокрасочных материалов, осколков стекла и т.п.) немедленно убрать их, соблюдая меры безопасности;
- устойчивость штабелей товаров и тары;
- наличие ограждений движущихся (вращающихся) частей и нагретых поверхностей оборудования;
- исправность вентилей, кранов горячей и холодной воды.

2.3. Проверить наличие уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, отсутствие в обтирочном материале и тряпках для мытья полов колющих и режущих предметов.

2.4. Перед включением водонагревателей убедиться в их исправности.

## 2.5. Перед применением уборочных машин проверить:

- отсутствие внешних повреждений электрического шнура, вилки и розетки;
- соответствие величин напряжения сети и электроприбора;
- затяжку винтов, крепящих узлов и исправность съемных деталей;
- отсутствие оголенных токоведущих жил кабеля.

## 2.6. Перед выполнением работ на высоте проверить:

- наличие на нижних концах лестниц резиновых наконечников (при работе на шероховатых и бетонных полах) или шипов (при работе на деревянных и земляных полах);
- у раздвижных лестниц - наличие и прочность креплений, не допускающих их произвольное раздвижение во время работы;
- у лестницы, имеющей верхнюю площадку, - наличие ограждения с 3-х сторон.

## 2.7. Работник должен знать и соблюдать следующие правила производственной санитарии:

- уборочный инвентарь торговых, складских, производственных и других помещений (тазы, ведра, щетки и т.п.) должен быть маркирован, закреплен за отдельными помещениями, храниться отдельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах;
- для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, охлаждаемых и торговых витрин, прилавков, полок должен быть специально предназначенный для этого маркированный инвентарь;
- уборочный инвентарь (тазы, тряпки) для уборки рабочих мест, прилавков, шкафов для продуктов и др. не должен смешиваться с инвентарем для уборки помещений. Ведра, тазы для мытья полов и др. должны быть окрашены в особый цвет, иметь надпись или бирку с надписью "для пола" и т.д.;
- уборочный инвентарь для туалетов должен храниться в специально выделенном месте, изолированно от уборочного инвентаря других помещений, иметь четкую маркировку и сигнальную окраску;
- не превышать концентрацию дезинфицирующих средств.

## 2.8. Проверить окна в помещении на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол.

2.5. Включить вентиляцию или открыть в убираемом помещении окна (фрамуги) и зафиксировать их крючками.

2.7. При приготовлении рабочих растворов следует избегать их попадания на кожу и в глаза. Все работы с дезинфицирующими средствами необходимо проводить с учетом характеристик применяемого дезинфицирующего средства в средствах индивидуальной защиты (перчатках, очках, респираторе).

2.8. Все материалы и оборудование, используемые для уборки и дезинфекции, должны быть исправными, безусловно чистыми. Нельзя использовать ломкие швабры, ветхую ветошь, емкости с внешними признаками повреждения и коррозии.

2.9. При уборке помещений пищеблока необходимо быть предельно внимательным, так как в помещении находится технологическое электрооборудование, подводящие кабели питания, заземления. Не допускать попадания влаги на электропроводку. Производить уборку пищеблока при отключенном питании электрооборудования.

2.10. Убирая санузел, надеть специальный халат и резиновые перчатки.

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

3.1. Убирать помещения пищеблока в соответствии с утвержденным графиком.

3.2. Уборку помещений выполнять с использованием дезинфицирующих средств.

3.3. Во время уборки помещений применять уборочный инвентарь с соответствующей сигнальной маркировкой. Категорически запрещено пользоваться уборочным инвентарем для санузла при уборке иных помещений пищеблока.

3.4. Во время работы с дезинфицирующими средствами уборщику помещений запрещается пить, принимать пищу. После выполнения работы необходимо вымыть руки с мылом.

3.5. Готовя моющие и дезинфицирующие растворы:

- использовать только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезинфицирующие растворы;

- нельзя превышать установленную концентрацию и температуру моющих растворов;

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

3.6. Протирая стены, окна пользоваться исправной лестницей-стремянкой и выполнять работу только вдвоем (для страховки).

