



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя школа №9

**П Р И К А З**

от 31.08.2023 года

№ 100

**Об утверждении локальных актов об организации питания обучающихся МБОУ  
СШ №9**

В соответствии со статьями 37, 41 и 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Порядком обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Нижегородской области, утвержденным Постановлением Правительства Нижегородской области от 30.12.2020 №1128, постановлением администрации Володарского муниципального района от 27.11.2019 года №2258 « Об утверждении положения об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Володарского муниципального района Нижегородской области», уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней школы №9,

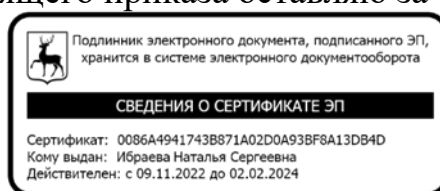
**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить следующие локальные акты МБОУ СШ №9 :
  - 1.1. Положение об организации питания обучающихся МБОУ СШ №9 (приложение № 1);
  - 1.2. Положение о мобильной группе общественного контроля организации и качества питания обучающихся МБОУ СШ №9 (приложение № 2).
  - 1.3. Состав мобильной группы общественного контроля организации и качества питания обучающихся МБОУ СШ №9 (приложение №3).
  - 1.4. График посещения столовой (приложение №4)
  - 1.5. График смены кипяченой воды(приложение №5)
  - 1.6. Инструкцию по охране труда для кухонного рабочего (приложение №6)
  - 1.7. Инструкция по охране труда при мытье посуды (приложение №7)
  - 1.8. Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом (приложение №8)
  - 1.9. Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой (приложение №9)
  - 1.10. Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой (приложение №10)

- 1.11. Инструкция по охране труда при работе с электротитаном (приложение №11)
- 1.12. Правила поведения в столовой (Приложение №12)
- 1.13. Инструкция для работников пищеблока с электромясорубкой (приложение №13)
- 1.14. Инструкция о мерах пожарной безопасности в школьной столовой (приложение №14)
- 1.15. Инструкция о мерах пожарной безопасности на складе продуктов (приложение №15)
- 1.16. Инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на пищеблоке (приложение №16)
- 1.17. Инструкция по охране труда при мытье посуды (приложение №17)
- 1.18. Инструкция по охране труда при нарезке хлеба (приложение №18)
- 1.19. Инструкция по охране труда при очистке корнеплодов и картофеля (приложение №19)
- 1.20. Инструкция по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах (приложение №20)
- 1.21. Инструкция по охране труда при приготовлении теста (приложение №21)
- 1.22. Инструкция по охране труда при работе с водонагревателем (электротитаном, бойлером) (приложение №22)
- 1.23. Инструкция по охране труда при работе с мармитом (приложение №23)
- 1.24. Инструкция по охране труда при работе ножом (приложение №24)
- 1.25. Инструкция по охране труда при работе с овощерезкой (приложение №25)
- 1.26. Инструкция по охране труда при эксплуатации пищеварочных электрических котлов (приложение №26)
- 1.27. Инструкция по охране труда при работе с тестомесильной машиной (тестомесом) (приложение №27)
- 1.28. Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой (приложение №28)
- 1.29. Инструкция по охране труда при работе с электроплитой (приложение №29)
- 1.30. Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы (приложение №30)
- 1.31. Инструкция по охране труда при уборке помещений пищеблока (приложение №31)
- 1.32. Инструкция по охране труда при эксплуатации микроволновой печи (приложение №32)
- 1.33. Инструкция по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования (приложение №33)
- 1.34. Инструкция по охране труда при работе с моечной ванной (приложение №34)
- 1.35. Инструкция по охране труда при работе с посудомоечной машиной (приложение №35)
- 1.36. Инструкция по охране труда при работе с расстоечным тепловым шкафом (приложение №36)
- 1.37. Десятидневное примерное меню для учащихся 7-10 лет (приложение №37)
- 1.38. Десятидневное примерное меню для учащихся 11-18 лет (приложение №38)

- 1.39. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МБОУ СШ №9 (приложение №39).
- 1.40. Утвердить состав и полномочия бракеражной комиссии (приложение №40)
2. Делопроизводителю МБОУ СШ №9 (Романовой Н.С.) в срок до 01.09.2023 года:
- 2.1. ознакомить с настоящим приказом и приложениями работников МБОУ СШ №9 и опубликовать настоящий приказ и приложения на официальном сайте МБОУ СШ №9.
3. Классным руководителям-доставить до сведения обучающихся настоящий приказ и приложения к нему.
5. Признать утратившим силу приказ МБОУ СШ № 9 от 30.12.2022 №100 «Об утверждении локальных актов об организации питания обучающихся МБОУ СШ №9».
6. Настоящий приказ вступает в силу 01.09.2023 года .
7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СШ №9



Н.С. Ибраева

**Положение**  
**об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного**  
**общеобразовательного учреждения средней школы № 9**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней школы № 9 (Далее - Школа) (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Порядком обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Нижегородской области, утвержденным Постановлением Правительства Нижегородской области от 30.12.2020 №1128, постановлением администрации Володарского муниципального района от 27.11.2019 №2258 « Об утверждении положения об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Володарского муниципального района Нижегородской области», уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней школы №9 (Далее - Школа).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

1.4. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в Школе обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием (завтрак), предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

1.5. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием за счет средств областного бюджета .

**2. Организационные принципы и требования к организации питания**

**2.1. Способ организации питания**

2.1.1. МБОУ СШ №9 создает необходимые условия для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников Учреждения

Школа организует питание обучающихся МБОУ СШ № 9 на основании договора на организацию питания обучающихся МБОУ СШ №9 самостоятельно. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками столовой школы.

Порядок обеспечения питанием, контроль за обеспечением питанием обучающихся организует мобильная группа общественного контроля организации и качества питания обучающихся МБОУ СШ №9.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, с Управлением образования администрации Володарского муниципального района, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора МБОУ СШ № 9 в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется школой самостоятельно.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в Управление образования администрации Володарского муниципального района сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Предоставление горячего питания производится на добровольной основе с письменного заявления родителей (законных представителей), поданного на имя директора МБОУ СШ № 9 (приложение № 1) и договора, заключенного между Школой и родителями (законными представителями) обучающихся (приложение № 2). Горячее питание предоставляется два раза в виде завтрака и обеда. Для классов продленного дня дополнительно организуется полдник.

3.1.2. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если:

- ребенок утратил статус, дающий право на получение меры социальной поддержки;
- родитель (законный представитель) обучающегося предоставил заявление о прекращении обеспечения питанием обучающегося;
- смерть обучающегося (признание его судом в установленном порядке безвестно отсутствующим или объявление умершим);
- перевод или отчисление обучающегося из школы;

В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления питания обучающемуся директор школы в течение трех рабочих дней со дня установления причин для досрочного прекращения питания издает приказ о прекращении обеспечения обучающегося питанием, с указанием этих причин. Питание не предоставляется со дня, следующего за днем издания приказа о прекращении предоставления питания обучающемуся.

3.1.3. Для отпуска горячего питания обучающихся течение учебного дня выделяются две перемены длительностью 20 минут каждая.

3.1.4. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором МБОУ СШ № 9.

3.1.5. График предоставления питания устанавливает директор МБОУ СШ № 9 самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.6. Примерное 14-дневное меню разрабатывается Школой самостоятельно. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

3.1.7. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

3.2. Предоставление дополнительного питания.

3.2.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции.

3.2.2. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфетах школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. Буфет работает в учебные дни в течение всего учебного года.

3.2.3. Ассортимент дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН и утверждается приказом директора МБОУ СШ №9.

3.2.4. Администрация школы осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

3.3. Предоставление питьевой воды

3.3.1. В МБОУ СШ № 9 предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

3.3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

#### 4. Финансовое обеспечение

4.1. Питание обучающихся МБОУ СШ №9 осуществляется за счет средств:

-субвенции из областного бюджета на исполнение полномочий по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающих в муниципальных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам;

-родителей (законных представителей), представленных на питание детей (далее родительская плата);

-субвенции из областного бюджета и бюджета Володарского муниципального округа на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование (завтрак),

4.2. Питание за счет средств субвенции областного бюджета и бюджета Володарского муниципального округа

4.2.1. Средства бюджета Нижегородской области и бюджета Володарского муниципального округа

на обеспечение горячим питанием выделяются в качестве меры социальной поддержки обучающимся из льготных категорий, перечисленных в пунктах 5.2–5.3 настоящего Положения.

4.2.2. Питание за счет средств субвенции областного и местного бюджета предоставляется обучающимся в порядке, установленном разделом 5 настоящего Положения.

4.2.3. Обеспечение питанием обучающихся из льготных категорий производится исходя из фактических расходов по предоставлению питания согласно установленной распорядительным актом органа власти стоимости 1 дня питания.

4.3. Питание за счет средств родительской платы

4.3.1. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы производится на основании:

- заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося, составленного им по форме, установленной в приложении № 1 к настоящему Положению;
- договора о предоставлении питания за счет родительской платы, заключенного между школой и одним из родителей (законным представителем) обучающегося.

Решение о предоставлении обучающемуся платного питания оформляется приказом директора школы в течение трех дней со дня заключения между школой и родителем (законным представителем) обучающегося договора о предоставлении обучающемуся платного питания. Право на получение питания у обучающегося наступает со следующего учебного дня после издания приказа о предоставлении питания и действует до окончания текущего учебного года или дня следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося питанием.

4.3.2. Обучающемуся, прекращается предоставление горячего платного питания в случаях, перечисленных в абзацах 3-5 пункта 3.1.2 настоящего Положения.

Стоимость 1 дня питания обучающихся за счет родительской платы определяется администрацией Володарского муниципального района.

4.3.3. Сумма платежа на питание обучающихся за месяц устанавливается дифференцированно с учетом учебных дней в месяце. Начисление родительской платы производится с учетом табеля учета получения питания учащимся.

4.3.5. Питание обучающихся за счет родительской платы осуществляется на условиях предоплаты. Родители (законные представители) вносят плату путем перечисления через отделения банков на лицевой счет ребенка, открытый в платежной системе «Аксиома» ежемесячно до 25 числа, предшествующего месяцу питания.

4.3.6. Об отсутствии ребенка родители (законные представители) ребенка обязаны сообщить классному руководителю заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.

4.3.7. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам (при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии) ребенок снимается с питания. Ответственный работник школы производит перерасчет стоимости питания и оплаченные денежные средства засчитываются в будущий период. Об отсутствии ученика родители должны сообщить заблаговременно, т.е. до наступления дня отсутствия ребенка.

## 5. Меры социальной поддержки

5.1. Право на получение мер социальной поддержки по предоставлению горячего питания возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в пунктах 5.2–5.3 настоящего Положения. При возникновении права на льготу по двум и более основаниям льготное питание предоставляется по одному основанию. Выбор льготы на питание осуществляет родитель (законный представитель) обучающегося. При изменении основания или утраты права на предоставление льгот родитель (законный представитель) обучающегося обязан в течение трех рабочих дней трех рабочих дней сообщить об этом в школу.

5.2. Организация предоставления бесплатного двухразового питания в Школе.

5.2.1. Организация бесплатного двухразового питания обучающихся с ОВЗ в общеобразовательных организациях, осуществляется в течение всего периода обучения в дни фактического посещения Школы.

5.2.2. за дни непосещения обучающимися Школы бесплатное двухразовое питание не компенсируется.

5.2.3. в период установления нерабочих дней и (или) в период реализации основных общеобразовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий организации обучения в Школе в связи с введением режима повышенной готовности на территории Нижегородской области, обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются сухим пайком взамен двухразового бесплатного питания.

5.2.4. Для предоставления бесплатного двухразового питания один из родителей (законных представителей) представляет в Школу:

- 1) заявление (Приложение №3)
- 2) документ, подтверждающий личность заявителя и полномочия законного представителя обучающегося.
- 3) заключение ПМПК, подтверждающее наличие у обучающегося с ОВЗ недостатков в физическом и (или) психическом развитии, препятствующих получению образования без создания специальных условий.

Документ, подтверждающий личность и полномочия законного представителя обучающегося с ОВЗ, заключение ПМПК представляются в оригиналах для снятия с них копий.

Заявления в установленном порядке регистрируются ответственным за организацию питания в школе.

5.2.5. Основанием для отказа в предоставлении обучающимся с ОВЗ бесплатного двухразового питания является предоставление неполного пакета документов.



5.2.6. Обеспечение питанием обучающихся с ОВЗ осуществляется Школой в соответствии с требованиями, установленными САНПИН.

5.2.7. Обучающиеся с ОВЗ, получающие образование на дому в соответствии с заключением медицинской организации, имеют право на обеспечение набором продуктов питания в виде сухого пайка взамен бесплатного двухразового питания в дни учебных занятий.

Для предоставления сухого пайка один из родителей (законных представителей) представляет в Школу:

1) заявление на получение обеспечения набором продуктов питания в виде сухого пайка (приложение №3)

2) документ, подтверждающий личность и полномочия законного представителя.

3) Заключение ПМПК

4) заключение медицинской организации о необходимости обучения обучающегося на дому.

Документ, подтверждающий личность заявителя и полномочия законного представителя обучающегося на дому и заключение ПМПК представляются в оригиналах для снятия с них копий. Обучающиеся на дому, достигшие восемнадцатилетнего возраста (при наличии полной гражданской дееспособности), самостоятельно обращаются в школу с заявлением о предоставлении им сухого пайка. Заявления регистрируются школой самостоятельно.

Для предоставления сухого пайка директор школы утверждает ассортимент набора продуктов питания, включаемый в сухой паек, определяется школой в соответствии с САНПИНом.

Основанием для отказа в предоставлении обучающимся на дому набора продуктов питания в виде сухого пайка является предоставление неполного комплекта документов.

5.3. Средства бюджета Володарского муниципального округа на организацию льготного питания отдельных категорий обучающихся используются для полной или частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

5.3.1 Льготными категориями обучающихся являются:

- обучающиеся Школы, находящиеся в трудной жизненной ситуации,

5.3.2 Стоимость питания обучающихся в Школе устанавливается постановлением администрации Володарского муниципального района.

5.3.3 Разницу между установленной стоимостью питания в день и стоимостью питания за счет бюджета доплачивают родители (законные представители) обучающихся.

5.3.4. В Школе в целях определения обоснованности обеспечения питанием обучающихся за счет средств бюджета Володарского муниципального округа на организацию льготного питания отдельных категорий обучающихся, создается Комиссия, порядок работы, состав которой утверждается приказом Директора Школы (далее - Комиссия).

5.3.5. Право на получение питания за счет средств бюджета Володарского муниципального округа на организацию льготного питания отдельных категорий обучающихся в соответствии с настоящим Положением наступает с учебного дня, следующего после издания приказа директора Школы.

5.3.6. В случае возникновения причин досрочного прекращения права на обеспечение питанием обучающегося за счет средств бюджета Володарского муниципального

округа на организацию льготного питания отдельных категорий обучающихся руководитель МБОУ СШ № 9 издает соответствующий приказ.

5.3.7. Питание за счет средств бюджета Володарского муниципального района на организацию льготного питания отдельных категорий обучающихся в соответствии с настоящим Положением предоставляется обучающимся в дни посещения МБОУ СШ № 9.

5.3.8. Основанием для получения обучающимися мер социальной поддержки на горячее питание является предоставление в школу документов до 25 августа и до 25 декабря (ежегодно):

- заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося, составленного по форме, установленной в приложении № 2 к настоящему Положению;
- документов, подтверждающих льготную категорию ребенка, а именно нахождение в трудной жизненной ситуации :
  - справка о составе семьи;
  - справка с места работы (для всех трудоспособных членов семьи) о доходах за последние 6 месяцев
  - справка о начислении пособия для безработных граждан;
  - акт обследования семьи

5.3.9. В случае необращения родителя (законного представителя) об обеспечением обучающегося льготным горячим питанием такое питание указанному обучающемуся не предоставляется.

5.3.10. Заявление родителя (законного представителя) рассматривается администрацией школы в течение трех рабочих дней после его регистрации. По результатам рассмотрения заявления и документов школа принимает одно из решений:

- о предоставлении льготного горячего питания обучающемуся;
- об отказе в предоставлении льготного горячего питания обучающемуся.

5.3.11 Решение школы о предоставлении льготного горячего питания оформляется приказом директора школы. Право на получение льготного горячего питания у обучающегося наступает со следующего учебного дня после издания приказа о предоставлении питания и действует до окончания текущего учебного года или дня следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

5.3.12 Решение об отказе обучающемуся предоставлении льготного питания принимается в случае:

- представления родителем (законным представителем) неполных и(или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления льготного питания;
- отсутствия у обучающегося права на предоставление льготного питания.

В случае принятия решения об отказе в предоставлении льготного питания обучающемуся школа направляет родителю (законному представителю) обучающегося письменное уведомление с указанием причин отказа в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения.

5.3.8 Школа составляет таблицу посещаемости обучающихся, обеспеченных питанием за счет средств бюджета Володарского муниципального округа на организацию льготного питания отдельных категорий обучающихся и ведет ежедневный учет количества фактически полученного обучающимися питания.

5.3.9. Ответственный за организацию питания в МБОУ СШ № 9 обязан обеспечить сохранность документов, касающихся получения питания обучающимися за счет средств бюджета Володарского муниципального района на организацию льготного питания отдельных категорий обучающихся в течение пяти лет.

5.4. Обучающемуся, прекращается предоставление горячего льготного питания в случаях, перечисленных в пункте 3.1.2 настоящего Положения.

## 6. Обязанности участников процесса организации питания

### 6.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

### 6.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность классных руководителей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания;
- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на горячее питание в бухгалтерию;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;
- координирует работу в школе по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания
- 

### 6.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования (в случае отсутствия договора о безвозмездном пользовании имуществом с организатором питания);
- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем (в случае отсутствия договора о безвозмездном пользовании имуществом с организатором питания);

### 6.4. Повар и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

### 6.5. Классные руководители и Учителя:

- ежедневно представляют в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно до 8-30 уточняют представленную накануне заявку;
- ежедневно до 8-30 сдают ответственному за питание ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов по форме, установленной в приложении № 3 к настоящему Положению;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.
- Сопровождают обучающихся в столовую и из столовой.

