

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОЛЬХОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»  
ОЛЬХОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
(МБОУ «Ольховская СШ»)

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома  
МБОУ «Ольховская СШ»

*А.В. Доминко*

Протокол заседания профкома

№ 1 от 10.08.2016г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Ольховская СШ»  
*Г.И. Кадыкова*  
Приказ №166 от 08.08.2016г.

## №1 ИНСТРУКЦИЯ

### по охране труда вспомогательного персонала пищеблока

#### 1. Общие требования охраны труда

- 1.1. К работе на пищеблоке образовательного учреждения (далее – ОУ) допускаются лица, имеющие необходимую профессиональную подготовку, прошедшие инструктажи по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний к работе по состоянию здоровья.
- 1.2. Вспомогательный персонал пищеблока (далее – персонал пищеблока) должен соблюдать режим труда и отдыха, требования трудовой дисциплины, гигиены и санитарии в ОУ.
- 1.3. Персонал пищеблока должен проходить в установленном порядке санитарно-гигиеническую подготовку, знать и соблюдать правила личной гигиены.
- 1.4. Персонал пищеблока должен быть ознакомлен с инструкцией о мерах пожарной безопасности в ОУ, выполнять требования по обеспечению пожарной безопасности: знать место нахождения первичных средств пожаротушения, уметь пользоваться ими, представлять устройство и принцип действия пожарной сигнализации в помещениях ОУ и т. д.
- 1.5. Персонал пищеблока должен знать, где в ОУ находится аптечка с медикаментами и перевязочным материалом.
- 1.6. При выполнении трудовых обязанностей на персонал пищеблока могут воздействовать опасные и вредные факторы:
- повышенная физическая нагрузка;
  - опасность поражения электрическим током;
  - опасность взрыва парового или газового оборудования;
  - опасность отравления продуктами горения;
  - повышенная температура воздуха рабочей зоны;
  - повышенная температура поверхностей оборудования;
  - повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
  - термические ожоги при мытье посуды;
  - химические ожоги, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств;
  - режущие, колющие кромки ручного инструмента.
- 1.7. Персонал пищеблока должен быть обеспечен следующими средствами индивидуальной защиты: халат белый (хлопчатобумажный), косынка или шапочка хлопчатобумажные, фартук прорезиненный с нагрудником, перчатки резиновые, непромокаемая спецобувь на нескользящей подошве.
- 1.8. При любом несчастном случае в пищеблоке персонал пищеблока должен обеспечить оказание пострадавшему первой доврачебной помощи, известить заведующего пищеблоком или представителя администрации ОУ о происшествии. Для расследования несчастного случая необходимо сохранить обстановку на рабочем месте и состояние оборудования такими, какими

они были во время происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих и не приведет к аварии.

1.9. Персонал пищеблока, не выполняющий или нарушающий инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

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

2.1. Перед началом работы персонал пищеблока обязан:

- надеть санитарно-гигиеническую одежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать одежду иголками и булавками, хранить в карманах стеклянные и острые предметы;
- осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности. При обнаружении непригодного инвентаря и посуды необходимо потребовать от администрации ОУ его изъятия и замены;
- при осмотре оборудования проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств электрооборудования, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособлений;
- проверить наличие деревянных решеток на полу в помещении посудомойки;
- проверить наличие воды в моечных ваннах и водонагревателе, исправность автоматики и фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающей камер в верхнем положении;
- подготовить емкость с крышкой для остатков пищи и отходов производства.

2.2. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано трехгнездной ванной, корпус которой заземляется.

2.3. При обнаружении любых неисправностей в помещении посудомойки и в зале приема пищи необходимо немедленно сообщить о них заведующему пищеблоком или представителю администрации ОУ.

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

3.1. Во время работ по мытью посуды персонал пищеблока обязан действовать следующим образом:

- освободить столовую посуду от остатков пищи, положив их в подготовленную емкость с крышкой;
- заполнить первую ванну горячей водой, температура которой должна составлять 50°C, и добавить моющие средства;
- приготовить во второй ванне дезинфицирующий раствор;
- вымыть и высушить посуду.

3.2. Столовую посуду необходимо мыть следующим образом:

- очистить механически от остатков пищи;
- промыть в первой ванне с добавлением моющих средств;
- ополоснуть во второй ванне горячей проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушить в специальных шкафах или на решетках.

3.3. Стеклянную посуду необходимо мыть следующим образом:

- очистить механически от остатков пищи;
- промыть в первой ванне с добавлением моющих средств;
- ополоснуть во второй ванне горячей проточной водой;
- просушить на специальных решетках.

3.4. Столовые приборы необходимо мыть следующим образом:

- очистить механически от остатков пищи;
- промыть в первой ванне с добавлением моющих средств;
- ополоснуть во второй ванне горячей проточной водой;
- поставить в металлические кассеты в вертикальном положении ручками вверх.



3.5. Необходимо немедленно удалять из мойки осколки разбитой посуды, а также посуду, имеющую трещины и сколы.

3.6. При любых неисправностях используемого оборудования во время работы (самопроизвольная остановка, нехарактерные звуки, запахи и т. п.) персонал пищеблока должен прекратить выполнять свои обязанности и до устранения обнаруженных недостатков их не возобновлять. Обо всех сбоях в работе необходимо поставить в известность заведующего пищеблоком.

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

4.1. При возникновении аварийной ситуации или ее предпосылок (специфические запахи, срабатывание сигнализации и т. п.) персонал пищеблока должен прекратить работу, сообщить об обстановке находящимся поблизости работникам, заведующему пищеблоком или представителю администрации ОУ, а в случае возникновения пожара – в пожарную часть.

4.2. При ликвидации аварийной обстановки персонал пищеблока должен действовать в соответствии с указаниями руководителя или соответствующего должностного лица ОУ с обязательным соблюдением мер личной безопасности. Характер действий и их последовательность зависят от вида аварийной ситуации.

4.3. Персонал пищеблока должен помнить, что первоочередные действия в аварийной ситуации должны быть направлены на обеспечение безопасности детей.

4.4. При несчастных случаях с другими работниками персонал пищеблока должен обеспечить оказание пострадавшему первой доврачебной помощи, помочь доставить его в здравпункт или ближайшее медицинское учреждение, при необходимости вызвать медицинских работников на место происшествия.

4.5. В случае обнаружения в помещениях ОУ нарушений требований охраны труда, которые не могут быть устранены собственными силами, а также в случае возникновения угрозы жизни или здоровью работников, персонал пищеблока должен сообщить об этом заведующему пищеблоком или представителю администрации ОУ, приостановить работу и покинуть опасную зону.

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

5.1. По окончании работы вспомогательный персонал пищеблока обязан:

- закончить очистку и мойку посуды, инвентаря, моечного оборудования, столов (в т. ч. в зале приема пищи), разместить все в установленных местах;
- отключить электропитание используемого оборудования, систему водоснабжения и вентиляции;
- привести в порядок обслуживаемые площади и рабочее место;
- снять спецодежду, убрать ее в установленное место;
- вымыть лицо и руки с использованием нейтральных моющих средств, по возможности - принять душ;
- проинформировать своего руководителя обо всех недостатках, обнаруженных во время работы.

С инструкцией по охране труда ознакомлен:

