

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

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ  
ЗАВЕДУЮЩЕГО СТОЛОВОЙ  
(ПРОИЗВОДСТВОМ)**

**ИОТ № 57 – 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 ДЛЯ ЗАВЕДУЮЩЕГО СТОЛОВОЙ (ПРОИЗВОДСТВОМ) ИОТ № 57 -2022**

Настоящая инструкция разработана с учетом Основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем (утв. Приказом Минтруда России от 29.10.2021 N 772н) и предназначена для повара при выполнении им работ согласно профессии и квалификации с учетом условий работы заведующего столовой (производством) в ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» (далее - Учреждении).

### **1. Область применения**

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования по обеспечению безопасных условий труда для заведующего столовой(производством) в Учреждении.

1.2. Настоящая инструкция по охране труда для заведующего столовой(производством) разработана на основе установленных обязательных требований по охране труда в Российской Федерации, а также:

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

1.3. Выполнение требований настоящей инструкции обязательны для заведующего столовой(производством) при выполнении им трудовых обязанностей независимо от 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.

### **3. Общие требования охраны труда**

3.1. Настоящая Инструкция предусматривает основные требования по охране труда для заведующего столовой(производством).

3.2. При выполнении работ заведующему столовой(производством) необходимо выполнять свои обязанности в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.

3.3. На работу в качестве заведующего столовой(производством) назначается специалист соответствующей квалификации, прошедший медосмотр, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обучение и проверку знаний по охране труда.

3.4. Заведующий столовой(производством) при выполнении работ должен иметь II группу по электробезопасности.

3.5. Заведующий столовой(производством), допущенный к самостоятельной работе, должен знать: организацию и технологию производства. Ассортимент и требования к качеству блюд и кулинарных изделий. Основы рационального и диетического питания. Порядок составления меню. Правила учета и нормы выдачи продуктов. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов. Калькуляцию блюд и кулинарных изделий и цены на них. Стандарты и технические условия на продукты, сырье и полуфабрикаты. Правила и сроки хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Виды технологического оборудования, принцип работы, технические характеристики и условия его эксплуатации. Правила, нормы и инструкции по охране труда. Способы оказания первой помощи при несчастных случаях.

3.6. Заведующий столовой(производством), показавший неудовлетворительные знания требований охраны труда, к самостоятельной работе не допускается.

3.7. Заведующий столовой(производством), направленный для участия в не свойственных его должности работах, должен пройти целевой инструктаж.

3.8. Заведующему столовой(производством) запрещается пользоваться инструментом, приспособлениями и оборудованием, безопасному обращению с которым он не обучен.

3.9. Для предупреждения возможности возникновения пожара заведующий столовой(производством) должен соблюдать требования пожарной безопасности сам и не допускать нарушения этих требований другими работниками.

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

3.11. Соблюдение правил внутреннего распорядка.

3.11.1. Заведующий столовой(производством) 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.

3.12. Требования по выполнению режимов труда и отдыха при выполнении работ заведующим столовой.

3.12.1. При выполнении работ заведующий столовой(производством) обязан соблюдать режимы труда и отдыха.

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

3.12.3 Заведующий столовой(производством) должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

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

3.13.1. Во время работы на заведующего столовой(производством) могут оказывать неблагоприятное воздействие в основном следующие опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся и вращающиеся части применяемого оборудования, машин;
- выступающие части оборудования (острые кромки, незакрытые дверки и т. п.);
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- предметы, находящиеся на поверхности пола (тара, шланги, котлы, подставки и др.);
- электрический ток, путь которого в случае замыкания может пройти через тело человека;
- повышенная или пониженная температура и влажность воздуха;
- нагретые до высокой температуры поверхности;
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- опасность возникновения пожара.

3.13.2. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при выполнении работ заведующим столовой(производством) могут возникнуть следующие риски:

а) механические опасности:

- опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подкальзывании, 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 наткновения на неподвижную колющую поверхность (острие).

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

3.14.1. Для защиты от воздействия вредных и (или) опасных факторов производственной среды и (или) загрязнения заведующему столовой(производством) 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.

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

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

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

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

3.15.1. 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).

3.15.2. Заведующий столовой(производством) должен немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, микротравме происшедших на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления).

3.15.3. 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.

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

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

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

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

3.16.4. Для питья употреблять воду из диспенсеров, чайников.

3.16.5. Курить и принимать пищу разрешается только в специально отведенных для этой цели местах.

3.17. Заведующий столовой(производством), находясь на территории цехов завода, должен соблюдать следующие требования:

- ходить только по установленным проходам и переходным мостикам;
- не садиться и не облокачиваться на случайные предметы и ограждения;
- не подниматься и не спускаться бегом по лестничным маршам;
- не находиться в зоне действия грузоподъемных машин и стоять под грузом;
- не смотреть на дугу электросварки без защитных средств;
- не прикасаться к электрическим проводам и кабелям;
- обращать внимание на знаки безопасности и выполнять их требования.