#### 6.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- вносят оплату за организацию горячего питания на лицевой счет ребенка;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;
- знакомятся с примерным и ежедневным меню.

#### 7. Контроль за организацией питания

7.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором МБОУ СШ № 9.

7.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет мобильная группа общественного контроля организации и качества питания обучающихся МБОУ СШ №9.

7.3. Контроль за качеством, поступающих на пищеблок пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

#### 8. Ответственность

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишаящих их права на получение льготного питания для ребенка.

8.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных

законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

приложение № 3 к положению

Директору МБОУ СШ № 9

Ибраевой Н.С.

От гр. \_\_\_\_\_,

Ф.И.О.

Паспортные данные \_\_\_\_\_

Являющегося родителем (законным представителем)

Обучающегося \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Проживающего (ей) по адресу: \_\_\_\_\_

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу предоставить моему ребенку \_\_\_\_\_,

(Ф.И.О. ребенка)

обучающемуся в \_\_\_\_\_ классе МБОУ СШ № 9

бесплатное питание за счет средств субвенции из областного бюджета на исполнение полномочий по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации двухразового бесплатного питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Льготное питание в связи с нахождением в трудной жизненной ситуации.

Бесплатный завтрак (для учащихся начальной школы)

Сухой паек (для обучающихся с ОВЗ, на период дистанционного обучения или обучения на дому)

К заявлению прилагаю следующие документы:

- 1.
- 2.
- 3.

Дата

Подпись заявителя

Я, \_\_\_\_\_,

(ФИО родителя ( законного представителя) ребенка)

В соответствии с требованиями статьи 9ФЗ от 27.07.2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных», в целях осуществления действий, предусмотренных порядком обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ, даю свое согласие на хранение и обработку персональных данных моих и моего ребенка, включая сбор, систематизацию, накопление, хранение, обновление, изменение, использование, обезличивание, блокирование, уничтожение. В случае моего отказа предоставить свои персональные данные и персональные данные ребенка, сотрудник образовательной организации не сможет на законных основаниях осуществлять их обработку, что приведет к следующим юридическим последствиям: невозможность предоставления моему ребенку бесплатного двухразового питания как обучающемуся льготной категории.

Дата

Подпись заявителя

Заявление принято « .» \_\_\_\_\_ 20 \_ .

\_\_\_\_\_ (должность, Ф.И.О.)

(подпись лица, принявшего заявление)

Директору МБОУ СШ № 9  
Ибраевой Н.С.

От гр. \_\_\_\_\_,  
Ф.И.О.

Паспортные данные \_\_\_\_\_

Являющегося родителем (законным представителем)

Заявление о предоставлении платного горячего питания обучающемуся

Прошу предоставить с 1 сентября 20\_\_\_\_ года по 25 мая 20\_\_\_\_ года моему ребенку, ученице

\_\_\_\_\_ класса \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_), платное горячее питание: завтрак, обед, полдник

(нужное подчеркнуть) – за счет родительских средств.

Положением об организации питания обучающихся \_\_\_\_\_ и условиями предоставления платного питания ознакомлен(а) и согласен(сна):

\_\_\_\_\_ подпись

Обязуюсь:

– вносить денежные средства на лицевой счет \_\_\_\_\_ ребенка, открытый в платежной системе «Аксиома» для оплаты питания

моего ребенка на период не менее одного календарного месяца, в срок не позднее 25 числа текущего месяца;

– подать по необходимости письменное заявление об отказе от питания или изменении заказанного ранее питания;

– уведомить классного руководителя до 8:00 часов о временном отсутствии на занятиях

моего ребенка.

\_\_\_\_\_  
дата

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО

**ДОГОВОР № \_\_\_\_\_**  
**об оказании услуг по организации горячего питания учащегося**

п. Мулино

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ .

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя школа №9, в лице Директора Ибраевой Натальи Сергеевны, действующей на основании Устава, в дальнейшем именуемое «Исполнитель», с одной стороны, и

---

(Ф.И.О. родителя/законного представителя несовершеннолетнего обучающегося) именуемый в дальнейшем «Заказчик», действующий на основании законодательства РФ, с другой стороны, а вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

Исполнитель принимает на себя обязательства по организации горячего питания

(ФИО обучающегося) (класса)

1.1. Организация горячего питания осуществляется в столовой школы в соответствии с графиком питания, на основании примерного циклического меню, утвержденного на текущий учебный год ежедневного меню.

1.2. Стоимость горячего питания. Определяется на основании муниципальных нормативных правовых актов администрации Володарского района Нижегородской области и состоит из:

средств областного бюджета обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (завтрак и обед);

средств областного и муниципального бюджета обучающихся 1-4 классов (завтрак)

средств бюджета поселения (субсидия на оказание услуги по предоставлению горячего питания льготной категории учащихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

внебюджетных средств (оплата услуги по предоставлению горячего питания учащихся за счет родительских средств)

1.3. По предварительной заявке, при наличии возможности, Исполнитель обязуется предоставить учащемуся дополнительное питание. Стоимость дополнительного питания и перечень блюд для его организации определяется и оплачивается отдельно и доводится до сведения Заказчика любым доступным способом.

**2. Сумма договора и порядок расчета**

2.1. Стоимость услуг Исполнителя по организации горячего питания (сумма родительских средств) составляет: завтрак-65 рублей; обед 75 рублей в день.

2.2. Оплата производится путем внесения наличных денежных средств в кассу Исполнителя, либо безналичным перечислением денежных средств на расчетный счет Исполнителя через платежную систему.

2.3. Днем исполнения Заказчиком обязательств по оплате стоимости услуг Исполнителя по организации горячего питания считается день оплаты, указанный в расчетном документе.

2.4. Заказчик обязуется своевременно принимать услуги Исполнителя по организации горячего питания и правильно оплачивать их стоимость в соответствии с условиями настоящего Договора.

**3. Права и обязанности сторон**

**3.1. Исполнитель обязан:**

3.1.1. Предоставлять Заказчику услугу по организации горячего питания в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.1.2. Обеспечить качество горячего питания, соответствующее нормам СанПиН.

3.1.3. При условии своевременного предупреждения Исполнителя об отсутствии учащегося в школе (накануне дня, в который планировалось получение услуг по организации горячего питания), производить перерасчет стоимости услуг в зависимости от количества дней, в которые Заказчик фактически получал услугу по организации горячего питания.

**3.2. Исполнитель имеет право:**

3.2.1. В случае форс-мажора, вносить изменения в ежедневное меню.

3.2.2. Требовать от учащегося, родителем/законным представителем которого является Заказчик, неукоснительного соблюдения Правил поведения в школьной столовой, санитарно-гигиенических требований перед едой и во время приема пищи.

3.2.3. Приостановить оказание услуг по настоящему Договору в случае, если Заказчик в течении 2 дней не осуществляет оплату стоимости услуг, оказанных Исполнителем.



3.2.4. Требовать оплату стоимости оказанных Заказчику услуг.

### **3.3. Заказчик обязан:**

3.3.1. Произвести оплату стоимости услуг Исполнителя по организации горячего питания учащегося в соответствии с разделом 2 настоящего Договора.

3.3.2. Своевременно, не позднее 16 часов 00 минут дня, предшествующего дня, в который планировалось получение услуг по организации горячего питания, предупредить ответственного представителя (классного руководителя, представителя родительского комитета) об отсутствии учащегося и невозможности получения услуги.

### **3.4. «Заказчик» имеет право:**

3.4.1. Ознакомиться с примерным циклическим и ежедневным меню школьной столовой.

3.4.2. Вносить предложения по совершенствованию школьного питания.

3.4.3. Ознакомиться с сертификатом качества на продукты питания и технологией приготовления блюд.

## **4. Срок действия Договора. Порядок внесения изменений в Договор**

4.1. Договор вступает в силу с момента подписания и действует на весь период обучения учащегося, но не позднее срока действия Договора по организации питания обучающихся.

4.2. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору имеет силу только при достижении взаимного согласия Сторон, оформленного в письменной форме путем заключения дополнительного соглашения к настоящему Договору.

4.3. В случае просрочки оплаты Заказчиком услуг Исполнителя более чем на 1 месяц, Исполнитель вправе расторгнуть настоящий Договор в одностороннем порядке, уведомив об этом Заказчика в письменной форме. Договор считается расторгнутым с момента направления уведомления о его расторжении Заказчику.

## **5. Ответственность сторон**

5.1. Стороны несут ответственность за нарушение условий настоящего Договора в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.2. При несвоевременной оплате услуг по настоящему договору Исполнитель вправе потребовать уплаты Заказчиком неустойки (пени). Неустойка (пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Размер неустойки (пени) устанавливается в размере 0,1% от не уплаченной в срок суммы.

5.3. Заказчик несет полную ответственность за правильное заполнение платежных реквизитов.

Исполнитель не несет ответственность за не поступление платежей по вине Заказчика.

5.4. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Договору, возникших после его заключения в результате событий чрезвычайного характера (стихийные бедствия и другие форс-мажорные обстоятельства), которые стороны не могут предвидеть и предотвратить.

5.5. Все споры по настоящему договору Стороны решают путем переговоров, при не достижении договоренности Стороны вправе обратиться в суд.

5.6. Выплата неустойки (пени) осуществляется на основании предоставленной Стороной в письменной форме претензии.

## **6. Соглашение об обработке персональных данных**

6.1. Исполнителем обрабатываются следующие категории персональных данных в отношении Заказчика: фамилия, имя, отчество, год, месяц, дата и место рождения, реквизиты документа, удостоверяющего личность гражданина, сведения о регистрации по месту жительства или временной регистрации по месту пребывания, о месте проживания, номер контактного телефона.

6.2. Обработка персональных данных осуществляется исключительно для обеспечения соблюдения федерального законодательства и иных нормативных правовых актов, соответствия целям, заранее определенным и заявленным при сборе персональных данных, учета результатов выполнения договорных и иных гражданско-правовых обязательств с субъектом персональных данных.

6.3. Исполнитель не осуществляет трансграничную передачу персональных данных Заказчика.

6.4. Передача персональных данных третьим лицам, сроки хранения документов, содержащих персональные данные субъектов, определяются в соответствии с действующим законодательством. По истечении сроков хранения таких документов они подлежат уничтожению.

6.5. С целью защиты персональных данных при их обработке в информационных системах персональных данных от неправомерного или случайного доступа к ним Исполнителем применяются организационные и технические меры.

6.6. Заказчик подтверждает предоставление Исполнителю согласия на обработку персональных данных, как своих, так и учащихся.

## **7. Прочие условия**

7.1. Настоящий договор составлен и подписан обеими Сторонами, в двух экземплярах по одному для каждой из Сторон, которые имеют одинаковую юридическую силу. Стороны допускают использование факсимиле (факсимильное воспроизведение подписи) директора Исполнителя при подписании настоящего Договора,

изготовленного типографским способом, и признают одинаковую юридическую силу собственноручной подписи факсимиле Исполнителя на данном документе.

7.2. Все, что не предусмотрено условиями настоящего договора, подлежит урегулированию и толкованию в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Подписывая настоящий договор, Заказчик дает своё согласие на проведение витаминизации 3-его блюда специальными витаминно-минеральными премиксами в отношении учащегося(щейся).

#### **8. Юридические адреса, банковские реквизиты сторон**

«Заказчик»

РОДИТЕЛЬ (ЗАКОННЫЙ  
ПРЕДСТАВИТЕЛЬ)  
ФИО \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

«Исполнитель»

**МБОУ СШ №9**

ИНН 5214002780 КПП 521401001

ОГРН 1025201762431

Юр. адрес: 606093, Нижегородская обл., Володарский р-н, п. Мулино, ул. Новая, д. 23

р/с Волго-Вятское ГУ Банка России г. Нижний Новгород

БИК ТОФК 012202102

Наименование получателя:

УФК по Нижегородской области (Володарское

райфинуправление, Муниципальное бюджетное

образовательное учреждение средняя школа №9,

л/с 407010740340 КС 03234643226310003200

КБК 07407026150000000130

ОКТМО 22631411

Директор МБОУ СШ №9

\_\_\_\_\_ Н.С. Ибраева

м.п.

Приложение

№

4

Директору МБОУ СШ№9

Ибраевой Н.С.

От гр. \_\_\_\_\_,

Ф.И.О.

Паспортные данные \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Являющегося родителем (законным представителем)

Обучающегося \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Проживающего (ей) по адресу: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Заявление об отказе от предоставления обучающемуся бесплатного питания

Прошу прекратить предоставлять моему ребенку, обучающемуся

\_\_\_\_\_ (ФИО) \_\_\_\_\_ класса, меры социальной поддержки в виде обеспечения бесплатным питанием .

С последствиями отказа от меры социальной поддержки на питание обучающегося и со сроками рассмотрения заявления об отказе от обеспечения обучающегося льготным питанием ознакомлен(а): \_\_\_\_\_ подпись.

С порядком возобновления получения мер социальной поддержки на питание обучающегося ознакомлен(а): \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_

дата

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

**Положение о мобильной группе контроля организации и качества питания в  
Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней школе  
№9**

**1. Общие положения**

- 1.1. Мобильная группа общественного контроля организации и качества питания (далее-мобильная группа) сформирована в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней школе №9 (далее - ОО) на основании Методических рекомендаций МР 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных учреждениях».
- 1.2. Мобильная группа является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ОО в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания учащихся.
- 1.3. Настоящее положение вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора ОО.
- 1.4. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений и вводятся в действие на основании приказа директора.

**2. Состав мобильной группы**

- 2.1. В состав мобильной группы входят представители от ОО (руководитель, медицинская сестра, ответственный за организацию питания) и родительской общественности. Председателем мобильной группы является директор ОО.
- 2.2. Состав мобильной группы утверждается приказом директора ОО .

**3. Задачи мобильной группы**

В задачи мобильной группы входит:

- 3.1. Контроль соблюдения меню и рационов питания учащихся.
- 3.2. Контроль соответствия питания возрастным физиологическим потребностям учащихся в пищевых веществах и энергии, а также принципам рационального и сбалансированного питания.
- 3.3. Контроль организации питания, т.ч. :
  - выполнение норм выхода и качества блюд;
  - своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд;
  - соблюдение сроков завоза продуктов, соответствие количества продукции накладной, качество поставляемых продуктов;
  - обоснованность замены блюд;
  - технология приготовления питания;
  - температура подаваемых блюд;
  - культура организации питания;
  - количество пищевых отходов;
  - сохранность и правила хранения продуктов;
  - калорийность питания;
  - целевое расходование денежных средств, выделенных на организацию питания обучающихся.
- 3.4. Организация обучения и повышения квалификации ответственных за питание и медицинского персонала ОО.
- 3.5. Координация деятельности ОО и поставщиков продуктов.

#### **4. Направления деятельности мобильной группы.**

4.1. Мобильная группа организует:

- консультативную работу для родителей (законных представителей);
- повышение квалификации, обучение персонала, ответственного за питание в ОО;
- практическую помощь в овладении приготовления блюд;
- плановый систематический анализ организации питания, хранения и транспортировки продуктов.

4.2. Мобильная группа контролирует:

- работу пищеблока (материальную базу пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, технологию приготовления продуктов, качество и количество приготовленной пищи, маркировку тары, соблюдения графика выдачи пищи);
- организацию питания учащихся (соблюдение режима питания, доставку и раздачу пищи, гигиену приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировку посуды);
- организацию транспортировки продуктов;
- ведение документации по организации питания.

4.3. Мобильная группа проводит заседания ежемесячно, оформляет их протоколами.

#### **5. Права мобильной группы.**

Мобильная группа имеет право:

5.1. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ОО, контролировать выполнение принятых решений.

5.2. Давать рекомендации ОО, направленные на улучшение питания.

5.3. Ходатайствовать перед администрацией ОО о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

#### **6. Ответственность мобильной группы.**

Мобильная группа несет ответственность:

6.1. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением.

6.2. Члены родительской общественности, входящие в мобильную группу могут быть переизбраны родительским комитетом ОО

7. Документация мобильной группы.

7.1. Заседания мобильной группы оформляются протоколом.

7.2. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

**Состав Мобильной группы общественного контроля организации и качества питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней школе №9**

Председатель мобильной группы

Директор МБОУ СШ №9 – Ибраева Наталья Сергеевна

Члены мобильной группы

медицинская сестра- Лебедева Елена Сергеевна

ответственный за организацию питания – Красникова Ирина Павловна

от родительской общественности – Цыценко Елена Владимировна

**График посещения столовой**

перемена	График посещения столовой
	<i>завтрак</i>
<b>8.45-9.00 (15 мин)</b>	<b>5,6,7, 8,9, 10, 11</b>
<b>9.45-9.55 (10 мин) 9.55-10.05 (10 мин)</b>	<b>1,2, 5С,9С</b>
<b>10.50-11.00 (10 мин) 11.00-11.10 (10 мин)</b>	<b>3, 4,</b>
<b>11.55-12.05 (10 мин)</b>	<i>обеды</i>
<b>12.05-12.15 (10 мин)</b>	<b>5,6,7,8  11,9,10</b>
<b>13.00-13.15 (15 минут)</b>	<b>1,2, 5С, 9 С,</b>
<b>14.00-14.15 (15 минут)</b>	<b>3,4,</b>

режим работы школьной столовой: С 7-30 До 16-30

График смены кипяченой воды

Месяц, \_\_\_\_\_ год \_\_\_\_\_

<b>Дата</b>		<b>Дата</b>		<b>Дата</b>	
<b>Время</b>	<b>Подпись</b>	<b>Время</b>	<b>Подпись</b>	<b>Время</b>	<b>Подпись</b>
7.00		7.00		7.00	
10.00		10.00		10.00	
13.00		13.00		13.00	
16.00		16.00		16.00	
<b>Дата</b>		<b>Дата</b>		<b>Дата</b>	
<b>Время</b>	<b>Подпись</b>	<b>Время</b>	<b>Подпись</b>	<b>Время</b>	<b>Подпись</b>
7.00		7.00		7.00	
10.00		10.00		10.00	
13.00		13.00		13.00	
16.00		16.00		16.00	
<b>Дата</b>		<b>Дата</b>		<b>Дата</b>	
<b>Время</b>	<b>Подпись</b>	<b>Время</b>	<b>Подпись</b>	<b>Время</b>	<b>Подпись</b>
7.00		7.00		7.00	
10.00		10.00		10.00	
13.00		13.00		13.00	
16.00		16.00		16.00	
<b>Дата</b>		<b>Дата</b>		<b>Дата</b>	
<b>Время</b>	<b>Подпись</b>	<b>Время</b>	<b>Подпись</b>	<b>Время</b>	<b>Подпись</b>
7.00		7.00		7.00	
10.00		10.00		10.00	
13.00		13.00		13.00	
16.00		16.00		16.00	
<b>Дата</b>		<b>Дата</b>		<b>Дата</b>	
<b>Время</b>	<b>Подпись</b>	<b>Время</b>	<b>Подпись</b>	<b>Время</b>	<b>Подпись</b>
7.00		7.00		7.00	
10.00		10.00		10.00	
13.00		13.00		13.00	
16.00		16.00		16.00	
<b>Дата</b>		<b>Дата</b>		<b>Дата</b>	
<b>Время</b>	<b>Подпись</b>	<b>Время</b>	<b>Подпись</b>	<b>Время</b>	<b>Подпись</b>
7.00		7.00		7.00	
10.00		10.00		10.00	
13.00		13.00		13.00	
16.00		16.00		16.00	
<b>Дата</b>		<b>Дата</b>		<b>Дата</b>	
<b>Время</b>	<b>Подпись</b>	<b>Время</b>	<b>Подпись</b>	<b>Время</b>	<b>Подпись</b>
7.00		7.00		7.00	
10.00		10.00		10.00	
13.00		13.00		13.00	
16.00		16.00		16.00	



## ИНСТРУКЦИЯ

### по охране труда для кухонного рабочего

#### 1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе кухонным рабочим допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж и проверку знаний по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Кухонный рабочий обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе кухонным рабочим возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- травмы при падении на влажном и скользком полу;
- переноска тяжестей сверх предельно допустимых норм;
- порезы рук при мытье посуды, имеющей трещины и сколы;
- химические ожоги при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств без резиновых перчаток;
- травмы рук при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической или стеклянной тары.

