

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ
РАБОТЕ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ**

ИОТ № 76 – 2022

2022 г

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профсоюзной
организации
_____ Р.А.Скоглякова
« 29 » августа 20 22 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ ТО «ДПК»
_____ Т.А. Советова
« 29 » августа 20 22 г.
Приказ от 29.08.2022 № 374

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ ИОТ № 76-2022

1. Область применения

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования по обеспечению безопасных условий труда при эксплуатации с овощерезки для работников ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж».

1.2. Настоящая инструкция по охране труда при эксплуатации с овощерезки разработана на основе установленных обязательных требований по охране труда в Российской Федерации, а также:

- 1) изучения работ при эксплуатации с овощерезки;
- 2) результатов специальной оценки условий труда;
- 3) анализа требований профессионального стандарта при эксплуатации с овощерезки;
- 4) определения профессиональных рисков и опасностей, характерных для работ при эксплуатации с овощерезки;
- 5) анализа результатов расследования имевшихся несчастных случаев при выполнении работ при эксплуатации с овощерезки;
- 6) определения безопасных методов и приемов выполнения работ.

1.3. Выполнение требований настоящей инструкции обязательны для всех работников при эксплуатации с овощерезки независимо от их квалификации и стажа работы.

2. Нормативные ссылки

2.1. Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

2.1.1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

2.1.2 Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов Приказ Минтруда от 28.10.2020 № 753н;

2.1.3 Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, Приказ Минтруда от 07.12.2020 № 866н;

2.1.4. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, Приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н;

2.1.5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем".

3. Общие требования охраны труда

3.1. К самостоятельной работе с овощерезкой допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие:

- медицинский осмотр;
- вводный и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте;
- обучение по охране труда, в том числе, обучение и проверку знаний безопасным методам и приемам выполнения работ
- обучение правилам электробезопасности, проверку знаний правил электробезопасности в объеме соответствующей группы по электробезопасности;
- обучение по оказанию первой помощи пострадавшему при несчастных случаях на производстве, микроповреждениях (микротравмах), произошедших при выполнении работ;
- обучение и проверку знаний по использованию (применению) средств индивидуальной защиты;
- стажировку на рабочем месте (продолжительностью не менее 2 смен);
- обучение мерам пожарной безопасности;
- допущенные в установленном порядке к самостоятельной работе.

3.2. Работник, выполняющий работы с электрической овощерезкой (далее по тексту - работник), должен периодически, не реже одного раза в год, проходить обучение и проверку знаний требований охраны труда.

3.3. Для работника предусмотрены следующие виды инструктажей по охране труда: вводный инструктаж, первичный инструктаж на рабочем месте, при необходимости внеплановый и целевой инструктажи.

3.4. Работник должен пройти специальный инструктаж и получить соответствующую группу по электробезопасности.

3.5. Работник, не прошедший своевременно инструктажи, обучение и проверку знаний требований охраны труда, к самостоятельной работе не допускается.

3.6. Работник, допущенный к самостоятельной работе с электрической овощерезкой, должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемой овощерезки, правила её безопасной эксплуатации и ухода за ней. Признаки доброкачественности овощей. Сроки хранения и реализации сырых овощей. Санитарные правила содержания рабочего места. Правила личной гигиены. Правила, нормы и инструкции по охране труда и пожарной безопасности. Правила пользования первичными средствами пожаротушения. Способы оказания первой помощи при несчастных случаях, микроповреждениях (микротравмах). Правила внутреннего трудового распорядка организации.

3.7. Работник, показавший неудовлетворительные навыки и знания требований безопасности при работе с электрической овощерезкой, к самостоятельной работе не допускается.

3.8. Работник, направленный для участия в несвойственных его профессии работах, должен пройти целевой инструктаж по безопасному выполнению предстоящих работ.

3.9. Работнику запрещается пользоваться инструментом, приспособлениями и оборудованием, безопасному обращению с которым он не обучен.

3.10. Для контроля состояния здоровья работник должен периодически проходить медицинское освидетельствование.