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

4.1. Порядок подготовки рабочего места.

4.1.1. Перед началом работы заведующий столовой(производством) обязан надеть спецодежду, проверить наличие средств индивидуальной защиты, аптечки для оказания первой помощи, а также средств пожаротушения.

4.1.2. Прежде чем приступать к работе, следует проверить состояние производственных и складских помещений; при необходимости следует принять меры к наведению чистоты, порядка и обеспечить наличие свободных проходов.

4.1.3. Заведующему столовой (производством) следует проверить исправность оборудования, используемого для работы, а также тележек и других средств малой механизации, применяемых для перемещения сырья и готовой продукции.

4.1.4. Заведующий столовой(производством) должен лично убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности работников, выполнены.

4.1.5. Перед началом работы нужно убедиться в достаточности освещения рабочей зоны.

4.1.6. Перед началом работы следует обратить внимание на рациональную организацию рабочих мест, подготовить необходимый инвентарь и проверить его работу.

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. Все обнаруженные неисправности должны быть устранены до начала выполнения работы. В случае невозможности их устранения своими силами работник обязан известить об этом своего непосредственного руководителя и не приступать к работе до тех пор, пока не будут устранены неисправности.

4.4.3. Производственные процессы следует проводить только при наличии исправных защитных ограждений, блокировок, пусковой аппаратуры, технологической оснастки и инструмента.

4.4.4. Проверить наличие аптечки первой помощи, противопожарного инвентаря, наличие средств индивидуальной защиты.

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. Во время работы заведующий столовой(производством) должен быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

5.1.2. Во время работы заведующему столовой(производством) следует быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

5.1.3. Во время ходьбы заведующему столовой(производством) необходимо постоянно обращать внимание на состояние пола в помещениях. Во избежание поскользывания и падения полы должны быть сухими и чистыми.

5.1.4. Для предупреждения случаев травматизма не следует выполнять работу при недостаточном освещении.

- 5.1.5. Для предупреждения случаев электротравматизма нельзя включать в электрическую сеть электрические приборы и оборудование с поврежденной изоляцией шнура питания или корпуса штепсельной вилки.
- 5.1.6. Нельзя выдергивать штепсельную вилку из розетки за шнур, усилие должно быть приложено к корпусу вилки.
- 5.1.7. Нельзя провозить тележки и наступать на электрические кабели или шнуры электрооборудования.
- 5.1.8. Заведующему столовой(производством) нужно следить за тем, чтобы на рабочих местах не накапливались излишки продуктов, проходы не загромождались порожней тарой и другими предметами.
- 5.1.9. Нельзя допускать работу стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки.
- 5.1.10. Поскольку при открытии дверец камеры пароварочного аппарата или пекарского шкафа следует остерегаться ожогов паром, то для предупреждения ожогов не рекомендуется работать с оголенными руками.
- 5.1.11. Снимать, устанавливать и переносить наплитные котлы с горячей жидкостью необходимо вдвоем, без рывков, используя сухие полотенца, при этом крышка котла должна быть снята.
- 5.1.12. Запрещается включать плиту для обогрева помещения, сушить над плитой одежду, тряпки и т. п., нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости.
- 5.1.13. Передвигать наплитную посуду по поверхности плиты нужно осторожно, без рывков и больших усилий.
- 5.1.14. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни нужно движением «от себя».
- 5.1.15. Открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей нужно осторожно, движением «на себя».
- 5.1.16. При установке котлов и других емкостей необходимо пользоваться специальными подставками, не следует использовать для этой цели случайные предметы.
- 5.1.17. Не разрешается переносить котлы с горячей жидкостью, наполненные более чем на 2/3 объема, а также использовать посуду с выпуклым дном.
- 5.1.18. Нельзя производить транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках, при этом нельзя прижимать к себе при переноске котел с горячей пищей.
- 5.1.19. Во время работы необходимо следить за показаниями манометра и не допускать превышения давления в пароводяной рубашке котла выше допустимого.
- 5.1.20. Нельзя открывать кран уровня воды и заливать воду в пароводяную рубашку нагретого пищеварочного котла.

5.1.21. Перед открытием крышки автоклава следует отключить его от сети и выпустить избытки пара через паровоздушный клапан в крышке; ослаблять и отвинчивать болты в автоклаве нужно последовательно крест-накрест.

5.1.22. Очищать нож отсекаателя блинной ленты нужно только после отключения и остывания жаровни.

5.1.23. Заливать жир в сковороду, фритюрницу и др. следует до включения оборудования в сеть; загружать и выгружать обжариваемый продукт из фритюрницы нужно с помощью металлической сетки.