1.4. При работе кухонным рабочим должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный, рукавицы комбинированные, фартук клеенчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. При работе кухонным рабочим соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре. На пищеблоке должен быть огнетушитель.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. 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.

#### 2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты.
- 2.2. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.
- 2.3. Подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.

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

3.1. При переноске тары, мешков с продуктами, воды соблюдать нормы предельно допустимых нагрузок при подъеме и перемещении тяжестей вручную: для мужчин - не более 15 кг, для женщин - не более 10 кг. При перемещении тяжелых грузов использовать тележки.

3.2. Вскрытие деревянной тары производить в рукавицах соответствующим инструментом.

3.3. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом, применять для этих целей кухонные ножи запрещается.

3.4. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более, чем на 3/4 их емкости.

3.5. При уборке помещений пищеблока мыть полы, кухонный инвентарь и оборудование с использованием моющих и дезинфицирующих средств в резиновых перчатках. Полы после влажной уборки протирать насухо ветошью.

3.6. При мытье посуды руководствоваться «Инструкцией по охране труда при мытье посуды».

3.7. Остатки пищи для временного хранения собирать в металлическую тару с крышкой, обеззараживать путем кипячения в течение 15 мин. или засыпать хлорной известью, либо любым из следующих средств: известью белильной термостойкой 200 г/кг или НГК, или ДОСГК 100 г/кг, затем вынести на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой.

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

4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему сообщить о несчастном случае администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

### **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть их горячей водой.

5.2. Мочалки, щетки, ветошь для мытья посуды, кухонного инвентаря и оборудования после их использования прокипятить в течение 15 мин. в воде с добавлением пищевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин, затем ополоснуть и просушить.

5.3. Снять спецодежду, спецобувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

С \_\_\_\_\_ инструкцией \_\_\_\_\_ ознакомлен: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Подпись \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ Г.

## **Инструкция по охране труда при мытье посуды.**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды допускаются лица в возрасте не моложе 16 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе по мытью посуды возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:  
-термические ожоги при мытье посуды горячей водой;  
-химические ожоги, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств;

-поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.

1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда: фартук клеёнчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6 Работающие должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7 Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано трёхгнездной ванной, корпус которой заземляется.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10. 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.

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

- 2.1. Надеть спецодежду.
- 2.2. Проверить наличие и надёжность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.
- 2.3. Подготовить ёмкость с крышкой для остатков пищи.
- 3. Требования охраны труда во время работы**
- 3.1. Освободить столовую посуду от остатков пищи, которые складывать в подготовленную ёмкость с крышкой.
- 3.2. Заполнить первую ванну горячей водой с температурой 50°C с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор - 0,2 % раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.
- 3.3. Столовая посуда моется щёткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50°C, с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) и затем ополаскивается в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65°C. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.
- 3.4. Стеклопосуда после механической очистки моется в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем ополаскивается горячей проточной водой и просушивается на специальных решетках.
- 3.5. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств, ополаскиваются горячей проточной водой и затем обеззараживаются физическим методом в воздушных стерилизаторах в течении 2-3 мин.
- Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
- 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**
- 4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищёнными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.
- 4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
- 4.3. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.
- 5. Требования охраны труда по окончании работы**
- 5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть ванны горячей водой.
- 5.2. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течении 15 мин. в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.
- 5.3. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течении 15 мин. или засыпать хлорной известью и вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку. Снять спецодежду, привести в порядок рабочее место и вымыть руки с мылом.

С инструкцией ознакомлен: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) Подпись  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ Г.

Приложение №8  
к приказу от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

### **Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом.**

#### **1 Общие требования охраны труда**

1.1 К самостоятельной работе с жарочным шкафом допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2 Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3 При работе с жарочным шкафом возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов

- термические ожоги при касании руками нагретых частей жарочного шкафа или горячих протвиней;

- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса жарочного шкафа и отсутствии Диэлектрического коврика.

1.4 При работе с жарочным шкафом должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5 Пищевлок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.6. На пищевлоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и

перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.7 Работающие обязаны соблюдать правила противопожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.9 В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место

1.10. 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.

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

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу около жарочного шкафа диэлектрического коврика.

2.3. Проверить надёжность подсоединения защитного заземления к корпусу жарочного шкафа, а также целостность подводящего электрического кабеля.

2.4. Включить вытяжную вентиляцию пищеблока.

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

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить жарочный шкаф, убедиться в нормальной его работе.

3.2. Подготовить для выпечки в жарочном шкафу исходные полуфабрикаты.

3.3. Довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.

3.4. Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскалённым воздухом.

3.5. Во избежание ожогов рук ставить и вынимать протвину с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки.

3.6. Следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегрева.

3.7. Не оставлять без присмотра включенный в сеть жарочный шкаф.

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

4.1. При возникновении неисправности в работе жарочного шкафа, а также нарушении защитного заземления его корпуса работу прекратить и выключить жарочный шкаф, сообщить об этом администрации учреждения. Работу продолжить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования жарочного шкафа немедленно выключить его и приступить к тушению очага возгорания углекислотным или порошковым огнетушителем.

При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить жарочный шкаф от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

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

- 5.1. Выключить жарочный шкаф и после его остывания промыть горячей водой.  
5.2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку помещения и выключить вытяжную вентиляцию. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

С инструкцией ознакомлен: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) Подпись  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ Г.

Приложение №9  
к приказу от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

### Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой

#### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. К самостоятельной работе с кухонной электроплитой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский

осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с кухонной электроплитой возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также горячей жидкостью или паром;

- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. При работе с кухонной электроплитой должна использоваться следующая

спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электроплитой.

1.6. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности кухонной электроплиты прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10 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.

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

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак. Убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.

2.2. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей электроплиты, а также надежность подсоединения защитного заземления к ее корпусу.

2.3. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в нормальном ее функционировании.

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

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить кухонную электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.

3.2. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.

3.3. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более  $3/4$  их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

3.4. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.

3.6. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

3.7. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

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

4.1. При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления ее корпуса работу прекратить и выключить



кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты немедленно выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

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

5.1. Выключить кухонную электроплиту и после ее остывания вымыть горячей водой.

5.2. Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию.

5.3. Снять спецодежду и принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

С инструкцией ознакомлен: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) Подпись

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ Г.

Приложение №10

к приказу от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

### Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой

#### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. К самостоятельной работе с электромясорубкой допускаются лица в

возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с электромясорубкой возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- травмирование рук при работе без специальных толкателей;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электромясорубки и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. При работе с электромясорубкой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. 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.

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

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу около электромясорубки диэлектрического коврика.

2.3. Проверить наличие и надёжность подсоединения к корпусу электромясорубки защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

2.4. Подготовить к работе на электромясорубке продукты и толкатели.

2.5. Проверить работу электромясорубки на холостом ходу путём кратковременного её включения.

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

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить электромясорубку.

3.2. Продукты для обработки на электромясорубке закладывать в приёмную камеру не крупными кусками.

3.3. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электромясорубки руками во избежание их травмирования, для этой цели использовать специальные деревянные толкатели.

3.4. Не перегружать приёмную камеру электромясорубки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями.

3.5. Перед обработкой па электромясорубке мяса проверить отсутствие в нём костей.

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

4.1. При возникновении неисправности в работе электромясорубки, а также нарушении защитного заземления её корпуса работу прекратить и выключить электромясорубку. Работу продолжить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования мясорубки немедленно отключить её от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

При поражении электрическим током немедленно отключить электромясорубку от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

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

5.1. Выключить электромясорубку, удалить из неё остатки продуктов и промыть горячей водой.

5.2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку и проветрить помещение. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С,

С инструкцией ознакомлен: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) Подпись

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ Г.

Приложение №11  
к приказу от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

# Инструкция по охране труда при работе с электротитаном

## **1. Общие требования охраны труда**

1.1. К самостоятельной работе с электротитаном допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с электротитаном возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- термические ожоги при касании руками нагретых частей электротитана или горячей водой;

- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электротитана и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. При работе с электротитаном должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. Работающие должны знать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.7. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.8. 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.

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

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу около электротитана диэлектрического коврика.

Проверить надёжность подсоединения защитного заземления к корпусу электротитана, а также целостность подводящего электрического кабеля.

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

3.1. Заполнить электротитан водой до установленного уровня, проверить отсутствие подтекания воды из сливного крана и корпуса электротитана.

3.2. Встать на диэлектрический коврик и включить электротитан, убедиться в нормальной его работе.

3.3. Своевременно выключать электротитан при нагревании воды до нужной температуры или её закипании.

3.4. Во избежание ожогов паром не открывать крышку электротитана при закипании воды.

3.5. Соблюдать осторожность при наливании горячей воды из электротитана в посуду.

3.6. Посуду горячей водой заполнять не более 3/4 её объёма.

3.7. Следить за уровнем воды при включенном электротитане, своевременно пополнять её до установленного уровня.

3.8. Во избежание ожогов горячей водой, заполненную посуду переносить, используя

полотенце или прихватки.

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

4.1. При возникновении неисправности в работе электротитана, а также нарушении защитного заземления его корпуса работу прекратить и выключить электротитан, сообщить об этом администрации учреждения.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.3. При поражении электрическим током немедленно отключить электропитание от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

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

5. 1. Отключить электротитан от сети, привести в порядок рабочее место.

5.2. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

С инструкцией ознакомлен: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) Подпись

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ Г.

## **Правила поведения в столовой**

1. Обучающиеся находятся в столовой только на переменах и в отведенное графиком питания время.
2. Находясь в столовой, учащиеся подчиняются требованиям педагогов и работников столовой; занимают столы, отведенные для их класса.
3. Ученик соблюдает нормы гигиены и санитарии: перед едой и после моет руки; не принимает пищу и питье из одной посуды с другими;
4. В столовой запрещается бегать, прыгать, толкаться, кидать предметы, продукты, столовые приборы, нарушать очередь.
5. Выносить пищу из столовой запрещено.
6. Ученики соблюдают во время приема пищи культуру питания: горячие блюда едят осторожно, не обжигаясь; столовыми приборами пользуются по назначению, избегая травмирования; грязную посуду размещают на подносе и сдают на мойку; благодарят сотрудников столовой при получении еды и по окончании ее приема.
7. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

Приложение №13  
к приказу от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**Инструкция  
по предупреждению коронавирусной инфекции  
для работников пищеблока**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящая инструкция содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму на пищеблоке (кухне) и личной гигиене работников пищеблока, особенностям режимов доступа на пищеблок, организации питания работников пищеблока, санитарной обработке помещений, обеспечению работников средствами защиты и другие необходимые мероприятия для противодействия распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.2. Действие настоящей инструкции распространяется на всех работников пищеблока.

1.3. В связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции работники допускаются к работе после детального изучения данной инструкции по предупреждению коронавируса на пищеблоке, прохождения внепланового инструктажа по изучению профилактических мер по предупреждению распространения коронавирусной инфекции, а также с соблюдением всех мер предосторожности.

1.4. Работники пищеблока (кухни) должны соблюдать данную инструкцию, иметь прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

1.5. Работники пищеблока с целью соблюдения требований по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции должны:

- строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения COVID-19 в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;
- содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;
- содействовать и сотрудничать с администрацией в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю или иному должностному лицу о любом ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлении признаков новой коронавирусной инфекции;
- выполнять все нормы и обязательства по охране труда, установленные коллективным договором, соглашением, трудовым договором, правилами внутреннего трудового распорядка, должностными обязанностями;
- внимательно выполнять свои должностные обязанности, не отвлекаться;
- пользоваться и правильно применять СИЗ, одноразовые маски, одноразовые перчатки, кожные антисептики для обработки рук, дезинфицирующие средства согласно условиям и характеру выполняемой работы;
- при отсутствии средств защиты и дезинфицирующих средств незамедлительно ставить в известность об этом прямого руководителя;
- незамедлительно уведомлять прямого или вышестоящего руководителя о любой ситуации, несущей угрозу жизни или здоровью работников и окружающих, о происшедшем несчастном случае, ухудшении состояния своего здоровья;
- придерживаться всех требований и предписаний по нераспространению новой коронавирусной инфекции;
- знать пути передачи, признаки заболевания, меры профилактики коронавирусной инфекции.

1.6. Работники пищеблока должны знать, что механизмами передачи коронавирусной инфекции являются воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

1.7. Работники пищеблока должны обеспечиваться согласно установленным нормам санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями, дезинфицирующими средствами.

1.8. Работникам пищеблока необходимо:

- санитарную одежду и обувь хранить в установленных для этого местах;
- верхнюю одежду, обувь, головные уборы, а также личные вещи оставлять в гардеробе;
- выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения;
- производить смену масок не реже 1 раза в 3 часа;
- обрабатывать руки дезинфицирующими средствами;
- своевременно проводить дезинфекцию своего рабочего места.

1.9. С целью предупреждения и предотвращения распространения коронавирусной инфекции, желудочно-кишечных, паразитарных и иных заболеваний работникам пищеблока необходимо знать и строго соблюдать нормы и правила личной гигиены:

- коротко подстригать ногти, не наносить на них лак;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед тем как начать работу, переходя от выполнения одной операции к другой, после перерыва в работе, прикосновения к загрязненным



предметам, а также после посещения санузла, перед приемом пищи и по окончании работы.

1.10. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований настоящей инструкции согласно законодательству Российской Федерации.

## **2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников пищеблока к работе**

2.1. В учреждении (организации) организована работа по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и системная работа по информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах личной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

2.2. Для работников пищеблока на основании существующих документов и рекомендаций Роспотребнадзора разработаны и направлены правила личной гигиены, входа и выхода из помещений кухни, регламент уборки.

2.3. При входе в здание работник должен вытереть ноги об резиновый коврик, пропитанный дезинфицирующим средством.

2.4. Перед началом работы всем работникам пищеблока медицинским работником измеряется температура тела с занесением результатов в журнал термометрии.

2.5. При температуре 37,0 и выше, либо при иных явных признаках ОРВИ, работник пищеблока отстраняется от работы и направляется домой для вызова медицинского работника на дом.

2.6. Каждый работник должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается к работе. Возобновление допуска к работе возможно только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.7. Перед началом смены работники пищеблока обеспечиваются запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 3 часа) для использования их при работе, а также дезинфицирующими салфетками, либо кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

2.8. Работники пищеблока обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии.

2.9. Перед началом работы необходимо вымыть руки. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, в том числе после сотового телефона, обращая внимание на околоногтевые пространства. Оптимально пользоваться сортами мыла с высокой пенообразующей способностью. Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дезинфекционными средствами (антибактериальные средства для рук, содержащие не менее 60% спирта, (влажные салфетки или гель)).

2.10. Надеть санитарную одежду, сменную обувь, одноразовую маску для лица.

## **3. Санитарная обработка помещений пищеблока во время работы**

3.1. Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом и обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

3.2. Выполняя работу, следует поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загромождать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления и рубильникам, пути эвакуации и иные проходы ненужными предметами, пустой тарой, инвентарем, лишними запасами сырья, кулинарной продукцией. Пустую тару, следует вовремя убирать в предназначенное для этого место.

3.3. Следует регулярно (каждые 3 часа) проветривать помещения пищеблока.

3.4. Обеззараживание воздуха проводить при помощи ультрафиолетового бактерицидного облучателя закрытого типа (рециркулятором), который может применяться круглосуточно в присутствии людей.

3.5. Смену одноразовой медицинской маски производить не реже одного раза в 3 часа (в случае ее увлажнения – немедленно).

3.6. Использованную медицинскую маску уложить в полиэтиленовый пакет и завязать его, а затем выбросить в мусорное ведро.

3.7. В случае, если используются многоразовые маски для лица, использованные маски сложить в пакет. Многоразовую маску нужно выстирать с мылом или моющим средством, затем обработать с помощью парогенератора или утюга с функцией подачи пара. После обработки маска не должна оставаться влажной, поэтому в конце её необходимо прогладить горячим утюгом, уже без функции подачи пара.

3.8. После каждой смены деятельности работник пищеблока должен вымыть руки с мылом.

3.9. На период распространения коронавирусной инфекции для вытирания рук следует использовать одноразовые бумажные полотенца.

3.10. Во время работы не рекомендуется трогать руками лицо.

3.11. В случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между людьми.

3.12. В середине рабочей смены всем работникам пищеблока медицинским работником повторно измеряется температура тела с занесением данных в журнал.

