

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 1»  
(ГАПОУ СО «НТПК № 1»)

«Согласовано»  
Председатель профсоюзного  
комитета первичной  
профсоюзной организации  
ГАПОУ СО «НТПК № 1»  
Т. М. Кудрявцева  
« 01 » марта 2022 г.

«Утверждаю»  
Директор  
ГАПОУ СО «НТПК № 1»  
Н. Г. Никокошева  
« 01 » марта 2022 г.  
Приказ от 01.03.2022г. № 71-од

**Инструкция по охране труда  
для заведующего производством**

ИОТ - №53

2022 г.

## 1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для заведующего производством в ГАПОУ СО «НТПК №1» разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», действующим с 1 марта 2022 года, составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТООИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 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 заведующим производством образовательной организации 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. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работника, выполняющего обязанности заведующего производством на пищеблоке столовой колледжа, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4. Заведующий производством в своей работе должен:

- знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции заведующего производством в образовательной организации, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности в столовой колледжа;

- соблюдать требования внутреннего трудового распорядка образовательной организации;
- выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту в помещениях столовой.

1.5. Во время выполнения работы на работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;

- низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.6. В столовой колледжа должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.

1.7. Заведующий производством должен незамедлительно сообщать директору

образовательной организации о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

1.8. Зав. производством столовой колледжа необходимо:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу образовательной организации (директору);

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;

- не оставлять пищеблок без присмотра во время приготовления блюд.

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний заведующий производством обязан:

- коротко стричь ногти;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

Также, сотрудник должен строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда заведующего производством столовой, инструкции по пожарной безопасности и электробезопасности.

1.9. Заведующий производством столовой должен владеть приемами и способами оказания первой помощи в объеме инструкции по оказанию первой помощи пострадавшему, действующей в образовательной организации.

1.10. Заведующий производством, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины в колледже 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 законодательством Российской Федерации порядке.

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

2.1. Перед началом работы заведующему производством следует:

- проверить наличие медицинской аптечки для оказания первой помощи, а также средств пожаротушения;

- проверить состояние производственных и складских помещений;

- при необходимости, следует принять меры по наведению чистоты, порядка и обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;

- визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;

- проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;

- включить вытяжную вентиляцию, воздушное душирование;

- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

- проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;

- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить

отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;

- проверить путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;

- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);

- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла ит. д.);

- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);

- целостность употребляемой посуды и инвентаря;

- убедиться в наличии воды в водопроводной сети;

- проверить наличие четких надписей на щитках и рубильниках.

2.2. Заведующий производством, должен лично убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности работников выполнены.

2.3. Проверить устойчивость установленного и закрепленного передвижного (переносного) оборудования на производственном столе, подставке, на рабочих местах поваров и других работников, удобство и устойчивость размещения запасов сырья и продуктов.

2.4. Проконтролировать выполнение необходимой обработки оборудования, правильную установку и надежность крепления съемных деталей и механизмов.

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

2.6. Правильно организовать труд работников (использовать по специальности и квалификации, обеспечить необходимыми и качественными инструментами и инвентарем, закрепить за ними рабочие места, машины, инвентарь и т.д.).

2.7. Обеспечить своевременное обеспечение работников спецодеждой и средствами индивидуальной защиты.

2.8. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать заместителю директора по административно-хозяйственной деятельности образовательной организации.

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

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

3.2. Следует быть внимательным и не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

3.3. Заведующий производством организует и контролирует правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.4. Систематически следит за выполнением работниками столовой образовательной организации безопасных приемов труда, исправностью оборудования, ограждений, инструмента, инвентаря и посуды.

3.5. Во время ходьбы по столовой заведующий производством необходимо постоянно обращать внимание на состояние пола в помещениях. Во избежание подскользывания и падения полы должны быть сухими и чистыми.

3.6. Для предупреждения случаев травматизма не позволять работникам выполнять работу при недостаточном освещении.

3.7. Не допускать переноски работниками грузов выше установленной нормы.

3.8. Для предупреждения случаев электротравматизма не включать в электрическую сеть электрические приборы и оборудование с поврежденной изоляцией шнура питания или корпуса штепсельной вилки.

3.9. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
- операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.10. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.11. Заведующему производством образовательной организации нужно следить за тем, чтобы на рабочих местах не накапливались излишки продуктов, проходы между оборудованием, столами, стеллажами и штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам и пути эвакуации не загромождались порожней тарой инвентарем и излишними запасами сырья.

3.12. Распределять и давать выполнять работникам столовой колледжа только ту работу, по которой они успешно прошли обучение, не поручать выполнение своей работы необученным лицам.