3.11. Работник, не прошедший периодический медицинский осмотр, к работе не допускается.

3.12. Во время работы с электрической овощерезкой на работника могут оказывать неблагоприятное воздействие, в основном, следующие опасные и вредные производственные факторы, профессиональные риски и опасности:

3.14. Для предупреждения возможности возникновения пожара работник должен соблюдать требования пожарной безопасности сам и не допускать нарушения этих требований другими работниками; курить разрешается только в специально отведенных для этого местах.

3.15. Работник, при необходимости, должен уметь оказать первую помощь, пользоваться аптечкой.

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

3.17. Соблюдение правил внутреннего распорядка.

3.17.1. Работник обязан соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы (смены), перерывы для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

3.18. Требования по выполнению режимов труда и отдыха при выполнении работ работником.

3.18.1. При выполнении работ работник обязан соблюдать режимы труда и отдыха.

3.18.2. Время начала и окончания смены, время и место для отдыха и питания, устанавливаются по графикам сменности распоряжениями руководителей подразделений.

3.18.3. Каждый работник должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

3.19. Перечень опасных и вредных производственных факторов, которые могут воздействовать на работника в процессе работы, а также перечень профессиональных рисков и опасностей.

3.19.1. В процессе эксплуатации овощерезки на персонал возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- подвижные части оборудования и овощерезки;
- повышенная запыленность и загазованность воздуха рабочей зоны;
- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;
- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенный уровень вибрации;
- повышенная или пониженная влажность воздуха;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструмента и оборудования ;
- острые лезвия ножей;
- физические и нервно-психические перегрузки;
- электрический ток, путь которого в случае замыкания может пройти через тело человека;
- недостаточная освещенность рабочего места.

3.19.2. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при выполнении работ работником могут возникнуть следующие риски:

- опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;
- опасность удара;
- опасность быть уколотым или проткнутым в результате воздействия движущихся колющих частей;
- опасность натекания на неподвижную колющую поверхность (острие).

3.20. Перечень специальной одежды, специальной обуви и средств индивидуальной защиты, выдаваемых работникам в соответствии с установленными правилами и нормами.

3.20.1. Для защиты от воздействия вредных и (или) опасных факторов производственной среды и (или) загрязнения работнику выдаются средства индивидуальной защиты в соответствии с утвержденными нормами бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» в соответствии с типовыми нормами выдачи СИЗ на текущий год.

3.20.2. Выдаваемая специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия.

3.20.3. Средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, к применению не допускаются.

3.20.4. Личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках и гардеробной. Уносить спецодежду за пределы предприятия запрещается.

3.21. Порядок уведомления администрации о случаях травмирования работника и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента.

3.21.1. При возникновении несчастного случая, микротравмы пострадавший должен постараться привлечь внимание кого-либо из работников к произошедшему событию, при возможности, сообщить о произошедшем непосредственному руководителю, любым доступным для этого способом и обратиться в здравпункт (при наличии).

3.21.2. Работник должен немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой известной ему ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о нарушении работниками и другими лицами, участвующими в производственной деятельности работодателя, требований охраны труда, о каждом известном ему несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков профессионального заболевания, острого отравления.

3.21.3. При обнаружении в зоне работы несоответствий требованиям охраны труда (неисправность оборудования, приспособлений и инструмента, неогороженный проём, траншея, открытый колодец, отсутствие или неисправность ограждения опасной зоны, оголенные провода и т.д.) немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю работ.

3.22. Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать работник при выполнении работы.

3.22.1. Для сохранения здоровья работник должен соблюдать личную гигиену. Необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования.

3.22.2. При работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, следует пользоваться защитными перчатками, защитными кремами, очищающими пастами, а также смывающими и дезинфицирующими средствами.

3.22.3. Перед приемом пищи обязательно мыть руки теплой водой с мылом.

3.22.4. Для питья употреблять воду из диспенсеров, чайников.

3.22.5. Принимать пищу разрешается только в специально отведенных для этой цели местах.