3.13. В случае ухудшения здоровья, работник обязан незамедлительно поставить в известность своего руководителя и обратиться за помощью к медицинскому работнику.

3.14. Перед началом работы, а также не реже чем через 6 часов, провести влажную уборку помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств. Уборку помещений проводить с использованием разрешенных к применению дезинфицирующих средств, соблюдая время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

3.15. Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп:

- хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06 %, хлорамин Б - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0 %);
- кислородактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0 %);
- катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) - четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5 %);
- третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05 %);
- полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не

менее 0,2 %);

- спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей - изопропиловый спирт в концентрации не менее 70 % по массе).

3.16. Дезинфицирующие средства следует хранить в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

3.17. Количество одновременно используемой на пищеблоке посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации (учреждения). Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

3.18. При использовании для мытья посуды специализированных моечных машин необходимо следовать инструкциям по их эксплуатации, при этом применять режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

3.19. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

3.20. Прием пищи работниками пищеблока должен быть организован в строго отведенном для этого месте. Запрещается принимать пищу на рабочем месте. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

3.21. Во время работы на пищеблоке следует соблюдать инструкции по охране труда на пищеблоке (кухне), инструкцию по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока, меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации предприятия – изготовителя дезинфицирующих средств.

#### **4. Алгоритм действий в случае подозрения в заболевании работника пищеблока коронавирусной инфекцией**

4.1. Работник пищеблока, у которого имеются подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, извещает своего непосредственного руководителя о своем состоянии.

4.2. При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинскую организацию, оказывающую медицинскую помощь в стационарных условиях.

4.3. Использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии). В случае необходимости, обеспечить проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.

4.4. В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлораактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной в п. 3.18, 3.19 данной инструкции по предупреждению коронавируса на пищеблоке схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

4.5. При подтверждении у работника пищеблока заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководитель учреждения (организации) либо уполномоченное должностное лицо формирует сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомляет Оперативный штаб по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и всех работников, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

## **5. Мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности, проводимые работниками пищеблока по окончании работы**

5.1. Навести порядок на рабочем месте, инструменты, приспособления и кухонный инвентарь продезинфицировать разрешенными дезинфицирующими средствами, убрать в специально предназначенные места.

5.2. Проветрить помещение. Произвести влажную уборку всех помещений пищеблока с использованием дезинфицирующих средств.

5.3. При обработке поверхностей необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

5.4. Убрать санитарную одежду и обувь в отведенные для этого места.

5.5. Вымыть с мылом руки, вытереть бумажным полотенцем, обработать антисептическим раствором.

## **6. Ответственность**

6.1. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований настоящей инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.2. При наличии признаков коронавируса необходимо соблюдать режим самоизоляции. В случае нарушения требований и создания угрозы распространения заболевания коронавирусной инфекцией или его распространения, распространителя могут привлечь к уголовной ответственности по статье 236 УК РФ «Нарушение санитарно-эпидемиологических правил».

6.3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил, которое стало причиной массового заражения или создало возможные условия для этого, может быть наказано лишением свободы до двух лет, ограничением свободы или принудительными работами, а также штрафом от 500 до 700 тыс. руб.

6.4. Контроль соблюдения требований настоящей инструкции возлагается на шеф-повара (заведующего производством).

Директор МБОУ СШ №9  
С инструкцией ознакомлен (а)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Ибраева Н.С.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Приложение №14  
к приказу от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

## **Инструкция о мерах пожарной безопасности в школьной столовой**

### **1. Общие положения инструкции**

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования пожарной безопасности в помещениях пищеблока и обеденном зале столовой общеобразовательного учреждения, правила поведения работников и порядок организации работы в целях обеспечения пожарной безопасности и безопасной эвакуации сотрудников и учащихся в случае пожара.

#### 1.2. Данная инструкция разработана согласно:

- Постановлению Правительства РФ № 1479 от 16 сентября 2020 г «Об утверждении правил противопожарного режима в Российской Федерации»;
- Федеральному Закону от 21.12.1994г №69-ФЗ «О пожарной безопасности» в редакции от 22 декабря 2020г;
- Федеральному закону от 30 декабря 2009г №384-ФЗ "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений" в редакции на 02.07.2013г;
- Федеральному Закону РФ от 22.07.2008г №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» с изменениями и дополнениями от 27.12.2018г;

- Приказу МЧС РФ от 12.12. 2007 г. № 645 «Об утверждении норм пожарной безопасности «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций» в редакции от 22.06.2010 г.

1.3. Настоящая инструкция является обязательной для исполнения всеми работниками, выполняющими работы на пищеблоке и зале столовой школы, не зависимо от их образования, стажа работы, а так же для временных, командированных или прибывших работников на обучение (практику) на пищеблок общеобразовательного учреждения.

1.4. Заведующий производством (шеф-повар), старший повар, повара, кухонные рабочие и другие работники школьной столовой обязаны знать и строго соблюдать правила пожарной безопасности, а в случае возникновения пожара принимать все зависящие от них меры к эвакуации людей и ликвидации пожара.

1.5. Ответственность за выполнение настоящей инструкции, обеспечение пожарной безопасности в помещениях пищеблока и обеденного зала столовой общеобразовательного учреждения несет заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой

1.6. Обучение сотрудников пищеблока общеобразовательного учреждения осуществляется путем проведения противопожарного инструктажа и прохождения пожарно-технического минимума в объеме знаний требований нормативных правовых актов, регламентирующих пожарную безопасность в части противопожарного режима, а также приемов и действий при возникновении пожара, позволяющих выработать практические навыки по предупреждению пожара, спасению жизни, здоровья людей и имущества при пожаре. Лица, не прошедшие противопожарный инструктаж, а также показавшие неудовлетворительные знания, к работе на пищеблоке столовой общеобразовательного учреждения не допускаются.

1.7. Порядок и сроки проведения противопожарного инструктажа и прохождения пожарно-технического минимума устанавливаются директором общеобразовательного учреждения. Обучение мерам противопожарной безопасности осуществляется в соответствии с нормативными документами по пожарной безопасности.

1.8. Вводный противопожарный инструктаж для сотрудников школьной столовой общеобразовательного учреждения проводится директором школы или лицом, ответственным за пожарную безопасность в школе, назначенным приказом директора общеобразовательного учреждения.

1.9. О проведении вводного, первичного, повторного, внепланового, целевого противопожарного инструктажей в обязательном порядке делается запись в журнале учета проведения инструктажей по противопожарной безопасности с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего.

1.10. Практические занятия, направленные на отработку плана эвакуации должны проводиться не реже одного раза в полугодие.

1.11. Помещения столовой школы перед началом каждого учебного года должны быть приняты специальной комиссией с обязательным участием в ней инспектора Государственного пожарного надзора.

1.12. Сотрудники, выполняющие работы на пищеблоке школы, виновные в нарушении (невыполнении) инструкции о мерах пожарной безопасности в школьной столовой, несут уголовную, административную, дисциплинарную или иную ответственность, определенную действующим законодательством Российской Федерации.

## **2. Характеристики школьной столовой общеобразовательного учреждения и специфика пожарной опасности**

2.1. Особо важным фактором пищеблока общеобразовательного учреждения является осуществление производственных процессов при приготовлении пищи и использование теплового кухонного электрооборудования.

2.2. Особо важным фактором обеденного зала школьной столовой является нахождение в нем большого количества детей разного возраста, а именно с 1 по 11 класс, а также близость к пищеблоку.

2.3. Основными пожароопасными факторами на пищеблоке столовой школы являются:

- оборудование для термической обработки продуктов (электроплиты, электрокотлы, пароконвектомат, жарочный шкаф и другое электронагревательное оборудование);
- электрооборудование (электромясорубка, овощерезка, картофелечистка и т.д.)
- наличие горючих материалов (мука, растительные масла, животные жиры);
- горючая тара (деревянные, фанерные и картонные ящики, тканевые и бумажные мешки, бумажные пакеты и ПЭТ пакеты).

2.4. В обеденном зале столовой школы расположены кухонные столы и стулья в количестве согласно проекту школы.

2.5. Пищеблок школьной столовой имеет   2   эвакуационных выходов, обеденный зал - 1 эвакуационный выход.

## **3. Ответственные за пожарную безопасность, организацию мер по эвакуации, оказанию первой помощи.**

3.1. Ответственным за пожарную безопасность в школьной столовой назначен заведующий производством

3.2. Ответственным за эвакуацию школьников, находящихся в школьной столовой, во время пожара или иной ЧС является заведующий производством

3.3. Ответственным за отключение электропитания технологического оборудования, системы вентиляции на пищеблоке и эвакуацию работников пищеблока является повар

## **4. Допустимое (предельное) количество людей, которые могут одновременно находиться в школьной столовой.**

4.1. В помещениях пищеблока столовой общеобразовательного учреждения одновременно может находиться не более \_\_\_\_\_ человек (согласно проекту).

4.2. В помещениях зала школьной столовой одновременно может находиться не более \_\_\_\_\_ человек (согласно проекту).

## **5. Обязанности работников школьной столовой по соблюдению правил противопожарного режима**

### **5.1. Заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой обязан:**

- проходить обучение пожарной безопасности один раз в три года в специализированной организации;
- следить за соблюдением правил пожарной безопасности работниками пищеблока общеобразовательного учреждения;
- обеспечить наличие табличек с номером телефона для вызова пожарной охраны в помещениях пищеблока общеобразовательного учреждения, местах хранения продуктов и сырья, а также размещения электрооборудования;
- обеспечивать исправное состояние знаков пожарной безопасности, в том числе тех, которые обозначают пути эвакуации людей и эвакуационные выходы;
- обеспечивать наличие планов эвакуации в случае возникновения пожара в каждом помещении пищеблока общеобразовательного учреждения;
- размещать в пищеблоке огнетушители по нормам согласно требованиям пожарной безопасности, выданные заместителем директора по административно-хозяйственной работе;
- обеспечивать исправное состояние систем и средств противопожарной защиты в пищеблоке школьной столовой (автоматических установок пожарной сигнализации, установок систем противодымной защиты, системы оповещения людей о пожаре, систем противопожарного водоснабжения);
- обеспечивать осмотр помещений перед началом работы школьной столовой в целях определения их готовности в части соблюдения мер пожарной безопасности;
- обеспечивать беспрепятственный доступ в помещения должностных лиц пожарной охраны при осуществлении ими служебных обязанностей в помещениях столовой;
- предоставлять по требованию должностных лиц Государственной противопожарной службы сведения и документы о состоянии пожарной безопасности в столовой, а также о происшедших в помещениях пожарах, загораниях и их последствиях;
- давать необходимые пояснения при проведении проверок;
- оказывать содействие пожарной охране при тушении пожаров, установлении причин и условий их возникновения и развития, а также при выявлении лиц, виновных в нарушении требований пожарной безопасности и возникновении пожаров;
- следить за тем, чтобы количество людей в школьной столовой одновременно не превышало \_\_\_\_\_ человек;
- соблюдать порядок осмотра и закрытия помещений столовой школы после завершения работы;
- выполнять предписания, постановления и иные законные требования по соблюдению требований пожарной безопасности в столовой школы.

### **5.2. Работники школьной столовой обязаны:**

- строго соблюдать требования настоящей инструкции, правила пожарной безопасности, установленные в школе;
- обеспечивать соблюдение требований пожарной безопасности на своем рабочем месте;
- контролировать соблюдение требований пожарной безопасности школьниками;



- принимать активное участие в практических тренировках работников школы по эвакуации учащихся и сотрудников при пожаре;
- знать места расположения и уметь применять первичные средства пожаротушения;
- знать контактные номера телефонов для вызова пожарной службы 01 (101), сообщать в пожарную охрану о возникших пожарах и загораниях, до прибытия пожарной охраны принять все возможные меры по спасению детей;
- оказывать содействие пожарной охране во время ликвидации пожаров;
- своевременно проходить инструктажи по пожарной безопасности;
- выполнять требования лиц, ответственных за пожарную безопасность в школьной столовой и в общеобразовательном учреждении, а также предписания, постановления и иные законные требования должностных лиц Государственной пожарной охраны;
- знать места расположения в помещениях столовой средств оповещения и управления эвакуацией при пожаре (кнопки оповещения о пожаре) и уметь их применять;
- не допускать скопления сгораемого мусора, веществ и материалов, захламления путей эвакуации.
- при выявлении каких-либо нарушений пожарной безопасности в работе оперативно извещать об этом лицо, ответственное за пожарную безопасность в школьной столовой;

## **6. Содержание помещений школьной столовой и путей эвакуации.**

### **6.1. Общие правила содержания помещений школьной столовой.**

#### **6.1.1. В помещениях пищеблока школьной столовой запрещено:**

- совершать перепланировку помещений с отступлением от требований строительных норм и правил;
- применять для хранения продуктов помещения, не предназначенные для этого проектом;
- снимать предусмотренные проектной документацией двери эвакуационных выходов и другие двери, которые препятствуют распространению опасных факторов пожара на путях эвакуации, забивать двери эвакуационных выходов;
- размещать решетки, жалюзи и подобные им несъемные солнцезащитные, декоративные и архитектурные устройства на окнах помещений школьной столовой;
- размещать зеркала и устраивать ложные двери на путях эвакуации;
- загромождать мебелью, оборудованием, тарой, кухонным инвентарем, продуктами и любыми другими предметами двери и выходы;
- осуществлять уборку помещений или чистку одежды с использованием бензина, керосина и других легковоспламеняющихся и горючих жидкостей;
- совершать отопление труб систем отопления, водоснабжения, канализации и т.п. с использованием открытого огня, для этих целей необходимо применять горячую воду, пар или нагретый песок;
- курить в помещении пищеблока, склада продуктов или обеденного зала;
- использовать неисправное технологическое электрооборудование;
- включать в помещениях столовой школы электрические обогреватели без специального на это разрешения директора школы;
- оставлять без контроля электрическое оборудование, подключенное к сети;
- снимать плафоны, колпаки ламп освещения, защитную арматуру.

6.1.2. Вместимость школьной столовой должна соответствовать установленным нормам. Не допускается увеличивать по отношению к количеству, предусмотренному проектной документацией, число кухонных столов и стульев в школьной столовой, рабочих мест на пищеблоке.

6.1.3. Все помещения столовой школы должны быть обеспечены первичными средствами пожаротушения, а также аптечкой первой помощи.

6.1.4. Расстановка мебели и оборудования в помещениях пищеблока и зала школьной столовой не должна препятствовать эвакуации людей и свободному подходу к средствам пожаротушения.

6.1.5. Помещения столовой общеобразовательного учреждения должны быть оборудованы средствами оповещения людей о возникшем пожаре.

6.1.6. Двери технических помещений пищеблока (складов, кладовых и т.д.) должны быть постоянно закрыты. Ключи необходимо хранить в строго определенном месте, доступном для получения их в любое время суток. На дверях помещений пищеблока общеобразовательного учреждения должны присутствовать надписи, определяющие назначение помещений и место хранения ключей.

6.1.7. Размещение и хранение легковоспламеняющихся и горючих жидкостей, баллонов с горючими газами и кислородом и других легко воспламеняющихся материалов в помещениях пищеблока не допускается.

6.1.8. Количество продуктов, предназначенных для обслуживания детей и сотрудников школы на пищеблоке, не должно превышать сменной потребности на одно рабочее место.

6.1.9. Количество продуктов в подсобных помещениях пищеблока и кладовых не должно превышать вместимость стеллажей, полок и располагаться только на них.

## ***6.2. Порядок содержания и эксплуатации эвакуационных путей, эвакуационных и аварийных выходов.***

6.2.1. Эвакуационное освещение в помещениях столовой школы должно включаться автоматически при прекращении электропитания рабочего освещения.

6.2.2. Знаки пожарной безопасности с автономным питанием и от электрической сети, используемые на путях эвакуации, должны постоянно находиться во включенном состоянии и быть исправными.

6.2.3. Во время эксплуатации эвакуационных путей, эвакуационных и аварийных выходов строго запрещено:

- оборудовать пороги на путях эвакуации (за исключением порогов в дверных проемах), раздвижные и подъемно-опускные двери, вращающиеся двери и турникеты, а также другие устройства, которые могут препятствовать свободной эвакуации людей из школьной столовой;
- загромождать эвакуационные пути и выходы, проходы между столами обеденного зала, между технологическим оборудованием различными материалами, продуктами, изделиями, оборудованием, производственными отходами, мусором, тарой и любыми другими предметами, а также блокировать двери эвакуационных выходов;
- оборудовать в тамбурах выходов сушилки и вешалки для одежды, гардеробы, а также хранить (в том числе временно) инвентарь и материалы;

- фиксировать самозакрывающиеся двери в открытом положении (если для этих целей не используются устройства, автоматически срабатывающие в случае пожара), а также снимать их;
- заменять армированное стекло обычным в остеклении дверей и окон;
- в рабочее время осуществлять загрузку (выгрузку) продуктов и тары по путям, являющимся эвакуационными.

6.2.4. При эксплуатации эвакуационных путей и выходов заведующий производством (шеф-повар) обязан обеспечить строгое соблюдение проектных решений и требований нормативных документов по противопожарной безопасности (в том числе по освещенности, количеству, размерам и объемно-планировочным решениям эвакуационных путей и выходов, а также по наличию на путях эвакуации знаков противопожарной безопасности).

6.2.5. При расстановке в помещениях пищеблока технологического кухонного оборудования заведующий школьной столовой должен учитывать наличие проходов к путям эвакуации и эвакуационным выходам.

6.2.6. При расстановке в зале столовой кухонных столов необходимо предусматривать наличие достаточного количества проходов к путям эвакуации и эвакуационным выходам.

6.2.7. Все двери, расположенные на путях эвакуации из столовой должны открываться наружу, по направлению выхода из здания школы, за исключением дверей, направление открывания которых не нормируется требованиями нормативных документов по противопожарной безопасности.

6.2.8. Запоры на дверях эвакуационных выходов должны обеспечивать возможность их свободного открывания изнутри без использования ключа.

