

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Красноуфимский многопрофильный техникум»  
(ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»)

С учетом мнения  
Первичная профсоюзная  
организация  
Председателя профсоюза  
ГБПОУ СО «Красноуфимский  
многопрофильный техникум»  
И.И. Дрягина  
«31» августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ СО  
«Красноуфимский  
многопрофильный техникум»  
В.Л. Сычев  
«31» августа 2017 г.

## ИНСТРУКЦИЯ

### по охране труда для заведующего столовой

ИОТ – №01-5 – 2017

Введена в действие: 01 сентября 2017 г.  
Срок действия: 01 сентября 2022 г.  
Пересмотрена: \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Продлена: \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

# ИНСТРУКЦИЯ

## по охране труда для заведующего столовой

### ИОТ – № 01-5 – 2017

#### 1. Общие требования безопасности

- 1.1. К работе допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. При работе соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При работе в учреждении возможно воздействие следующих опасных факторов:
  - поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании, открытых электрических розеток, неисправных выключателях
- 1.4. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре.
- 1.5. В процессе работы соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.6. Строго контролировать работу всех сотрудников на местах с точки зрения техники безопасности.
- 1.7. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.
- 1.8. Заведующий производством обязан:
  - знать свои должностные обязанности и инструкции по охране труда;
  - пройти вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте по охране труда, инструктаж по пожарной безопасности и по электробезопасности
  - выполнять санитарно-гигиенический режим и требовать его выполнения от работников столовой
  - руководствоваться в работе правилами внутреннего распорядка;
  - соблюдать режим труда и отдыха;
  - проходить медосмотр четыре раза в год;
  - соблюдать дез. режим.

#### 2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Включить полностью освещение помещения и убедиться в исправной работе светильников. Убедиться в исправности электрооборудования в помещениях:
  - светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру;
  - коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, а электророзетки - фальшвилками;
  - корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.
- 2.2. Проверить исправность вентиляции.
- 2.3. Надеть спецодежду.
- 2.4. Проветрить помещение и подготовить рабочее место и необходимое оборудование.
- 2.5. Проветрить помещение и подготовить к работе необходимое оборудование.
- 2.6. Проверить готовность рабочих мест обслуживающего персонала и по необходимости принять меры по устранению обнаруженных нарушений.
- 2.7. Убедиться в том, что температура воздуха в помещениях соответствует установленным санитарным нормам.

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

- 3.1. Осуществляет контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением требований по охране труда, пожарной безопасности, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и обслуживающих помещений.
- 3.2. Осуществляет контроль за своевременным прохождением медосмотра работниками столовой.
- 3.3. Соблюдает порядок на рабочем месте.
- 3.4. При работе с использованием электроприборов соблюдать меры безопасности от поражения электрическим током: не подключать к электросети мокрыми и влажными руками, не оставлять включенную аппаратуру без присмотра.
- 3.5. Заведующий производством следит за травмоопасностью рабочих мест:
  - при включении электроосвещения;
  - при включении электроприборов (плита, титан, варочный котел, жарочный шкаф, мармит, мясорубка, кухонный комбайн, холодильник);
  - при работе с горячими жидкостями (вода, жир);
  - при работе с режущими инструментами;
  - при готовке мясного фарша;
  - при подготовке дезинфицирующего раствора;
  - при мойке стеклянной и фаянсовой посуды.
- 3.6. Заведующий производством следит за соблюдением правил техники безопасности и санитарии работниками столовой:
  - Работать только в рабочей одежде (белый халат, колпак или косынка).
  - Соблюдать правила личной гигиены.
  - Ежедневно проводить влажную уборку пищеблока.
  - Проводить один раз в месяц санитарный день.
  - Иметь в пищеблоке укомплектованную аптечку.
  - Не производить самостоятельный ремонт электрооборудования.
  - Несёт ответственность (административную, материальную, уголовную) за нарушение требований инструкций по охране труда.

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

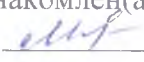
- 4.1. К аварии или несчастному случаю могут привести следующие ситуации:
  - выполнение работы с нарушением требований настоящей инструкции;
  - неисправность используемого в работе оборудования;
  - неосторожное обращение с электрооборудованием.
- 4.2. При возникновении аварийной ситуации прекратить работу, отключить от сети электрооборудование и сообщить об этом непосредственному руководителю.
- 4.3. В случае возникновения пожара действовать в соответствии с инструкцией о мерах пожарной безопасности.
- 4.4. Немедленно отключить оборудование от электрической сети при появлении дыма, запаха горелой изоляции, необычного шума, повреждении розетки, вилки, изоляции провода питания, ощущении действия электрического тока при прикосновении к металлическим частям, при попадании воды или посторонних предметов внутрь оборудования и сообщить о случившемся непосредственному руководителю.
- 4.5. В случае неисправности в работе оборудования пригласить соответствующих специалистов для устранения неполадок.
- 4.6. При несчастном случае, который произошел с работником или очевидцем которого он стал работник обязан:
  - Оказать потерпевшему доврачебную помощь, используя препараты, имеющиеся в аптечке, и принять необходимые меры по оказанию потерпевшему медицинской помощи;
  - Принять меры к сохранению обстановки на месте происшествия (если это не создает угрозу здоровью и жизни других работников);
  - Сообщить о происшедшем непосредственному руководителю или другому

должностному лицу учреждения.

#### 5. Требования безопасности по окончании работы

- привести в порядок рабочее место;
- провести влажную уборку помещений пищеблока;
- снять рабочую одежду, убрать её в отдельное помещение;
- отключить все используемые приборы и электрооборудование;
- убрать на места хранения инструменты, разделочные доски и т.п.;
- выключить электроэнергию, закрыть пищеблок на ключ;
- о всех недостатках, обнаруженных во время работы, сообщить администрации учреждения.

Инструкцию разработал: Инженер по ОТ  /С.В. Федякова/

С инструкцией ознакомлен(а), второй экземпляр получил (а)  
«01» 09 2017 г.  ( Мезенцева )