3.22.6. Курить в помещениях и на территории учреждения категорически запрещено.

4. Требования охраны труда перед началом работы

4.1. Порядок подготовки рабочего места.

4.1.1. Перед началом работы следует провести осмотр, оценку исправности, комплектности и пригодности СИЗ, информировать работодателя о потере целостности выданных СИЗ, загрязнении, их порче, выходе из строя (неисправности), утрате или пропаже. Надеть санитарную одежду, застегнуть её на все пуговицы, убрать волосы под головной убор.

4.1.2. Санитарная одежда должна быть соответствующего размера, чистой и не стеснять движений.

4.1.3. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновении с загрязненными предметами.

4.1.4. Прежде чем приступать к работе следует проверить состояние рабочего места; при необходимости, следует навести чистоту, порядок и обеспечить наличие свободных проходов.

4.1.5. Перед началом работы с овощерезкой необходимо проверить прочность установки овощерезки (например, на прилавке или столе).

4.1.6. Перед началом работы работник должен осмотреть электрическую овощерезку и убедиться в её полной исправности.

4.1.7. Перед началом работы с овощерезкой работник должен выполнить следующее:

- произвести сборку овощерезки; при этом необходимо соблюдать осторожность, не прикладывать больших усилий, остерегаться порезов ножами режущих механизмов; сборку производить следует при выключенном и обесточенном электродвигателе;

- проверить исправность блокировки, чтобы исключить возможность работы овощерезки при снятой крышке;

- перед загрузкой овощей в машину проверить надежность и правильность крепления режущего инструмента;

- убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри или вокруг овощерезки;

- проверить работу овощерезки вхолостую кратковременным включением.

4.2. Порядок проверки исходных материалов (заготовки, полуфабрикаты).

4.2.1. Перед началом работы работник обязан проверить исправность и комплектность исходных материалов (заготовок, полуфабрикатов).

4.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты до использования.

4.3.1. Перед началом работы работник обязан надеть положенные спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность.

4.3.2. При нарушении целостности спецодежды, спецобуви и СИЗ необходимо сообщить об этом непосредственному руководителю.

4.3.3. Работник обязан правильно применять и поддерживать спецодежду, спецобувь и СИЗ в чистоте, своевременно заменять. При необходимости спецодежду нужно сдавать в стирку и ремонт. Изношенная до планового срока замены спецодежда, не подлежащая ремонту, списывается в установленном порядке.

4.4. Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, сигнализации, блокировочных и других устройств, защитного заземления, вентиляции, местного освещения, наличия предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков).

4.4.1. Прием смены должен сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

4.4.2. Работник должен лично убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности предстоящей работы выполнены.

4.4.3. Работник не должен приступать к работе, если у него имеются сомнения в обеспечении безопасности выполнения предстоящей работы.

4.4.4. Перед началом работы нужно убедиться в достаточности освещения рабочего места.

4.4.5. Перед началом работы работник следует обратить внимание на рациональную организацию рабочего места, подготовить необходимый инструмент, приспособления и проверить их работу.

4.4.6. Проверить наличие предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков).

4.5. Работник не должен приступать к работе, если условия труда не соответствуют требованиям по охране труда или другим требованиям, регламентирующим безопасное производство работ, а также без получения целевого инструктажа по охране труда при выполнении работ повышенной опасности, несвойственных профессии работника разовых работ, работ по устранению последствий инцидентов и аварий, стихийных бедствий и при проведении массовых мероприятий.

5. Требования охраны труда во время работы

5.1. Способы и приемы безопасного выполнения работ, использования оборудования, транспортных средств, грузоподъемных механизмов, приспособлений и инструментов.

5.1.1. При выполнении работ с вибраторами работник обязан выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

5.1.1. Работник, находящийся в болезненном или переутомленном состоянии, а также под воздействием алкоголя, наркотических веществ или лекарств, притупляющих внимание и реакцию, не должен приступать к работе, так как это может привести к несчастному случаю, микроповреждению (микротравме).