## **7. Содержание систем отопления и вентиляции воздуха.**

*Порядок содержания и эксплуатации отопления и вентиляции воздуха.*

7.1. Во время эксплуатации систем вентиляции строго запрещено:

- оставлять двери вентиляционных камер в открытом состоянии;
- отключать огнезадерживающие устройства;
- закрывать вытяжные каналы, зонты, отверстия и решетки;
- выжигать скопившиеся в воздуховодах жировые отложения, пыль и любые другие горючие вещества;
- в местах забора воздуха должна быть полностью исключена возможность появления горючих газов, паров, дыма, искр и открытого огня.
- хранить в вентиляционных камерах какое-либо оборудование и материалы, пищевые продукты.

7.2. Во время эксплуатации систем отопления строго запрещено:

- эксплуатировать неисправные устройства систем отопления;
- наносить повреждения системе отопления;

## **8. Пожарная безопасность при эксплуатации электрооборудования в школьной столовой**

### **8.1. Общие меры пожарной безопасности при эксплуатации электрооборудования**

8.1.1. Электрические сети и электрооборудование, которые используются на пищеблоке школьной столовой, и их эксплуатация должны отвечать требованиям действующих правил устройства электроустановок, правил технической эксплуатации электроустановок потребителей и правил техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей.

8.1.2. Директор школы обязан обеспечить своевременное выполнение профилактических осмотров, планово-предупредительных ремонтов электрооборудования, аппаратуры и электросетей.

8.1.3. В складских и других помещениях пищеблока образовательного учреждения с наличием горючих материалов и изделий в сгораемой упаковке, электрические светильники должны иметь закрытое или защищенное исполнение (со стеклянными колпаками).

8.1.4. Все неисправности в электросетях и электроаппаратуре, которые могут вызвать искрение, короткое замыкание, чрезмерный нагрев изоляции, кабелей и проводки, должны незамедлительно устраняться. Неисправное электрооборудование следует немедленно отключать то электросети, вывесить плакат «Не включать» и сообщить заместителю директора по административно-хозяйственной работе. До полного устранения неисправности к работе с данным оборудованием не приступать.

8.1.5. Во время эксплуатации электрооборудования строго запрещено:

- использовать электрические кабели и провода с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией;
- оставлять под напряжением электрические провода и кабели с неизолированными окончаниями;
- использовать поврежденные (неисправные) электрические розетки, ответственные коробки, рубильники и другие электроустановочные изделия;
- завязывать и скручивать электропровода, а также оттягивать провода и светильники, подвешивать светильники (за исключением открытых ламп) на электрических проводах;
- обертывать электрические лампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами, а также эксплуатировать электрические светильники со снятыми колпаками (рассеивателями), которые предусмотрены конструкцией светильника;
- использовать несертифицированные (самодельные) электронагревательные приборы;
- оставлять без присмотра включенное в электрическую сеть электрооборудование, за исключением электрооборудования, которые могут и (или) должны находиться в круглосуточном режиме работы, в соответствии с инструкцией завода-изготовителя;
- размещать (складировать) у электродвигателей и пусковой аппаратуры горючие (в том числе легковоспламеняющиеся) вещества и материалы.

8.1.6. Любые новые подключения электрооборудования на пищеблоке должны выполняться только после проведения соответствующих расчетов, допускающих возможность таких подключений.

## ***8.2. Меры пожарной безопасности при эксплуатации технологического электрооборудования.***

8.2.1. Работники пищеблока школы, работающие с электронагревательным и технологическим оборудованием, допускаются к работе только после проведения необходимого инструктажа по пожарной безопасности и изучения инструкций заводов-изготовителей по безопасной эксплуатации установленного электрооборудования.

### 8.2.2. При эксплуатации технологического электрооборудования на пищеблоке школьной столовой необходимо:

- визуально провести проверку целостности подводящих кабелей питания, электророзетки, электровилки, устройств заземления;
- не перемещать рядом с тепловым электрооборудованием легковоспламеняющиеся и горючие вещества с целью предотвращения возгорания;
- при возникновении неисправности в работе, а также нарушении защитного заземления их корпусов, работу немедленно прекратить и выключить данное электрооборудование;
- вывесить плакат «Не включать» и сообщить о поломке заведующему производством, работу на оборудовании продолжить только после полного устранения неисправности.

### Не допускается:

- хранить и размещать вблизи и на электрооборудовании для приготовления пищи посторонние предметы, прихватки, паки и упаковки от продуктов, деревянную кухонную утварь и пр.
- использовать тепловое электрооборудование с неисправным датчиком реле температуры, имеющим неисправности;
- оставлять включенным тепловое оборудование после окончания процесса приготовления;
- охлаждать водой жарочную поверхность используемого оборудования.

### 8.2.3. Во время пользования микроволновой печью недопустимо:

- включение микроволновой печи с незагруженной рабочей камерой;
- использование печи с открытой (незапертой) дверцей (при неисправной или отключенной защитной блокировке);
- подогревать продукты в герметичной упаковке и плотно закрытой посуде во избежание разрушения этой посуды под напором пара;
- подогревать жиры и растительные масла (с целью избегания ожогов закипевшим маслом), варить яйца;
- пользоваться для разогрева посудой с орнаментом, стаканами и посудой из хрусталя, посудой с термостойкостью до 140 С, простой кухонной утварью из металла (стальные, алюминиевые кастрюли), а также посудой, имеющей любого вида металлическую отделку.

### 8.2.4. При эксплуатации холодильного оборудования в школьной столовой:

- объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как возможно реже;
- если на охлаждаемых приборах (испарителях) образуется иней (снеговой шубы) толщиной больше 0,5 см следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры чтобы иней растаял;
- обнаружив утечку хладона холодильное оборудование необходимо незамедлительно выключить, помещение – проветрить.

### Недопустимо:

- включение агрегата если отсутствует защитное заземление;
- размещение посторонних предметов на ограждениях агрегата;
- самовольное передвижение холодильного агрегата;
- эксплуатировать холодильное оборудование, если закончился срок очередного испытания и проверки изоляции электрических проводов и защитного заземления.

8.2.5. С целью избегания поражения электротоком или выхода из строя электрооборудования следует соблюдать нижеперечисленные меры электробезопасности:

- включение и выключение оборудования выполнять сухими руками и исключительно с помощью кнопок «Пуск» и «Стоп», не выполнять работу с электрооборудованием при отсутствии диэлектрических ковриков;
- не касаться открытых и не огражденных (не защищенных) токоведущих частей оборудования, поврежденных или неисправных выключателей, штепсельных розеток, вилок, оголенных и с поврежденной изоляцией проводов;
- не допускать резких перегибов и защемления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);
- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрического оборудования при их отсутствии;
- не оставлять без контроля включенное электрооборудование, выключать его от сети при перерывах в работе, при завершении работы, во время проведения санитарной обработки, чистки или ремонта;
- отключение электрического оборудования от сети необходимо выполнять, вытащив вилку из розетки, держа за корпус вилки, или с помощью соответствующего рубильника в щитке.

8.2.6. При эксплуатации электрических плит для приготовления, необходимо:

- заливать масло в сковороды до того, как включится нагрев.
- соблюдать крайнюю осторожность во избежание разбрызгивания масла и попадания его капель на горячие поверхности оборудования.
- своевременно выключать электроплиты или переводить их на меньшую мощность при случившемся перегреве.
- незамедлительно отключать жарочные аппараты при чадении масла, так как может последовать воспламенение продукта.

8.2.7. При эксплуатации жарочного шкафа следует вести наблюдение за температурой для того, чтобы избежать его чрезмерного перегревания.

8.2.8. В случае возникновения неисправностей при работе электрического оборудования необходимо обесточить его и доложить об этом заведующему производством (шеф-повару) школьной столовой, который в свою очередь подает заявку на ремонт заместителю директора по административно-хозяйственной работе.

## **9. Порядок осмотра и закрытия помещений школьной столовой по окончании работы.**

9.1. Работник, последним покидающий помещение школьной столовой (ответственный за противопожарную безопасность данного помещения), должен осуществить противопожарный осмотр, в том числе:

- отключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование, выключив его из электросети с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;
- навести порядок на рабочем месте, приспособления, кухонный инвентарь убрать в специально предназначенные места. Проверить отсутствие бытового мусора в помещении;
- проверить наличие и сохранность первичных средств пожаротушения, а также возможность свободного подхода к ним;
- закрыть все окна и фрамуги;
- проверить и освободить (при необходимости) эвакуационные проходы, выходы.

9.2. В случае выявления сотрудником каких-либо неисправностей следует известить о случившемся заведующего производством (шеф-повара) либо заместителя директора по административно-хозяйственной работе.

9.3. Сотруднику, проводившему осмотр, при наличии противопожарных недочетов, закрывать помещение школьной столовой категорически запрещено.

9.4. После устранения (при необходимости) недочетов сотрудник должен закрыть помещение и сделать соответствующую запись в «Журнале противопожарного осмотра помещений», находящемся на посту охраны.

## **10. Порядок хранения, сбора и удаления горючих и пожароопасных веществ и материалов.**

10.1. Рабочие места на пищеблоке, складских помещениях для продуктов (кладовых) общеобразовательного учреждения должны ежедневно убираться от мусора, отработанной бумаги, пустой картонной тары, пыли.

10.2. Горючие вещества и материалы (бумага, картон, упаковки от продуктов питания и т.д.) должны ежедневно выноситься из зданий общеобразовательного учреждения и храниться в закрытом металлическом контейнере, расположенном на хозяйственном дворе.

10.3. Контейнер с мусором должен своевременно вывозиться соответствующими службами, по мере его заполнения.

10.4. Расстояние от электрических светильников до хранящихся горючих материалов должно составлять не менее 0,5 метра.

## **11. Обязанности и порядок действий работников школьной столовой при пожаре и эвакуации, в том числе при срабатывании АПС.**

11.1. В случае возникновения пожара, действия сотрудников школьной столовой в первую очередь должны быть направлены на обеспечение безопасности детей, их экстренную эвакуацию и спасение.

11.2. При пожаре в столовой школы:

- остановить работу;
- в случае возгорания электросетей и электрического оборудования следует их обесточить – повар (кладовщик) пищеблока;
- задействовать систему оповещения о пожаре и сообщить директору школы (при отсутствии – иному должностному лицу) – ответственный повар школы;
- незамедлительно организовать эвакуацию людей из помещения согласно утвержденному плану эвакуации из школьной столовой – ответственный заведующий школьной столовой;
- начать ликвидацию пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения.

11.3. При возникновении пожара в школе и эвакуации, в том числе при срабатывании АПС, заведующий производством дает указание повару на отключение электрооборудования и вытяжной вентиляции, организует эвакуацию учащихся, находящихся в столовой, а также персонала школьной столовой в соответствии с планами эвакуации из обеденного зала и пищеблока, порядку действий при эвакуации. Проверяет зал школьной столовой на наличие детей и после закрытия его выводит детей из здания школы в безопасное место. Если на пути эвакуации группы огонь или сильное задымление необходимо выбрать иной безопасный путь к ближайшему эвакуационному выходу из школы. В безопасном месте сбора классов следует осуществить переключку детей по журналу и отчитаться ответственному за общую организацию спасения людей – заместителю директора по воспитательной работе.

## **12. Первичные средства пожаротушения**

12.1. Столовая общеобразовательного учреждения должна быть оснащена первичными средствами пожаротушения.

12.2. Места расположения первичных средств пожаротушения на пищеблоке и в обеденном зале должны быть указаны в планах эвакуации, обязательно наличие указательных знаков для определения мест расположения первичных средств пожаротушения.

12.3. Ручные огнетушители должны быть размещены:

а) путем навески на вертикальные конструкции на высоте, не превышающей 1,5 м от уровня пола до нижнего торца огнетушителя.

б) путем установки в пожарные шкафы, в специальные тумбы или на пожарные стенды.

12.4. Огнетушители должны быть установлены таким образом, чтобы был хорошо виден находящийся на его корпусе текст инструкции по эксплуатации. Конструкции и внешнее оформление тумб и шкафов для размещения огнетушителей должны позволять визуально определить тип установленных в них огнетушителей.

12.5. Огнетушители должны быть размещены в строго определенных и легкодоступных местах, где должно быть полностью исключено их повреждение, попадание на них прямых солнечных лучей, непосредственное воздействие на них отопительных и нагревательных приборов. После размещения огнетушителей не должны быть ухудшены условия эвакуации людей.

12.6. Каждый огнетушитель, установленный в помещениях школьной столовой, должен иметь паспорт и порядковый номер. Запускающее или запорно-пусковое устройство огнетушителя должно быть опломбировано одноразовой пломбой.

12.7. Для тушения твердых горючих веществ, легковоспламеняющихся и горючих жидкостей, электропроводки (до 1000 вольт) следует использовать имеющиеся порошковые и углекислотные огнетушители.

12.8. Огнетушители, которые размещены вне помещений или в не отапливаемых помещениях, подлежат съему на холодный период года. В этих случаях на пожарных стендах должна быть помещена информация о месте их расположения.

12.9. На период перезарядки и технического обслуживания огнетушителей, связанного с их ремонтом, взамен должны быть установлены огнетушители из резервного фонда общеобразовательного учреждения.

12.10. В процессе эксплуатации и технического обслуживания огнетушителей необходимо руководствоваться требованиями, изложенными в паспортах заводоизготовителей, и утвержденными в установленном порядке регламентами технического обслуживания огнетушителей каждого типа.



12.11. Использование первичных средств пожаротушения для хозяйственных и иных нужд, не связанных с ликвидацией пожаров, категорически запрещено.

12.12. Правила применения огнетушителей:

- поднести огнетушитель к очагу пожара (возгорания);
- сорвать пломбу;
- выдернуть чеку за кольцо;
- путем нажатия рычага огнетушитель приводится в действие, при этом следует струю огнетушащего вещества направить на очаг возгорания.

12.13. Общие рекомендации по тушению огнетушителями:

- при тушении пролитых легковоспламеняющихся и горючих жидкостей тушение необходимо начинать с передней кромки, направляя струю порошка на горящую поверхность, а не на пламя;
- горящую вертикальную поверхность следует тушить снизу вверх;
- наиболее эффективно тушить несколькими огнетушителями группой лиц;
- после использования огнетушителя необходимо заменить его новым, годным к применению;
- использованный огнетушитель следует сдать заместителю директора по административно-хозяйственной работе для последующей перезарядки, о чем сделать запись в журнале учета первичных средств пожаротушения.

### **13. Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим на пожаре.**

13.1. Наиболее характерными видами повреждения во время пожара являются: травматический шок, термический ожог, удушье, ушибы, переломы, ранения.

13.2. Строго запрещено:

- перетаскивать или перекладывать пострадавшего на другое место, если ему ничто не угрожает и первую неотложную доврачебную помощь можно оказать на месте. Особенно это касается пострадавших с переломами, повреждениями позвоночника, а также имеющих проникающие ранения;
- давать воду, лекарства находящемуся без сознания пострадавшему, т.к. он может задохнуться;
- удалять инородные тела, выступающие из грудной, брюшной полости или черепной коробки, даже если кажется, что их легко можно извлечь;
- оставлять находящегося без сознания пострадавшего в положении на спине, т.к. он может задохнуться в случае рвоты или кровотечения.

13.3. Необходимо:

- как можно быстрее вызвать «Скорую помощь», точно и внятно назвав место, где произошел пожар
- если у вас нет уверенности, что информацию правильно поняли, звонок лучше повторить;
- до приезда бригады «Скорой помощи» попытаться найти медицинского работника, который сможет оказать пострадавшему более квалифицированную первую медицинскую помощь;
- в случае, когда промедление может угрожать жизни пострадавшего, необходимо оказать ему первую доврачебную помощь, не забывая при этом об основополагающем медицинском принципе – «не навреди».

### **13.4. Основные действия при оказании первой доврачебной помощи:**

13.4.1. При травматическом шоке следует:

- осторожно уложить пострадавшего на спину, в случае возникновения рвоты повернуть его голову набок;

- проверить, присутствует ли у пострадавшего дыхание и сердцебиение. Если нет, необходимо немедленно начать реанимационные мероприятия;
- быстро остановить кровотечение, иммобилизовать места переломов;
- дать пострадавшему обезболивающий препарат.

#### 13.4.2. При травматическом шоке строго запрещено:

- переносить пострадавшего без надежного обезболивания, а в случае переломов – без иммобилизации;
- снимать прилипшую к телу после ожога одежду;
- давать пострадавшему воду (если он предъявляет жалобы на боль в животе);
- оставлять пострадавшего одного без наблюдения.

#### 13.4.3. При термическом ожоге необходимо:

- аккуратно освободить обожженную часть тела от одежды; если нужно, разрезать, не сдирая, приставшие к телу куски ткани;
- не допускается вскрывать пузыри, касаться ожоговой поверхности руками, смазывать ее жиром, мазью и любыми другими веществами.

#### 13.4.4. При ограниченных ожогах I степени следует:

- на покрасневшую кожу наложить марлевую салфетку, смоченную спиртом;
- немедленно начать охлаждение места ожога (предварительно прикрыв его салфеткой и ПВХ-пленкой) холодной водопроводной водой в течение 10 – 15 минут.
- на пораженную поверхность наложить чистую, лучше стерильную, щадящую повязку, ввести обезболивающие препараты (анальгин, баралгин и т. п.).

#### 13.4.5. При обширных ожогах необходимо:

- после наложения повязок напоить пострадавшего горячим чаем;
- ввести обезболивающие препараты;
- тепло укутать пострадавшего и срочно доставить его в лечебное учреждение.

Если транспортировка пострадавшего задерживается или длится долго, ему дают пить щелочно-солевую смесь (1 ч. ложку поваренной соли и 1/2 ч. ложки пищевой соды, растворить в двух стаканах воды).

#### 13.4.6. При ранении необходимо:

- смазать края раны йодом или спиртом, не прикасаться к ране руками;
- наложить стерильную повязку, не прикасаясь к стороне бинта прилегающей к ране;

#### 13.4.7. При сильном кровотечении следует:

- пережать поврежденный сосуд пальцем;
- сильно согнуть поврежденную конечность, подложив под колено или локоть тканевый валик;
- наложить жгут, но не более чем на 1,5 часа, после чего ослабить скрутку и, когда конечность потеплеет и порозовеет, вновь затянуть жгут;
- при небольших кровотечениях следует прижать рану стерильной салфеткой и туго забинтовать.

#### 13.4.8. При переломах необходимо:

- обеспечить покой травмированного места;
- наложить шину (стандартную или изготовленную из подручных материалов), не фиксировать шину в месте перелома кости;
- придать травмированной конечности возвышенное положение;
- приложить к месту перелома холодный компресс;
- ввести обезболивающие средства;
- при открытом переломе наложить на рану антисептическую повязку.

13.4.9. При удушье следует:

- обеспечить приток свежего воздуха к пострадавшему;
- уложить пострадавшего таким образом, чтобы ножной конец был приподнят;
- расстегнуть одежду, стесняющую дыхание;
- дать понюхать пострадавшему нашатырный спирт;
- при отсутствии самостоятельного дыхания немедленно начать выполнять искусственное дыхание и непрямой массаж сердца.

13.4.10. Приступая к оказанию первой неотложной доврачебной помощи пострадавшему во время пожара, спасающий должен четко представлять последовательность собственных действий в конкретной ситуации. В этом случае время играет решающую роль.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

*С инструкцией ознакомлен (а)*

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

/ \_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_

**Инструкция  
о мерах пожарной безопасности на складе продуктов**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящая инструкция разработана согласно Постановлению Правительства РФ № 1479 от 16 сентября 2020 г «Об утверждении правил противопожарного режима в Российской Федерации», Федеральному закону от 30 декабря 2009г №384-ФЗ "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений" в редакции на 02.07.2013г; Федеральному Закону РФ от 22.07.2008г №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» в редакции от 31 июля 2018г; требованиям Федерального закона №69-ФЗ от 21.12.1994г «О пожарной безопасности» в редакции от 22 декабря 2020 года.

1.2. Данная инструкция регламентирует правила поведения работников и нормы содержания складских помещений продуктов в целях обеспечения пожарной безопасности в общеобразовательном учреждении.

1.3. Положения инструкции обязательны для выполнения всеми сотрудниками, которые имеют прямое отношение и доступ к складским помещениям продуктов в школе.

1.4. Лиц, виновных в нарушении (неисполнении, ненадлежащем исполнении или уклонении от исполнения) настоящей инструкции о мерах пожарной безопасности привлекают к уголовной, административной, дисциплинарной или другой ответственности согласно действующему законодательству Российской Федерации.

**2. Функциональные характеристики складских помещений продуктов в школе и специфика их пожарной опасности.**

2.1. В помещениях склада продуктов - производственные работы не проводятся. Осуществляется хранение продуктов питания. Тара, упаковочные материалы для хранения продуктов.

2.2. К главным пожароопасным факторам склада продуктов школы относятся:

- мучная пыль, образующаяся во время погрузки – разгрузки муки.
- разные растительные масла, животные жиры.
- чрезмерное количество упаковочных горючих материалов.

2.3. Пожароопасные свойства продуктов, веществ и материалов, хранящихся на складе:

2.3.1. Растительные масла, животные жиры и продукты, изготовленные на их основе или с их добавлением, относятся к веществам, самовозгорающимся при контакте с воздухом. Вещества окисляются кислородом в воздухе при нормальных и повышенных температурах. Следует предохранять от хранения рядом с нагревающимися приборами и поверхностями.

2.3.2. Горючая тара: различные картонные ящики, бумажные упаковки, матерчатые и бумажные мешки и пакеты, полиэтиленовые пакеты.

2.3.3. Бумага: горючий легкозагорающийся материал. Температура возгорания и температура самовозгорания 230 °С. При хранении в пачках возможно самонагревание. При хранении в стопках необходимо предохранять от источников нагревания с температурой более 100 °С.

2.3.4. Картон и картон гофрированный. Пожароопасные свойства: горючий материал Г4 очень горючий. Необходимо предохранять от источников нагревания свыше 100°С.

2.3.5. Изделия из поливинилхлорида (продукция и упаковка) - горючий материал.

2.4. Тушить вышеперечисленные материалы необходимо с помощью порошковых или углекислотных огнетушителей.

### **3. Ответственные лица за пожарную безопасность в складском помещении для продуктов.**

3.1. Ответственным лицом за пожарную безопасность на складе для хранения продуктов пищеблока общеобразовательного учреждения назначен зам директора по АХЧ

### **4. Максимально допустимое число людей, которые могут находиться на складе продуктов пищеблока школы.**

4.1. В школьном складском помещении для продуктов одновременно разрешено находиться не более 2 лицам.

### **5. Обязанности лиц, ответственных за пожарную безопасность на складе продуктов**

5.1. Директор школы обязан:

- обеспечить соблюдение противопожарной защиты, выполнение предписаний, постановлений и иных законных требований должностных лиц пожарной охраны, имеющих отношение к складу продуктов на пищеблоке школы;
- обеспечить разработку и выполнение всех мер по обеспечению пожарной безопасности на складе продуктов в общеобразовательном учреждении;
- обучать работников школы необходимым мерам пожарной безопасности;
- обеспечить хранение в исправном состоянии систем и средств противопожарной защиты, включая первичные средства пожаротушения (огнетушители);
- назначить работника, ответственного за противопожарную защиту в складском помещении для продуктов, который обязан строго придерживаться всех требований пожарной безопасности на складе;
- обеспечить наличие инструкции о действиях сотрудников по эвакуации людей в случае возникновения пожара в складском помещении, наличие планов эвакуации на случай возникновения пожара;
- обеспечить складское помещение огнетушителями в соответствии с нормами, предусмотренными требованиями пожарной безопасности;
- запретить своим приказом курение и применение открытого огня в помещении склада продуктов;

- устанавливать порядок и сроки выполнения работ по чистке вентиляционных камер, с составлением соответствующего акта;
- обеспечить функционирование систем и средств пожарной безопасности склада продуктов школы (авто-установок пожаротушения и сигнализации, установок систем против дымовой защиты, систем оповещения людей о возникновении пожара, средств пожарной сигнализации, систем противопожарного водоснабжения, противопожарных дверей, противопожарных и дымовых клапанов, защитных устройств в противопожарных заграждениях).

### 5.2. Работник школы, ответственный за пожарную безопасность на складе продуктов, должен:

- обеспечить должный контроль соблюдения настоящей инструкции;
- обеспечить присутствие табличек с номером телефона для вызова пожарной охраны в школьном складском помещении хранения продуктов;
- обеспечить рабочее состояние знаков пожарной безопасности, в том числе тех, которые обозначают пути эвакуации людей и эвакуационные выходы;
- позаботиться о наличии плана эвакуации;
- строго выполнять требования пожарной безопасности и противопожарной защиты на складе продуктов школы, обеспечить каждодневную уборку и соответствующий порядок.

### 5.3. Прочие работники, имеющие доступ к складу продуктов, должны:

- строго соблюдать требования пожарной безопасности, предусмотренные для склада продуктов общеобразовательного учреждения;
- хорошо знать места, где хранятся первичные средства пожаротушения, и уметь их применять;
- строго соблюдать требования противопожарной защиты на складе, проводить ежедневную уборку и поддерживать соответствующий порядок в складском помещении;
- не использовать пожароопасные и взрыво-пожаро-опасные вещества и материалы в складском помещении продуктов общеобразовательного учреждения.
- при выявлении любых нарушений в работе немедленно сообщать об этом своему прямому руководителю;
- уверенно знать контактные номера телефонов для вызова пожарной охраны, до прибытия пожарной охраны принимать все возможные меры по эвакуации людей из помещения склада и ликвидации очага возгорания на складе продуктов;
- оказать помощь пожарной службе при ликвидации возгорания.
- своевременно проходить инструктажи по пожарной безопасности, а также обучаться пожарно-техническому минимуму;
- выполнять все указания, постановления и другие законные требования по соблюдению требований пожарной безопасности на складе продуктов в общеобразовательном учреждении.

## **6. Порядок содержания помещений склада продуктов и эвакуационных выходов.**

6.1. Ответственное за противопожарную защиту лицо в рамках своих полномочий обязано обеспечивать своевременную уборку помещений склада продуктов от горючих отходов.

6.2. В помещениях склада необходимо хранить продукты с учетом их пожароопасных физических и химических свойств.

6.3. Минимальное расстояние от светильников до хранящихся товаров должно быть не менее 50 см.

6.4. Любые выполняемые работы, связанные с вскрытием тары, расфасовкой продукции, необходимо проводить в помещениях, полностью изолированных от мест хранения.

6.5. Оборудование склада продуктов по окончании рабочего дня необходимо отключать от электросети.

6.6. Аппараты, предназначенные для прекращения подачи электроэнергии на склад продуктов, должны быть расположены за пределами складского помещения на стене из негорючих материалов.

6.7. В помещениях школьного склада продуктов строго запрещено:

- хранение и использование легко возгорающихся и горючих жидкостей, взрывчатых веществ, пиротехнических изделий, баллонов с горючими газами, товаров в аэрозольной упаковке, целлулоида и иных пожаро-взрыво-опасных веществ и материалов;

- делать уборку помещений склада и стирать одежду с использованием бензина, керосина и иных легко возгорающихся и горючих жидкостей;

- использовать любые бытовые электрические нагревательные приборы;

- оставлять после окончания работы включенными электроосвещение (за исключением дежурного), электрическое оборудование и приборы;

- разогревать замерзшие трубы разных систем паяльными лампами и любыми другими способами с применением открытого огня.

- при использовании эвакуационных путей и выходов необходимо обеспечить соблюдение проектных решений и требований нормативных документов по противопожарной защите (по освещенности, количеству, размерам и объемно-планировочным решениям эвакуационных путей и выходов, а также по наличию на путях эвакуации знаков пожарной безопасности).

6.8. В складских помещениях школы, отведенных под хранение продуктов, запрещено обустраивать любые бытовки, комнаты для приема пищи.

6.9. Склад продуктов должен быть оснащен всеми необходимыми средствами пожаротушения.

6.10. Любые повреждения огнеупорных покрытий (штукатурки, специальных красок, лаков, обмазок и т.п.) строительных конструкций, горючих отделочных и теплоизоляционных материалов должны незамедлительно ликвидироваться. Обработанные (пропитанные) согласно установленным требованиям нормативных документов деревянные конструкции и ткани по окончании сроков действия обработки (пропитки) и при потере огнезащитных свойств составов следует обрабатывать (пропитывать) повторно. Состояние огнезащитной обработки (пропитки) должно проверяться не реже двух раз за год.

6.11. При использовании эвакуационных путей, эвакуационных выходов категорически запрещено:

- устраивать пороги на путях эвакуации (за исключением порогов в дверных проемах), раздвигающиеся и подъемно-опускные двери, вращающиеся двери и турникеты, а также иные устройства, препятствующие свободной эвакуации работников;

- располагать на выходе из склада продуктов сушилки и вешалки для одежды, гардеробы, размещать, даже временно, упаковки и мешки с продуктами;

- загромождать эвакуационные пути и выходы (в том числе проходы, коридоры, тамбуры, двери) разными материалами, упаковками с продуктами, оборудованием, мебелью, мусором и иными предметами, а также блокировать двери эвакуационных выходов;

- менять направление открытия дверей, исключая двери, открытие которых не ограничивается или к которым предъявляются особые требования согласно нормативным правовым актам;
- засовы на дверях эвакуационных выходов должны обеспечивать возможность их легкого открытия с внутренней стороны помещения без ключа.

## **7. Электрооборудование в складских помещениях для продуктов**

### **7.1. Используя электрооборудование, в процессе работы категорически запрещено:**

- использовать электропровода и кабели с видимыми нарушениями изоляции;
- оборачивать электрические лампы и светильники бумагой, тканью и иными горючими материалами, а также пользоваться светильниками со снятыми колпаками, которые предусмотрены конструкцией устройства;
- пользоваться электроутюгами, электрическими плитками, электрическими чайниками, кипятильниками и иными электронагревательными приборами.
- выполняя аварийные и иные строительно-монтажные и реставрационные работы в помещении склада продуктов, пользоваться временной электропроводкой, в том числе удлинителями, сетевыми фильтрами, которые не подходят по своим характеристикам для питания используемых электрических приборов.
- пользоваться дежурным освещением и электронагревательными приборами, устанавливать штепсельные розетки.

7.2. Эвакуационное освещение на складе продуктов в школе должно включаться автоматически при отключении электропитания рабочего освещения.

7.3. Знаки пожарной безопасности с автономным питанием от электросети, используемые на путях эвакуации, должны всегда быть включенными и находиться в исправном состоянии.

## **8. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и производстве пожароопасных работ в складе продуктов школы.**

8.1. В помещениях склада продуктов общеобразовательного учреждения запрещается курение и применение открытого огня.

### **8.2. Выполняя покрасочные работы на складе продуктов, следует:**

- полностью освободить помещение склада от продуктов и материала;
- составлять и разбавлять все виды лаков и красок в отдельных помещениях у наружной стены с оконными проемами или на открытых площадках;
- подавать окрасочные материалы в готовом виде централизованно;
- не превышать сменную потребность горючих веществ на рабочем месте, вскрывать емкости с горючими веществами только перед их применением.

8.3. Пожароопасные мероприятия (огневые, сварочные работы и т.п.) должны проводиться в помещении склада продуктов только после согласования с директором общеобразовательного учреждения.

8.4. Пожароопасные работы (огневые, сварочные и т.п.) в помещениях склада должны выполняться исключительно при отсутствии детей и работников.

8.5. Последовательность выполнения пожароопасных работ и меры пожарной безопасности при их выполнении должны строго соответствовать требованиям «Правил противопожарного режима в Российской Федерации».

### **8.6. При проведении огневых работ на складе продуктов следует:**

- очистить все помещение склада от продуктов, паков, бумажной, картонной тары, мешкоы и пакетов;
- перед выполнением огневых работ тщательно проветрить помещение склада;



- разместить в месте выполнения огневых работ первичные средства пожаротушения (огнетушитель, ящик с песком вместимостью 0,5 куб. метра, 2 лопаты, ведро с водой);
- хорошо закрыть все двери, соединяющие помещение склада продуктов с иными помещениями школы, раскрыть все окна;
- постоянно контролировать состояние паро-газо-воздушной среды в технологическом оборудовании, на котором проводятся огневые работы, и в опасной зоне;
- срочно прекратить огневые работы при превышении содержания горючих веществ или снижении концентрации флегматизатора в опасной зоне или технологическом оборудовании до значений предельно допустимых взрывобезопасных концентраций паров (газов).

#### **8.7. Выполняя огневые работы в помещении склада продуктов, строго запрещается:**

- начинать работы в случае повреждения аппаратуры;
- выполнять огневые работы на недавно окрашенных горючими красками (лаками) конструкциях и изделиях;
- пользоваться одеждой и рукавицами имеющими следы масел, жиров, бензина, керосина и иных горючих жидкостей;
- разрешать работать сотрудникам, у которых нет соответствующего квалификационного удостоверения;
- не допускать контакта электропроводов с баллонами, заполненными сжатыми, сжиженными и растворенными газами;
- выполнять работы на аппаратах и коммуникациях, заполненных горючими и токсичными веществами, а также находящихся под электрическим напряжением;
- проводить огневые работы в одно время с работами по наклейке покрытий полов и отделке помещений с применением горючих лаков, клея, мастик и иных горючих материалов.

### **9. Порядок, нормы хранения и транспортировки пожаро-взрывоопасных и пожароопасных веществ и материалов.**

9.1. Хранение в помещениях склада продуктов школы пожароопасных и взрывоопасных веществ, жидкостей и материалов категорически запрещено.

9.2. Все оборудование склада после окончания рабочего дня должно обесточиваться.

### **10. Порядок сбора, хранения и удаления горючих веществ и материалов.**

10.1. Рабочие места в складских помещениях для продуктов (кладовых) общеобразовательного учреждения должны систематически очищаться от мусора, использованной бумаги, пустой картонной тары, пыли.

10.2. Не разрешено хранение горючих материалов, рядом с отопительными приборами и на путях эвакуации.

10.3. Горючие вещества и материалы (бумага, картон, упаковка от продуктов питания и т.д.) необходимо каждый день выносить из здания общеобразовательного учреждения и хранить в закрытом металлическом контейнере, расположенном на хозяйственном дворе школы.

### **11. Предельное число одновременно находящихся в помещениях склада материалов.**

11.1. В складском помещении продуктов нельзя хранить вещества и материалы, которые не относятся к хозяйственной деятельности пищеблока (столовой).

11.2. Количество продуктов в складском помещении не должно быть больше, чем вместимость стеллажей, полок, деревянных поддонов, отведенных мест для хранения

и должно находиться только на них. Запрещено размещение продуктов, даже временное, на путях эвакуации.

## **12. Порядок осмотра и закрытия помещений склада продуктов по окончании работы**

12.1. После завершения работы на пищеблоке школы помещение склада для хранения продуктов тщательно осматривается, выявляются нарушения, которые могут привести к возгоранию, проверяется исправность авто-установок пожарной автоматики.

12.2. Если обнаружена неисправность, следует доложить о случившемся директору или ответственному за пожарную безопасность в школе.

12.3. Запирать помещение в случае выявления любых неисправностей, которые могут привести к нагреванию или возгоранию, категорически запрещается.

## **13. Обязанности и действия сотрудников при пожаре, в том числе при вызове пожарной охраны.**

13.1. При выявлении возгорания или признаков горения на складе продуктов (задымление, запах гари, тление и т.п.) любой сотрудник, обязан:

- с помощью первичных средств пожаротушения (огнетушителя, пожарного крана, песка) попытаться потушить пожар в складском помещении продуктов школы.
- в случае если загорание потушить не удалось, сообщить о пожаре всем находящимся в помещениях здания людям с помощью кнопки оповещения или подав голосовой сигнал.
- незамедлительно вызвать пожарную охрану по номеру телефона 101 или 112 (Единая Служба спасения).
- обязательно сообщить диспетчеру: свою фамилию и имя; адрес общеобразовательного учреждения; кратко рассказать, о месте возгорания или о том, что горит; не класть трубку телефона первым, у диспетчера могут возникнуть вопросы или, возможно, он даст вам необходимые указания.
- в случае необходимости, срочно вызвать медицинскую помощь и иные службы.
- приступить к эвакуации людей из помещений.

## **14. Порядок размещения и использования огнетушителей. Меры безопасности при работе с ними.**

14.1. Порядок размещения огнетушителей на складе:

- огнетушители, находящиеся на складе продуктов общеобразовательного учреждения, не должны создавать препятствие для безопасной эвакуации людей из помещения;
- огнетушители необходимо размещать на открытых местах не далеко от выходов из помещений на высоте не более 150 см;
- огнетушители, которые находятся на складе продуктов школы, должны быть исправными, и обеспечено их нужное количество;
- запрещено использовать огнетушители для целей, не относящихся к ликвидации возгораний;
- запрещено перемещать огнетушители с мест их постоянного нахождения;
- все огнетушители должны иметь номера, и должны учитываться в журнале первичных средств пожаротушения.
- не разрешено располагать в помещениях и применять огнетушители, без нумерации;
- номер, указанный на огнетушителе является гарантией его проверки и учета и, соответственно, его исправности;

- огнетушители должны находиться на видных, открытых местах, где полностью исключается их повреждение, попадание на них прямых солнечных лучей, прямое воздействие отопительных и нагревательных приборов;
- в случае тушения твердых горючих веществ, ЛВЖ, ГЖ, электропроводки (до 1000 вольт), пользоваться исключительно порошковыми и углекислотными огнетушителями.

#### 14.2. Правила применения порошковых огнетушителей:

- приблизить огнетушитель к очагу возгорания (пожара);
- удалить пломбу;
- выдернуть чеку, используя кольцо;
- нажав на рычаг, огнетушитель привести в действие, при этом следует струю огнетушащего порошка направлять прямо на очаг возгорания.

#### 14.3. Правила использования углекислотных огнетушителей:

- уверенно сорвать чеку;
- следует направить раструб огнетушителя непосредственно на очаг возгорания;
- открыть ЗПУ (запорно-пусковое устройство) нажав на рычаг или повернув маховик против часовой стрелки до упора;
- рычаг/маховик дает возможность прекратить подачу углекислоты.

#### 14.4. Требования мер безопасности при применении углекислотного огнетушителя:

- углекислотный огнетушитель, имеющий металлический раструб, нельзя применять для тушения пожаров электрооборудования, находящегося под напряжением.
- используя углекислотные огнетушители всех типов нельзя держаться за раструб голой рукой, так как при выходе углекислоты образуется снегообразная масса с температурой минус 60-70°С.

#### 14.5. Общие рекомендации по тушению огнетушителями:

- при ликвидации возгораний разлитых легковоспламеняющихся жидкостей и горючих жидкостей тушение следует начинать с передней кромки, направляя струю порошка на горящую поверхность, а не на само пламя;
- горящую вертикально расположенную поверхность необходимо тушить снизу вверх, а не сверху вниз;
- лучше всего проводить тушение одновременно несколькими огнетушителями группой лиц;
- использованный огнетушитель следует заменить новым, пригодным для применения;
- пустой огнетушитель нужно сдать заместителю директора по административно-хозяйственной работе (завхозу) для последующей перезарядки, о чем обязательно записать в журнале учета первичных средств пожаротушения;
- использование первичных средств пожаротушения для хозяйственных и других нужд, не относящихся к тушению пожаров, запрещено.

### **15. Последовательность использования пожарного крана и меры безопасности при работе с ним.**

15.1. Внутренний пожарный кран предназначен для ликвидации возгораний разных объектов, за исключением электроустановок, электрооборудования под напряжением.

#### 15.2. Чтобы привести в действие пожарный кран следует:

- удалить пломбу со шкафа или вытащить ключ из места хранения на дверце шкафа, отпереть дверцу, достать и раскрутить пожарный рукав, соединенный с пожарным стволом, направить в сторону горящего объекта или зоны;
- повернув маховик клапана включить воду и начать тушение очага возгорания;

- используя пожарный кран, рекомендовано действовать вдвоем, в то время когда один человек пускает воду, второй направляет струю из ствола в зону пожара;
- запрещено применять пожарные краны с пуском воды для работ, не относящихся к тушению возгораний.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

С инструкцией ознакомлен (а)

«\_\_»\_\_20\_\_г.

/\_\_\_\_\_/

Приложение №16

к приказу от №\_\_\_\_\_

## **Инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на пищеблоке**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящая инструкция разработана для изучения всеми сотрудниками пищеблока приемов и способов оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях.
- 1.2. Способы, приведенные в данной инструкции, полностью соответствуют всем законодательным актам и нормативным документам Российской Федерации, регулирующим охрану труда.
- 1.3. Настоящей инструкцией необходимо руководствоваться во время обучения оказанию первой помощи пострадавшим, а также при непосредственном оказании помощи при возникновении несчастного случая.

### **2. Общие требования**

- 2.1. При несчастном случае заведующему производством (шеф-повару) следует незамедлительно организовывать первую помощь пострадавшему при несчастном случае и, если необходимо, оперативно вызвать «скорую помощь», доставить его в ближайшее медицинское учреждение.
- 2.2. Первую помощь потерпевшему на пищеблоке необходимо оказать под руководством одного человека, так как различные советы окружающих, суета, споры и растерянность могут привести к потере драгоценного времени. В тоже время вызов скорой медицинской помощи или, если это возможно, доставка потерпевшего в медицинское учреждение должны осуществляться немедленно.
- 2.3. Каждый сотрудник должен быть обучен оказанию первой помощи при возникновении несчастного случая. В помещении пищеблока (кухни) должна всегда находиться медицинская аптечка, укомплектованная всем необходимым для оказания первой помощи.

#### 2.4. Оказывающий первую помощь на пищеблоке должен знать:

- основы оказания первой помощи пострадавшему;
- признаки (симптомы) повреждений жизненно важных органов организма;
- правила, способы и приемы оказания первой доврачебной помощи потерпевшим в зависимости от каждой конкретной ситуации;
- все возможные способы перемещения пострадавшего.

#### 2.5. Оказывающий первую помощь на пищеблоке должен быть обучен:

- определению состояния пострадавшего, выполнению диагностики вида и особенностей поражения (травмы), подбору вида требуемой первой помощи, порядку проведения необходимых действий;
- правильному выполнению всего комплекса экстренной реанимационной помощи, выполнению контроля над эффективностью и, если это необходимо, корректировке реанимационных действий, учитывая состояние пострадавшего;
- остановке кровотечения путем наложения жгута, давящих повязок и т. д.;
- наложению повязок, косынок, транспортных шин при переломах костей, вывихах, тяжелых ушибах;
- оказанию помощи в случае поражения электрическим током, в случае теплового, солнечного удара и острых отравлений;
- применению подручных средств оказания первой помощи пострадавшему, для переноса, погрузки, транспортировки пострадавшего; пользованию аптечкой первой помощи.

#### 2.6. Перечень состояний, при которых должна оказываться первая помощь:

- потеря сознания;
- отсутствие дыхания и остановка кровообращения;
- внешние кровотечения;
- наличие инородных тел в верхних дыхательных путях;
- травмирование разных частей тела;
- ожоги, эффекты воздействия повышенных температур, теплового излучения;
- различные отравления.

### **3. Перечень необходимых действий при оказании первой помощи**

#### 3.1. Действия по оценке обстановки и обеспечению безопасных условий для оказания первой помощи пострадавшим на пищеблоке:

- определить угрожающие факторы для собственной жизни и здоровья;
- определить угрожающие факторы для жизни и здоровья потерпевшего;
- ликвидировать угрожающие жизни и здоровью факторы;
- прекратить действие травмирующих факторов на пострадавшего;
- определить число пострадавших при несчастном случае;
- вытащить потерпевшего из труднодоступных мест;
- переместить потерпевшего.

#### 3.2. Вызвать «скорую медицинскую помощь».

#### 3.3. Установить наличие сознания у потерпевшего.

#### 3.4. Действия по восстановлению проходимости дыхательных путей и выявлению признаков жизни у потерпевшего:

- запрокинуть голову с подъемом подбородка;
- выдвинуть нижнюю челюсть;
- установить присутствие дыхания при помощи слуха, зрения и касания;
- определить наличия кровообращения, проверить пульса на магистральных артериях.

### 3.5. Действия по выполнению сердечно-легочной реанимации до момента появления признаков жизни:

- надавливание руками на грудину пострадавшего;
- искусственное дыхание «Рот в рот»;
- искусственное дыхание «Рот к носу»;
- искусственное дыхание с применением устройства для искусственного дыхания.

### 3.6. Действия по поддержанию проходимости дыхательных путей:

- придать устойчивое боковое положение;
- запрокинуть голову, подняв подбородок;
- выдвинуть нижнюю челюсть.

### 3.7. Действия по общему осмотру пострадавшего и временной остановке внешнего кровотечения:

- провести общий осмотр пострадавшего на присутствие кровотечений;
- прижать артерии пальцем;
- наложить жгут;
- максимально согнуть конечности в суставе;
- прямое надавливание на рану; наложение давящей повязки.

### 3.8. Действия по подробному осмотру пострадавшего с целью выявления признаков травм, отравлений и иных состояний, представляющих угрозу его жизни и здоровью, и по оказанию первой помощи при выявлении перечисленных состояний:

- осмотреть голову;
- осмотреть шею и грудь;
- осмотреть спину, живот и таз;
- осмотреть конечности;
- зафиксировать шейный отдел позвоночника (вручную, подручными средствами, применяя медицинские изделия);
- прекратить воздействие опасных химических веществ на потерпевшего (промыть желудок, приняв большое количество воды и вызвав рвоту, удалить с поврежденной поверхности и промыть поврежденную поверхность проточной водой);
- выполнить местное охлаждение при травмах, термических ожогах и других воздействиях высоких температур или теплового излучения; термоизоляция при обморожениях и иных последствиях воздействия низких температур.

### 3.9. Придать пострадавшему наиболее благоприятное положение тела.

### 3.10. Контролировать состояние пострадавшего (сознание, дыхание, кровообращение) и оказать психологическую поддержку.

### 3.11. Передать пострадавшего бригаде скорой медицинской помощи.

## **4. Оказание первой помощи при несчастных случаях на пищеблоке, признаки травм**

4.1. *Первая помощь при несчастном случае* – это простые срочные действия, которые необходимы для спасения жизни и здоровья пострадавшего в случае повреждений, несчастных случаев и неожиданных заболеваний. Такую помощь оказывают на месте происшествия до прибытия медработников или доставки пострадавшего в медицинское учреждение.

Важно не забывать, что от своевременности и качества оказания первой помощи в большей степени зависит дальнейшее состояние здоровья пострадавшего и, в

отдельных случаях, его жизнь. Оказание первой помощи очень важный момент, но никогда не заменяет квалифицированной медицинской помощи, если в этом есть необходимость.

Нельзя пытаться самостоятельно лечить пострадавшего – это должен делать врач-специалист. Также не следует давать пострадавшему какие-либо медикаменты (таблетки, капли и прочее).

Сотрудники пищеблока, не имеющие медицинского образования, не имеют права на оказание медицинской помощи.

## **4.2. ВЫВИХ**

Вывихом называется смещение суставных концов костей, частично или полностью нарушающее их взаимное соприкосновение.

Признаки вывиха – это появление сильной боли в области пораженного сустава; нарушение двигательной функции конечности, проявляющееся в невозможности выполнять движения; принятие вынужденного положения конечности и деформация формы сустава; смещение суставной головки с запустеванием суставной капсулы и пружинящая фиксация конечности при ее обычном положении.

При травматических вывихах суставов требуется срочное оказание первой помощи. Самим вывихи нельзя вправлять! Вовремя вправленный медицинским работником вывих при его правильном последующем лечении приводит к полному восстановлению нарушенной функции конечности.

Первая помощь при вывихе должна включать в себя оценку ситуации и обеспечение безопасных условий для оказания помощи, вызове скорой медицинской помощи, фиксации поврежденной конечности в положении, в котором она оказалась после вывиха и придании конечности наиболее возвышенного положения. Фиксируют конечность при помощи повязки или подвешивания ее на косынке. В случае вывихов суставов нижней конечности пострадавшего необходимо доставить больницу в лежачем положении (на носилках) подложив под конечность подушки, зафиксировав ее. Никаких обезболивающих лекарств не давать! Назначать к применению лекарства может исключительно квалифицированный медработник.

## **4.3. КРОВОТЕЧЕНИЕ**

### **4.3.1. Внешнее кровотечение.**

*Внешнее кровотечение* – это излияние крови из поврежденных кровеносных сосудов. Это одно из частых и опасных последствий ранений, травм и ожогов. В зависимости от поврежденного сосуда выделяют три вида кровотечений: артериальное, капиллярное и венозное.

*Артериальное кровотечение* возникает в случае повреждения артерий и относится к наиболее опасному.

Признаки такого кровотечения: из раны сильно пульсирующей струей бьет кровь алого цвета.

Первая помощь при кровотечении: заключается в остановке кровотечения, которая осуществляется путем придания кровотока области приподнятого положения, наложения давящей повязки, максимально возможного сгибания конечности в суставе и одновременном сдавливании при этом проходящих в поврежденной области сосудов, пальцевого прижатия, наложения жгута. Прижимают сосуд выше раны в определенных анатомических точках, там, где меньше всего мышечной массы, сосуд расположен поверхностно и можно прижать его к кости под

ним. Прижимать сосуд лучше всего не одним, а сразу несколькими пальцами одной или обеих рук.

В случае *кровотечения в височной области* прижимают артерию впереди мочки уха у скуловой кости.

В случае *кровотечения в области щеки* сосуды нужно прижимать к краю нижней челюсти впереди жевательной мышцы.

Если *кровотечение из ран лица, языка, волосистой части головы*, то прижимают к поперечному отростку шейного позвонка сонную артерию по переднему краю грудино-ключично-сосцевидной мышцы – у ее середины.

В случае *кровотечения в области плеча* подключичную артерию прижимают под ключицей к ребру, подмышечная артерия прижимается в подмышечной впадине к головке плечевой кости.

Если *кровотечение в области предплечья и локтевого сгиба*, то прижимают плечевую артерию у внутреннего края двуглавой мышцы плеча (бицепса) к плечевой кости.

В случае *кровотечения в паховой области* прижимают брюшную аорту кулаком ниже и слева от пупка к позвоночнику.

Если *кровотечение в области бедра*, то прижимать нужно к горизонтальной ветви лобковой кости в точке, которая находится ниже паховой связки.

Пальцевое прижатие с целью временной остановки кровотечения используют крайне редко, исключительно для оказания экстренной помощи.

К наиболее надежному методу временной остановки сильного артериального кровотечения на верхних и нижних конечностях относится наложение кровоостанавливающего жгута или закрутки, то есть круговое перетягивание конечности.

Есть несколько видов кровоостанавливающих жгутов. Если отсутствует жгут можно применить любой подручный материал (резиновую трубку, брючный ремень, платок, веревку и т. п.). Последовательность при наложении кровоостанавливающего жгута: жгут накладывается в случае повреждения крупных артерий конечностей выше раны так, чтобы он полностью пережимал артерию. Для наложения жгута конечность приподымают, подложив под него мягкую ткань (бинт, одежду и пр.), затем делают несколько витков до тех пор, пока кровотечение не остановится полностью. Витки нужно делать так, чтобы они ложились вплотную один к другому и чтобы между витками не попадали складки одежды. Концы жгута надежно фиксируют (завязав или скрепив при помощи цепочки и крючка). Если жгут наложен правильно, то произойдет остановка кровотечения и исчезнет периферический пульс. К жгуту в обязательном порядке должна прикрепляться записка, где указывается время наложения жгута. Жгут можно накладывать не дольше, чем на 1–1,5 часа, в зимнее время – на 1 час. Запрещается скрывать наложенный жгут под одеждой. В случае крайней необходимости наиболее продолжительного пребывания жгута на конечности его ослабляют на 5–10 минут (до восстановления кровоснабжения конечности), выполняя в это время пальцевое прижатие поврежденного сосуда. Данные действия можно повторять несколько раз, но при этом следует каждый раз сокращать промежуток времени между такими действиями в 1,5–2 раза по сравнению с предыдущими. Жгут должен быть наложен так, чтобы он был виден. Пострадавшего с наложенным жгутом незамедлительно отправляют в медицинское учреждение.

**Венозное кровотечение** возникает в случае повреждении венозных стенок.

Признаки венозного кровотечения: из раны медленной непрерывной струей течет темная кровь.



Первая помощь при венозном кровотечении – остановка кровотечения, для этого будет достаточным придание приподнятого положения конечности, максимальное сгибание ее в суставе или наложение давящей повязки. Данное положение придается конечности только после наложения давящей повязки. Если венозное кровотечение сильное, то сосуд прижимают к кости на 5–8 см ниже раны. Данный способ удобен тем, что может быть выполнен быстро и не требуется каких-либо приспособлений.

**Капиллярное кровотечение** – это следствие повреждения самых мелких кровеносных сосудов (капилляров).

Признаки капиллярного кровотечения: кровоточит вся поверхность раны.

Первая помощь при капиллярном кровотечении – наложение давящей повязки. На кровоточащий участок накладывают бинт (марлю), можно воспользоваться чистым носовым платком.

#### **4.3.2. Внутреннее кровотечение.**

*Внутреннее кровотечение* – это потеря крови, во время которой кровь вытекает не наружу, а в одну из полостей тела человека. При внутреннем кровотечении кожный покров остается не поврежденным, и видимой раны нет. Внутреннее кровотечение может возникнуть не только в результате травмы (разрыв селезенки при ударе по животу), но и из-за заболевания (язвенная болезнь желудка, цирроз печени и т. д.).

Диагностировать внутреннее кровотечение на этапе оказания первой помощи очень трудно. Оказание первой помощи должно направляться на создание условий для снижения интенсивности кровотечения вплоть до его остановки.

Действия при внутреннем кровотечении: Оценка ситуации и обеспечение безопасных условий для оказания первой помощи. Максимально быстро вызвать бригаду скорой помощи. Обеспечить пострадавшему при несчастном случае на пищеблоке полный покой. Приложить к области предполагаемого источника кровотечения холод (пузырь со льдом или снегом, холодной водой).

#### **4.4. ОБМОРОК**

*Обморок* – это внезапная кратковременная потеря сознания, которая сопровождается ослаблением деятельности сердца и дыхания. Возникает при интенсивно развивающемся малокровии головного мозга и продолжается от нескольких секунд до 5–10 минут и более.

Признаки обморока: Обморок выражается во внезапно появляющейся дурноте, головокружении, слабости и потере сознания. Обморок сопровождается бледностью и охлаждением кожных покровов. Дыхание замедляется, становится поверхностным, слабый и редкий пульс (до 40–50 ударов в минуту).