5.1.24. Нельзя допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

5.1.25. Необходимо соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов из жарочных шкафов; при этом укладывать листы и формы на тележку или передвижной стеллаж нужно так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты стеллажа или тележки.

5.1.26. Не следует вешать ведра, чайники и другие емкости на разборный кран электрокипятильника, посуду для отбора кипятка необходимо устанавливать на специальную устойчивую подставку.

5.1.27. Для предупреждения несчастных случаев нельзя допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте; пролитый на пол жир или уроненные продукты нужно немедленно убрать.

5.1.28. Не следует нарезать продукты вручную на весу; для этого нужно использовать разделочные доски.

5.1.29. Нельзя пользоваться битой посудой, имеющей сколы, трещины.

5.1.30. При загрузке продуктов в овощерезательную машину, при перемещении продуктов и тары не разрешается держать нож в руках.

5.1.31. 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.

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

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

5.1.34. Необходимо остерегаться попадания рук под ножи и другие вращающиеся части овощерезок, протирачных и других машин.

5.1.35. Загружать продукт в загрузочную воронку следует небольшими порциями; для проталкивания продукта нужно пользоваться специальными приспособлениями (толкачами, пестиками), если это предусмотрено конструкцией машины.

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

5.1.37. Производить удаление заклинившего продукта следует только после выключения машины, при обесточенном электродвигателе.

5.1.38. Нельзя пользоваться открытым огнем в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.

5.1.39. Следует остерегаться разбрызгивания и попадания в глаза эссенции, дезинфицирующего раствора для обработки яйца; попавший в глаз раствор необходимо немедленно смыть водой.

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

5.2.1. Работник должен применять исправные 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.

5.3.3. 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 учреждения, 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 заведующим столовой 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. Процесс извещения руководителя работ о ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, и о каждом произошедшем несчастном случае.**

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

6.2.2. 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.

**6.3. Действия работников при возникновении аварий и аварийных ситуаций.**

6.3.1. При пожаре:

- немедленно сообщить об этом в пожарную охрану по телефону 112 с указанием наименования объекта защиты, адреса его месторасположения, места возникновения пожара, а также фамилии сообщаемой информации;
- принять меры по эвакуации людей, а при условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей, при пожаре в начальной стадии – приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения;
- быстро, не поддаваясь панике, приступить к тушению пожара, используя все доступные средства (песок, воду, огнетушители и т. д.);
- если потушить огонь в кратчайшее время невозможно, отключить электричество, перекрыть газ и покинуть опасную зону;
- запрещено использовать для эвакуации лифт;
- при невозможности самостоятельной эвакуации обозначить свое местоположение, вывесив из окна белую простыню или кусок ткани из любого подходящего материала;
- если путь к спасению возможен только через окно, бросить вниз подручные материалы, сократить высоту прыжка, используя привязанные к батареям шторы, простыни и т. д.;
- при эвакуации горящие помещения и задымленные места проходить быстро, задержав дыхание, защитив нос и рот влажной плотной тканью; в сильно задымленном помещении

передвигаться ползком или пригнувшись, так как в прилегающем к полу пространстве чистый воздух сохраняется дольше;

- не открывать окна, так как с поступлением кислорода огонь горит сильнее;
- отыскивая пострадавших, окликать их;
- если на человеке загорелась одежда, помочь сбросить ее либо накинуть на горящего любое полотно и прижать его; когда доступ воздуха ограничен, горение быстро прекратится. Не давать человеку в горящей одежде бежать. Можно облить его водой;
- эвакуируясь группой из задымленного помещения, передвигаться цепочкой друг за другом, держась за ремень или плечо впереди идущего человека.

#### 6.3.2. Целесообразные действия при взрыве (угрозе взрыва):

- не подходить к взрывоопасным предметам и не трогать их;
- при угрозе взрыва лечь на живот, защищая голову руками, дальше от окон, застекленных дверей, проходов, лестниц;
- если произошел взрыв, принять меры к предотвращению пожара и паники, оказать первую помощь пострадавшим;
- при повреждении здания пожаром или взрывом запрещается в него входить;
- при нахождении вблизи взрывопожароопасного объекта соблюдать осторожность. Сирены и прерывистые гудки предприятий (транспортных средств) означают сигнал «Внимание всем!». Услышав его, немедленно включить громкоговоритель, радиоприемник или телевизор. Прослушать информационное сообщение о чрезвычайной ситуации и действовать согласно указаниям территориального управления ГО ЧС.

### **6.4. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.**

6.4.1. 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.

6.4.2. 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.

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

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

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

## **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 заведующему столовой следует проверить состояние пожарной безопасности в производственных помещениях, проконтролировать, чтобы рабочие места были приведены в порядок, освобождены все проходы.

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. После окончания работ убрать рабочее место, привести в порядок инструмент и оборудование, собрать и вынести в установленное место мусор.

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.