5.1.2. Перед нарезкой продукта нужно выполнить следующие проверки, когда на овощерезке нет режущего инструмента и нет пластины эжектора:

5.1.2.1. Нужно убедиться в том, что овощерезка останавливается, когда пластина толкателя смещается вверх, и что машина снова начинает работать, когда пластина толкателя опускается на место.

5.1.2.2. Нужно убедиться в том, что машину невозможно запустить, когда устройство подачи и (или) крышка снято; эту операцию следует выполнять при опущенной пластине толкателя.

5.1.3. Выбор и установку режущего инструмента нужно производить в соответствии с руководством по эксплуатации фирмы-изготовителя овощерезки.

5.1.4. При установке и смене режущего инструмента необходимо соблюдать осторожность, чтобы не поранить руки об острые лезвия.

5.1.5. При загрузке продуктов в овощерезку, при перемещении продуктов и тары не разрешается держать нож в руках.

5.1.6. Не следует носить нож в руках острием вперед; переносить его лучше в футляре; во время перерывов в работе не рекомендуется оставлять нож на столе, его следует убирать в специальное место для хранения.

5.1.7. Нельзя пользоваться ножами, имеющими качающиеся, непрочные закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.

5.1.8. Загружать продукт в рабочую камеру овощерезки следует только после включения электродвигателя и набора полных оборотов; при этом нельзя опускать руки в рабочую камеру машины.

5.1.9. Необходимо остерегаться попадания рук под ножи и другие вращающиеся части овощерезки.

5.1.10. Загружать продукт в загрузочную воронку следует небольшими порциями; для проталкивания продукта нужно пользоваться специальным приспособлением - толкателем.

5.1.11. Нельзя проталкивать застрявшие куски продукта в загрузочной воронке овощерезки вручную, а также проверять качество заточки ножей руками; судить о качестве заточки ножей нужно по нарезаемому продукту.

5.1.12. Производить удаление заклинившего продукта следует только после выключения овощерезки, при обесточенном электродвигателе.

5.1.13. Во время работы не следует накапливать излишки продуктов, а также загромождать проходы порожней тарой и другими предметами.

5.1.14. Работнику следует быть осторожным и не проливать на овощерезку жидкости.

5.1.15. Для предупреждения несчастных случаев, микротравм нельзя допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте; пролитую на пол воду или уроненные продукты нужно немедленно убрать.

5.1.16. Перед чисткой овощерезки нужно её выключить, вынуть вилку электрического кабеля из розетки.

5.1.17. Для удаления остатков продукта следует пользоваться специальной щеткой, а для протирки - влажной тканью.

5.1.18. Режущие инструменты рекомендуется хранить на специальной вешалке на стене возле овощерезки.

5.1.19. Во время работы работник должен вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

5.1.20. Во время работы следует быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

5.1.21. Во время работы необходимо эксплуатировать (использовать) по назначению выданные СИЗ; соблюдать правила эксплуатации (использования) СИЗ.

5.2. Требования безопасного обращения с исходными материалами (сырье, заготовки, полуфабрикаты);

5.2.1. Работник должен применять исправное оборудование и инструмент, сырье и заготовки, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При производстве работ по выполнению технологических (рабочих) операций быть внимательным, проявлять осторожность.

5.3. Указания по безопасному содержанию рабочего места.

5.3.1. Работник должен поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте.

5.3.2. Отходы следует удалять с помощью уборочных средств, исключающих травмирование работников.

5.3.4. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения деталями, материалами, инструментом, приспособлениями, прочими предметами.

5.4. Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций.

5.4.1. При ухудшении состояния здоровья, в том числе при проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), работник обязан немедленно известить своего непосредственного или вышестоящего руководителя, обратиться в ближайший здравпункт.

5.4.2. Если в процессе работы работнику станет непонятно, как выполнить порученную работу, или в случае отсутствия необходимых приспособлений для выполнения порученной работы, он обязан обратиться к своему непосредственному руководителю. По окончании выполнения задания работник обязан доложить об этом своему непосредственному руководителю.

5.5. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты работников.

5.5.1. Во время проведения работ работники обязаны пользоваться и правильно применять выданные им средства индивидуальной защиты. Работать только в исправной спецодежде и спецобуви и применять индивидуальные средства защиты.

5.6. Не курить, не принимать пищу на рабочем месте.

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

6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

6.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие.

6.1.1. При выполнении работ работником возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

- повреждения и дефекты в конструкции зданий, по причине физического износа, истечения срока эксплуатации;
- технические проблемы с оборудованием, по причине высокого износа оборудования;
- возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.

6.2. Действия работников при возникновении аварий и аварийных ситуаций.

6.2.1. В случае обнаружения нарушений требований охраны труда, которые создают угрозу здоровью или личной безопасности, работник должен обратиться к руководителю работ и сообщить ему об этом; до устранения угрозы следует прекратить работу и покинуть опасную зону.

6.2.2. При обнаружении в процессе работы неисправностей овощерезки или вспомогательного инструмента работу следует немедленно прекратить и сообщить об этом своему непосредственному руководителю. Продолжать работу с использованием неисправной овощерезки или вспомогательного инструмента не разрешается.

6.3. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.

6.3.1. При несчастном случае, микротравме необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить своему непосредственному руководителю и сохранить без изменений обстановку на рабочем месте до расследования, если она не создаст угрозу для работающих и не приведет к аварии.

6.3.2. Оказывая помощь пострадавшему при переломах костей, ушибах, растяжениях, надо обеспечить неподвижность поврежденной части тела с помощью наложения тугой повязки (шины), приложить холод. При открытых переломах необходимо сначала наложить повязку и только затем - шину.

6.3.3 При наличии ран необходимо наложить повязку, при артериальном кровотечении - наложить жгут.

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

6.4. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя.

6.5. Процесс извещения руководителя работ о ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, и о каждом произошедшем несчастном случае.

6.5.1. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя .

6.5.2. При несчастном случае необходимо освободить пострадавшего от травмирующего фактора, соблюдая собственную безопасность, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103, сообщить о происшествии руководству и по возможности сохранить без изменений обстановку на рабочем месте, если это не приведет к аварии и/или травмированию других людей.

7. Требования охраны труда по окончании работы

7.1. Порядок приема и передачи смены.

7.1.1. Передача смены должна сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

7.2. Порядок отключения, остановки, разборки, очистки и смазки оборудования, приспособлений, машин, механизмов и аппаратуры.

7.2.1. По окончании работы следует произвести разборку, мойку, чистку овощерезки, предварительно отключив её от электрической сети.

7.2.2. Во время разборки овощерезки необходимо проявлять осторожность, остерегаться порезов; следует соблюдать последовательность сборки и разборки машины.

7.2.3. Во время мойки не допускается попадание воды на токоведущие части овощерезки.

7.2.4. По окончании работы следует снять санитарную одежду и другие средства индивидуальной защиты и убрать их в установленное место хранения, при необходимости - сдать в стирку, чистку.

7.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты после использования.

7.3.1. Снять средства индивидуальной защиты, спецодежду, спецобувь, осмотреть и удостовериться в их исправности, после чего убрать в индивидуальный шкаф или иное, предназначенное для них место. Не допускается хранение спецодежды на рабочем месте.

7.4. Порядок уборки отходов, полученных в ходе производственной деятельности.

7.4.1. Привести в порядок на рабочее место, освободить проходы, эвакуационные выходы.

7.5. Требования соблюдения личной гигиены.

7.5.1. Работники должны:

- принять душ.
- надеть личную одежду.

7.6. Порядок извещения руководителя работ о недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы.

7.6.1. Об окончании работы и всех недостатках, обнаруженных во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

Заведующий столовой

Панкратова Т.В.

Заместитель директора по Б и ХР

Ломоносов Р.С.

Специалист по охране труда

Подлубошникова С.М.