3.13. Контролировать соблюдение требований безопасности при эксплуатации пароконвектомата, пекарных шкафов, весов, мясорубки, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3.14. Оборудование, инструменты, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены.

3.15. Перед включением электрооборудования, электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврике.

3.16. Не допускать эксплуатацию стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки, пароварочных котлов - без предохранительной арматуры.

3.17. Для предупреждения ожогов паром не допускать проведение сотрудниками работ оголенными руками, использовать средства для защиты рук (прихватки).

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

3.19. Запрещается использование включенной плиты для обогрева помещения столовой, сушить над плитой одежду, тряпки и т.п., нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости.

3.20. При установке котлов и других емкостей необходимо использовать специальные подставки, не следует использовать для этой цели случайные предметы.

3.21. Не допускать перемещение котлов с горячей жидкостью, наполненных более чем на 2/3 объема, а также использовать посуду с выпуклым дном.

3.22. Не допускать транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках, или прижимая котел с горячей пищей к себе.

3.23. Не допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.24. Не допускать нарезку продуктов вручную навесу, контролировать уборку пролитого жира или сыпучих продуктов.

3.25. Не допускать использование на пищеблоке деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.26. Обеспечить своевременную и качественную точку режущего инструмента и правильное его хранение. Не допускать использование ножей, имеющих качающиеся, непрочные

закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.

3.27. Не допускать использование и применение кастрюль с непрочными закрепленными ручками.

3.28. Для установки надплитной посуды с горячей пищей обеспечить наличие установочных подставок, поверхность которых должна быть больше дна устанавливаемой посуды.

3.29. Не допускать проталкивания застрявших кусков продукта в загрузочной воронке кухонных машин, мясорубок вручную, а также проверку качества заточки ножей руками.

3.30. Не использовать открытый огонь в помещении столовой образовательной организации, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.

3.31. Применять для вскрытия тары только специально предназначенный инструмент, не допускать производство этих работ случайными предметами или неисправными инструментами.

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

3.33. Осуществлять контроль изготовления моющих и дезинфицирующих растворов - применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы.

3.34. Снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

3.35. При работе на раздаче необходимо:

- производить комплектацию обедов при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;

- производить выемку противней из пароконвектомата, пекарных шкафов осторожно, без рывков и больших усилий;

- включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;

3.36. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.37. Контролировать заполнение налитой посуды не более чем на 80% объема для избегания попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит.

3.38. Не допускать превышение давления и температуры в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.39. Заведующему производством столовой колледжа следует располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры пароконвектомата, пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.40. Контролировать бесперебойную работу вентиляции, ее своевременное включение и отключение.

3.41. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности согласно инструкции по охране труда заведующей производством, а также инструкций при эксплуатации технологического оборудования.

#### **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 директора колледжа.

4.2. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

4.3. При обнаружении неисправности технологического оборудования в столовой: немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д. Сообщить об этом заместителю директора по административно-хозяйственной деятельности, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его

включение.

4.4. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети. Проинформировать об этом заместителя директора по административно-хозяйственной деятельности, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включения.

4.5. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить директору колледжа (при отсутствии – иному должностному лицу) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.6. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.7. При получении травмы следует безотлагательно оказывать первую помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника или транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь», сообщить о случившемся директору образовательной организации (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.8. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, вызвать пожарную службу по телефону 101 (112), сообщить директору (при отсутствии – иному должностному лицу) и, при отсутствии явной угрозы жизни, организовать тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.9. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников столовой из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заместителю директора по административно-хозяйственной деятельности образовательной организации.

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

5.1. Проконтролировать разборку, очистку и промывку оборудования: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов применять щетки, совки и другие приспособления.

5.2. Заведующему производством следует проконтролировать приведение в порядок рабочих мест, вымывание и уборку кухонного инвентаря в места хранения.

5.3. Необходимо выключить и надежно обесточить электроплиту, другие электроприборы и электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

5.5. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.6. По окончании работы заведующий производством следует проверить состояние пожарной безопасности в столовой и в подсобных помещениях, проконтролировать, чтобы были освобождены все проходы.

5.7. Перекрыть воду, проветрить помещение пищеблока образовательной организации.

5.8. Выключить вытяжную вентиляцию; проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол; закрыть окна.

5.9. Снять санитарную одежду и убрать ее в установленное место хранения.

5.10. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

5.11. Закрыть помещение столовой образовательной организации на ключ.

Инструкцию разработал  
Специалист по охране труда

А.Д. Сисин