3.7. Открывая окна, фрамуги для проветривания помещений необходимо быть максимально осторожным, фиксируя открывание.

3.8. Нельзя использовать во время уборки помещений бензин, керосин и иные легковоспламеняющиеся жидкости.

3.9. Не вытирать влажной ветошью включенное технологическое электрооборудование, электрические розетки, отключающие устройства и иные электроприборы, находящиеся под напряжением.

3.10. При уборке любого электротехнического оборудования необходимо удостовериться, что оно отключено от источника энергии.

3.11. Производить уборку в помещениях и местах, где производится погрузка и выгрузка грузов, после окончания этих работ. Соблюдать особую осторожность при уборке возле люков, спусков, лестниц и дверей.

3.12. Для уменьшения выделения пыли при подметании полов производить опрыскивание их водой или производить уборку влажным веником или щеткой; перед мытьем полов подмести их и удалить случайные предметы: гвозди, битое стекло, иголки и другие острые (режущие) предметы, используя щетку и совок.

3.13. Производить дезинфекцию питьевых бачков, туалетов только в резиновых перчатках.

3.14. Наполняя ведро, сначала нужно заливать холодную, а затем горячую воду.

3.15. Переносить горячую воду для уборки в закрытой посуде, а если для этой цели применяется ведро без крышки, то наполнять его не более чем на 3/4 вместимости.

3.16. Мойку полов производить ветошью с применением швабры; выжимать разрешается только промытую ветошь. Вымытые полы следует вытирать насухо.

3.17. При применении воды для удаления пыли со стен, окон и конструкций электрические устройства во время уборки должны быть отключены от сети.

3.18. При уборке окон проверить прочность крепления рам и стекол; работы вести стоя на прочных широких подоконниках с применением предохранительного пояса и страховочного каната, который своим свободным концом должен закрепляться за прочные конструкции здания. При узких или непрочных подоконниках следует работать с передвижных столиков - подмостей или лестниц - стремянок, имеющих площадку с ограждением.

3.19. Уборочные работы на высоте производить со стационарных лесов, механизированных подъемных площадок, приставных лестниц, раздвижных лестниц - стремянок при надетом предохранительном поясе со страховочным канатом, свободный конец которого должен быть закреплен за прочную конструкцию внутри помещения. Пользоваться на высоте инструментом и инвентарем таким образом, чтобы исключить их падение.

3.20. При невозможности закрепления лестницы и на гладких полах (метлахская плитка, паркет и т.п.) работать с лестницы только тогда, когда у ее основания находится другой работник для страховки.

3.21. Уборку мест, расположенных в непосредственной близости от оборудования, производить после полной остановки движущихся частей.

3.22. Следует избегать соприкосновения с горячим технологическим оборудованием, помнить о том, что металл, имеющий температуру 400 - 500 град. С, по внешнему виду ничем не отличается от холодного.

3.23. Присоединение электроприборов (пылесоса, полотера и т.п.) к сети осуществлять гибким шланговым кабелем, который не должен находиться под ногами или прикасаться к металлическим, горячим, влажным предметам (батареям отопления, водопроводным, газовым трубам и др.).

3.24. Отключать от электрической сети используемое уборочное оборудование и электроприборы при:

- перерывах в работе или в подаче электроэнергии;
- снятии с пылесоса пылевого сборника;
- извлечении посторонних предметов или питающего провода из-под щеток полотерной и полумоечной машин;
- заполнении водой бака полумоечной машины.

3.25. Скорость при передвижении подметальной, полумоечной и других уборочных машин не должна превышать 1,0 м/с (3 км/ч).

3.26. Прежде чем передвигать столы и другую мебель, убрать с их поверхности предметы, которые могут упасть.

3.27. Поверхность столов следует обрабатывать ручной щеткой, после чего протереть слегка влажной тряпкой. При уборке столов следить, чтобы на них не было острых предметов (иголок, перьев, кнопок, лезвий, шила, остатков стекла и т.п.), при наличии таких предметов собрать их, а осколки стекла смести щеткой в совок. При переходе от стола к столу следить за тем, чтобы не зацепить ногами свисающие электрические провода.

3.28. Протирать настольные электрические лампы, вентиляторы, камины, холодильники следует отключив их от электросети (вынуть вилку из розетки); расположенные в помещении закрытые электрощиты, розетки, выключатели протирать только сухой ветошью.

3.29. При уборке помещений не допускается:

- сметать мусор и отходы производства в люки, проемы, колодцы и т.п.;
- производить уборку мусора и уплотнять его в урне (ящике, бачке и т.п.) непосредственно руками;
- класть тряпки и какие-либо другие предметы на оборудование;
- прикасаться тряпкой или руками к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, подвижным контактам (ножам) рубильника, а также к оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- производить влажную уборку электродвигателей, электропроводки, электропусковой аппаратуры;
- пользоваться неисправными вентилями и кранами;
- применять для уборки воду с температурой выше 50 град. С, а также сильнодействующие ядовитые и горючие вещества (кислоты, растворители, каустическую соду, бензин и т.п.);
- мыть руки в масле, бензине, эмульсиях, керосине;
- мыть и протирать окна при наличии битых стекол, непрочных и неисправных переплетов или стоя на отливе подоконника.

3.30. Не оставлять без присмотра включенные в сеть уборочные машины и электроприборы, а также пользоваться ими при возникновении хотя бы одной из следующих неисправностей:

- повреждение штепсельного соединения, изоляции кабеля (шланга);
- нечеткая работа выключателя;
- появление дыма и запаха, характерного для горячей изоляции;
- поломка или появление трещин в корпусе машины (прибора).

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

- 4.1. В случае возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо оперативно известить заведующего производством (шеф-повара), при его отсутствии – иное должностное лицо.
- 4.2. В случае попадания в глаза моющих или дезинфицирующих средств, тщательно промыть глаза водой и обратиться к медсестре.
- 4.3. В случае появления раздражения на коже рук в результате применения при уборке моющих и дезинфицирующих средств, хорошо помыть руки с мылом и нанести питательный крем.
- 4.4. В случае поражения электротоком незамедлительно отключить напряжение и при отсутствии дыхания и пульса у пострадавшего провести искусственное дыхание или сделать непрямой (закрытый) массаж сердца до появления дыхания и пульса, вызвать на место несчастного случая медицинского работника («скорую помощь»), доложить о произошедшем непосредственному руководителю (при отсутствии – иному должностному лицу).
- 4.5. При пожаре эвакуировать работников с помещения, немедленно сообщить о возгорании в ближайшую пожарную охрану по телефону 101 и своему прямому руководителю, при отсутствии явной угрозы жизни, начать тушение пожара первичными средствами пожаротушения.
- 4.6. При травмировании позвать на помощь, по возможности оказать себе первую помощь, обратиться в медпункт, доложить об этом своему непосредственному руководителю.
- 4.7. При получении травмы другим работником незамедлительно оказать первую помощь пострадавшему, доложить об этом непосредственному руководителю, если потребуется вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в медучреждение.
- 4.8. Не начинать работу в случае плохого самочувствия или внезапной болезни.

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

- 5.1. По окончании уборки весь инвентарь промыть с использованием моющих средств, ополоснуть проточной водой и просушить. Инвентарь для туалетов после использования обработать дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.
- 5.2. Убрать уборочный инвентарь в специально установленное место (инвентарь, применяемый для уборки санузлов, должен храниться отдельно). Моющие и дезинфицирующие средства убрать под замок.
- 5.3. Вымыть руки в резиновых перчатках с мылом, вытереть досуха и снять перчатки.
- 5.4. Снять спецодежду, спецобувь и иные СИЗ.
- 5.5. Хорошо вымыть руки с мылом. Смазать руки питающим и регенерирующим кожу кремом.
- 5.6. Проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол.
- 5.7. Отключить вентиляцию, закрыть окна (фрамуги).
- 5.8. Докладить своему непосредственному руководителю об обнаруженных недостатках, поломках сантехнического оборудования, замков, освещения.