Первая помощь при обмороке: В первую очередь нужно пострадавшего уложить на спину так, чтобы голова была немного опущена, а ноги приподняты. Для облегчения дыхания нужно освободить шею и грудь от стесняющей одежды. Тепло укрыть пострадавшего, положить грелку к ногам. Если обморок затянулся, то сделать искусственное дыхание. Когда придет в сознание, дать ему горячий чай.

Первая помощь при обмороке от теплового или солнечного удара. В случае теплового и солнечного удара кровь приливает к мозгу. Пострадавший чувствует внезапную слабость, головную боль, возникает рвота, дыхание становится поверхностным. Пострадавшего следует вывести или вынести из жаркого помещения и поместить в тень или прохладное помещение пищеблока, обеспечить приток свежего воздуха. Его нужно уложить так, чтобы голова была выше туловища, расстегнуть одежду, стесняющую дыхание, приложить к голове лед или сделать холодные примочки, смочить грудь холодной водой. Если дыхание прекратилось или стало

очень слабым, а пульс не прощупывается, следует сразу же начать делать искусственное дыхание и массаж сердца и срочно вызвать врача.

#### 4.5. ПЕРЕЛОМ

*Перелом* – нарушение целостности кости. Открытые переломы характеризуются наличием в области перелома раны, а при закрытых отсутствует нарушение целостности покровов (кожи или слизистой оболочки).

Важно помнить, что перелом может сопровождаться осложнениями: повреждением острыми концами осколков кости крупных кровеносных сосудов, что может привести к наружному кровотечению (в случае открытой раны) или внутритканевому кровоизлиянию (в случае закрытого перелома); повреждению нервных стволов, которые могут вызвать шок или паралич; к инфицированию раны и развитию флегмоны, к возникновению остеомиелита или общей гнойной инфекции; к повреждению внутренних органов (мозга, легких, печени, почек, селезенки и др.).

Признаки перелома: очень сильные боли, деформация и нарушение двигательной функции конечности, укорочение конечности, своеобразный костный хруст.

В случае *переломов черепа* наблюдается тошнота, рвота, нарушение сознания, замедление пульса – признаки сотрясения (ушиба) головного мозга, кровотечение из носа и ушей.

*Переломы таза* всегда сопровождаются большой кровопотерей и в 30 процентах случаев развитием травматического шока. Данное состояние возникает потому, что в тазовой области повреждаются крупные кровеносные сосуды и нервные стволы.

*Переломы позвоночника* – одна из наиболее серьезных травм, часто заканчивающаяся летальным исходом. Анатомически позвоночный столб состоит из прилегающих друг к другу позвонков, которые соединяются между собой межпозвонковыми дисками, суставными отростками и связками. В специальном канале находится спинной мозг, который может также пострадать при травме.

Очень опасны *травмы шейного отдела позвоночника*, которые приводят к серьезным нарушениям сердечнососудистой и дыхательной систем. Если повреждается спинной мозг и его корешки, то нарушается его проводимость.

Первая помощь при переломе – обеспечение неподвижности отломков кости (транспортной иммобилизации) поврежденной конечности шинами или имеющимися под рукой палками, дощечками и т. п. Если под рукой нет никаких предметов для иммобилизации, то нужно прибинтовать поврежденную руку к туловищу, поврежденную ногу к здоровой. В случае перелома позвоночника пострадавшего транспортируют на щите. Если открытый перелом, сопровождающийся обильным кровотечением, то накладывается давящая асептическая повязка и по показаниям кровоостанавливающий жгут. При этом надо учитывать, что наложение жгута ограничено минимально возможным сроком.

Недопустимо: Промывание раны спиртом, раствором йода – это может вызвать ожог. Применение перекиси водорода – это спровоцирует кровотечение. Отдирать прилипшие кусочки одежды – они могут содержать тромб, который в этом случае создает препятствие дальнейшей кровопотере, внутри кровеносного сосуда. Присыпать рану лекарствами в виде порошков, смазывать ее какими-нибудь мазями или маслами. Прикладывать вату прямо на рану. Удалять инородные тела, а в случае выпадения внутренних органов – вправлять их в рану (можно только закрыть их стерильными материалами). Неправильная обработка ран может привести к осложнениям и увеличить сроки их заживления.

## 4.6. РАНЫ

*Раны (ранения)* – повреждение покровов кожи, слизистых и подлежащих тканей. Главные признаки раны – открытие краев, боль и кровотечение. Раной называется механическое повреждение покровов тела, нередко сопровождающееся нарушением целостности мышц, нервов, крупных сосудов, костей, внутренних органов, полостей и суставов.

В зависимости от характера повреждения и вида ранящего предмета выделяют раны *резаные, колотые, рубленые, ушибленные, размозженные, огнестрельные, рваные и укушенные*.

Раны могут быть *поверхностными, глубокими и проникающими* в полость тела.

Причинами ранения могут быть разные физические или механические воздействия. В зависимости от их силы, характера, особенностей и мест приложения они могут привести к разнообразным дефектам кожи и слизистых, травмам кровеносных сосудов, повреждениям внутренних органов, костей, нервных стволов и вызывать острую боль.

Резаные раны. Резаная рана обычно всегда раскрыта, имеет ровные края и сильно кровоточит. При такой ране окружающие ткани повреждаются незначительно и менее склонны к инфицированию.

Колотые раны это следствие проникновения в тело колющих предметов. Колотые раны часто являются проникающими в полости (грудную, брюшную и суставную). Форма входного отверстия и раневого канала зависит от вида ранящего предмета и глубины его проникновения. Колотые раны характеризуются глубоким каналом и часто значительными повреждениями внутренних органов. Часты при этом внутренние кровотечения в полости тела. Учитывая то, что раневой канал вследствие смещения тканей обычно извилистый, могут образовываться затеки между тканями и развиваться инфекция.

Рубленые раны. Такие раны характеризуются глубоким повреждением тканей, широким раскрытием, ушибом и сотрясением окружающих тканей.

Ушибленные и рваные раны характеризуются большим количеством размятых, ушибленных, пропитанных кровью тканей.

Первая помощь при ране. На любую рану необходимо наложить повязку, желательна асептическую (стерильную). Асептической повязкой в большинстве случаев служит пакет перевязочный медицинский, а при его отсутствии – стерильный бинт. Если ранение сопровождается обильным кровотечением, следует остановить его любым подходящим для этого способом. В случае обширных ранений мягких тканей, переломов костей и ранений крупных кровеносных сосудов и нервных стволов необходима иммобилизация конечности табельными или подручными средствами. Пострадавшего следует как можно быстрее доставить в медучреждение.

## 4.7. ШОК

*Шок (бесчувствие)* – состояние организма, возникающее из-за нарушения кровообращения, дыхания и обмена веществ. Это серьезная реакция организма на ранения, которая представляет большую опасность для жизни человека.

Признаки шокового состояния: побледнение кожных покровов; ухудшение (вплоть до потери) сознания; холодный пот; расширенные зрачки; ускорение дыхания и пульса; падение артериального давления; в тяжелых случаях может быть рвота, пепельный цвет лица, синеватый кожный покров.

Первая помощь при шоковом состоянии: оказать необходимую помощь в зависимости от вида ранения (остановить кровотечение, иммобилизовать место перелома и т. п.); закутать пострадавшего одеялом, уложить его горизонтально с немного опущенной головой; в случае ранения брюшной полости давать пострадавшему воду категорически запрещается; немедленно вызвать квалифицированную медицинскую помощь.

#### **4.8. РАСТЯЖЕНИЕ**

*Растяжение* – это повреждение мягких тканей (связок, мышц, сухожилий, нервов) под действием силы, без нарушения их целостности. Чаще всего происходит растяжение связочного аппарата суставов при неправильных, внезапных и резких движениях, выходящих за пределы нормального объема движений данного сустава (при подворачивании стопы, боковых поворотах ноги при зафиксированной стопе и др.). В более тяжелых случаях возможен надрыв или полный разрыв связок и суставной сумки.

Признаки растяжения: появление внезапных сильных болей, припухлости, нарушение движений в суставах, кровоизлияние в мягкие ткани (синяки). При ощупывании места растяжения проявляется болезненность.

Первая помощь при растяжении предполагает обеспечение покоя пострадавшему, тугой повязки поврежденного сустава, обеспечивающей его подвижность и уменьшение кровоизлияния. Впоследствии необходимо обратиться к врачу-травматологу.

#### **4.9. ОТРАВЛЕНИЯ ОКИСЬЮ УГЛЕРОДА**

*Отравление окисью углерода* происходит при его вдыхании и относится к острому отравлению. Образуется окись углерода при горении и в производственных условиях.

Поражающее действие окиси углерода основано на реакции соединения с гемоглобином (химическое соединение крови, состоящее из белка и железа, выполняющее снабжение ткани кислородом), в результате чего образуется карбоксигемоглобин, который не способен доставлять кислород к тканям, в результате чего развивается гипоксия (кислородное голодание тканей). Этим и объясняются наиболее ранние и выраженные изменения со стороны центральной нервной системы, особенно чувствительной к недостатку кислорода.

Признаки отравления окисью углерода: головная боль, головокружение, тошнота, рвота, оглушенное состояние, резкая мышечная слабость, помутнение сознания и потеря сознания, кома. В случае воздействия высоких концентраций окиси углерода наблюдаются тяжелые отравления, характеризующиеся потерей сознания, продолжительным коматозным состоянием, приводящим в особо тяжелых случаях к летальному исходу. Наблюдается расширение зрачков со слабой реакцией на свет, приступ судорог, резкое напряжение (ригидность) мышц, учащенное поверхностное дыхание, учащенное сердцебиение.

Первая помощь при отравлении окисью углерода: обеспечить доступ свежего воздуха; освободить шею и грудную клетку от сдавливающей одежды; если возможно, то провести ингаляцию кислорода (проводит медицинский персонал); если необходимо сделать искусственное дыхание и непрямой массаж сердца; немедленно доставить в медучреждение.

#### **4.10. ЭЛЕКТРОТРАВМА**

*Электротравма* возникает при прямом или не прямом контакте человека с источником электричества. Под действием тепла (джоулево тепло), образующегося при прохождении электрического напряжения по тканям тела, возникают ожоги. Электрический ток зачастую вызывает глубокие ожоги. Все патологические нарушения, вызванные электро-травмой, можно объяснить прямым воздействием электрического тока при прохождении его через ткани организма; побочными явлениями, вызываемыми при прохождении тока в окружающей среде вне организма.

Признаки получения электротравмы. В результате прямого действия тока на организм возникают общие явления (расстройство деятельности центральной нервной, сердечно-сосудистой, дыхательной систем и др.). Побочные явления в окружающей среде (тепло, свет, звук) могут вызвать значительные изменения в организме (ослепление и ожоги вольтовой дугой, повреждение органов слуха и т. д.).

Первая помощь при электротравме на пищеблоке: следует быстро освободить пораженного от действия электрического тока, применив подручные средства (сухую палку, веревку, доску и др.), отключив сеть и т. д. Оказывающий помощь с целью самозащиты должен обмотать руки прорезиненной материей, сухой тканью, надеть резиновые перчатки, встать на сухую доску, деревянный щит и т. п. Попавшего под напряжение, нужно брать за те части одежды, которые не прилегают непосредственно к телу.

Реанимационные действия заключаются в: осуществлении искусственного дыхания «рот в рот» или «рот в нос»; выполнении непрямого массажа сердца; во введении для уменьшения боли обезболивающего препарата (проводит медицинский персонал); наложении на пораженную область от стерильной повязки.

#### **4.11. ТЕРМИЧЕСКИЙ ОЖОГ**

*Термический ожог* – вид травмы, возникающей от воздействия на ткани организма очень высокой температуры. В зависимости от фактора, вызвавшего ожог, последний может быть вызван воздействием светового излучения, пламени, кипятка, пара, горячего воздуха, электрического тока. Ожоги могут иметь различную локализацию (на лице, кистях рук, туловище, конечностях) и занимать разную площадь.

В зависимости от глубины поражения ожоги подразделяются на четыре степени:

*I степень* – гиперемия и отек кожи, сопровождающийся жгучей болью;

*II степень* – образуются пузыри, заполненные прозрачной жидкостью желтоватого цвета;

*III степень* – характеризуется распространением некроза на эпидермис;

*IIIб степень* – наблюдается некроз всех слоев кожи;

*IV степень* – происходит омертвление не только кожи, но и глубжележащих тканей.

Первая помощь при термических ожогах на пищеблоке: прекращение воздействия травмирующего фактора. Для этой цели нужно скинуть загоревшуюся одежду, сбить с ног бегущего в горящей на нем одежде, выплеснуть на него воду, накинуть на горящий участок одежды покрывало или верхнюю одежду; снять (срезать) с поврежденных участков тела пострадавшего одежду; наложить на поверхность ожогов стерильные повязки (с помощью бинта, индивидуального перевязочного пакета, чистого полотенца, простыни, носового платка и т. п.); срочно направить в медучреждение. Эффективность само- и взаимопомощи зависит от того, насколько быстро пострадавший или окружающие его люди смогут сориентироваться в обстановке, применить навыки и средства первой помощи.

Реанимационные действия в очаге поражения сводятся к непрямому массажу сердца, обеспечению проходимости дыхательных путей, искусственному дыханию «рот в рот» или «рот в нос».

#### **4.12. БОЛИ И СУДОРОГИ**

Первая помощь в случае болей в области сердца: обеспечить полный покой; уложить больного и приподнять голову; незамедлительно вызвать медицинскую помощь; если боли сохраняются, то транспортировку выполнять на носилках.

Первая помощь в случае болей в области живота, не связанных с приемом пищи: положить пострадавшего горизонтально; приложить холод на область живота; полностью исключить физические нагрузки, прием пострадавшим жидкости, пищи; незамедлительно вызвать скорую медицинскую помощь.

Первая помощь при судорогах: придерживать голову больного; ввести в рот (между зубами) бинт, ложку и т. п.; освободить от одежды область шеи и груди; приложить ко лбу холодный компресс; когда припадок закончится уложить больного на бок; незамедлительно вызвать медицинскую помощь.

### **5. Реанимационные меры**

#### **5.1. ИСКУССТВЕННОЕ ДЫХАНИЕ**

*Искусственное дыхание* – это неотложная мера первой помощи при утоплении, удушении, поражении электротоком, тепловом и солнечном ударах. Выполняется до тех пор, пока у пострадавшего полностью не восстановится дыхание.

Механизм искусственного дыхания такой:

- пострадавшего уложить на горизонтальную поверхность;
- почистить рот и глотку пострадавшего от слюны, слизи, земли и иных посторонних предметов, если челюсти сильно плотно сжаты – раскрыть их;
- запрокинуть голову пострадавшего назад, расположив одну руку на лбу, а другую на затылке;
- сделать глубокий вдох, нагнуться над пострадавшим, плотно прижать свои губы к его рту и сделать выдох. Выдох должен продолжаться примерно 1 секунду и способствовать подъему грудной клетки пострадавшего. При этом ноздри пострадавшего необходимо закрыть, а рот накрыть стерильной салфеткой;
- частота искусственного дыхания должна составлять 16–18 раз в минуту; периодически необходимо освобождать желудок пострадавшего от воздуха, при помощи надавливания на подложечную часть.

#### **5.2. НЕПРЯМОЙ МАССАЖ СЕРДЦА**

*Непрямой массаж сердца* – это механическое воздействие на сердце в случае его остановки с целью восстановления деятельности и поддержания непрерывного кровотока до возобновления работы сердца.

Признаки внезапной остановки сердца – потеря сознания, резкое побледнение, исчезновение пульса, прекращение дыхания или появление редких судорожных вдохов, расширенные зрачки.

Механизм непрямого массажа сердца заключается в нижеперечисленных действиях: во время резкого толчкообразного надавливания на грудную клетку происходит смещение ее на 3–5 см, этому способствует расслабление мышц у пострадавшего, находящегося в бессознательном состоянии. Данное движение приведет к сдавливанию сердца, и оно может начать выполнять свою насосную

функцию – выталкивает кровь в аорту и легочную артерию при сдавливании, а при расправлении всасывает венозную кровь. Во время проведения наружного массажа сердца пострадавшего укладывают на спину на ровную и твердую поверхность (пол, стол, землю и т. п.), расстегивают ремень и ворот одежды. Лицо, которое оказывает помощь, стоя с левой стороны, накладывает ладонь кисти на нижнюю треть грудины, вторую ладонь располагает крестообразно сверху и делает сильное дозированное давление в сторону позвоночника. Надавливание выполняют в виде толчков – не менее 60 в 1 минуту. Проводя массаж, требуется значительное усилие не только рук, но и всего корпуса тела.

Эффективность непрямого массажа сердца обеспечивается исключительно в сочетании с искусственным дыханием. Данные действия удобнее выполнять двум лицам. При этом сначала первый делает одно вдувание воздуха в легкие, потом второй производит пять надавливаний на грудную клетку. Если у пострадавшего сердечная деятельность восстановилась, определяется пульс, лицо порозовело, то массаж сердца прекращают, а искусственное дыхание продолжают в том же ритме до тех пор, пока пострадавший не начнет дышать самостоятельно. Вопрос о прекращении действий по оказанию помощи пострадавшему решает исключительно квалифицированный медперсонал.

## **6. Транспортировка пострадавших при несчастном случае**

6.1. Транспортировать пострадавшего нужно как можно быстрее, при этом транспортировка должна быть безопасной и щадящей. В зависимости от вида травмы и имеющихся средств (табельные, подручные) транспортировка пострадавших может выполняться разными способами: поддержание, вынос на руках, перевозка транспортом.

6.2. Транспортировка раненого вниз или вверх всегда выполняется головой вверх. Укладывать пострадавшего на носилки следует со стороны, противоположной травмированной части тела.

6.3. При транспортировке на носилках очень важно:

- постоянно следить, чтобы пострадавший был в правильном и удобном положении; чтобы переноса пострадавшего на руках, оказывающие помощь, шли «не в ногу»;
- поднимать и класть пострадавшего на носилки одновременно (по команде);
- в случае переломов и тяжелых травм нельзя нести пострадавшего к носилкам на руках, а нужно подставить носилки под пострадавшего (место перелома следует поддерживать).

6.4. Правильные положения пострадавших во время транспортировки:

- положение «лежа на спине» (пострадавший в сознании), рекомендуется при травмах головы, позвоночника, конечностей;
- положение «лежа на спине с согнутыми в коленях ногами» (подложить под колени валик), рекомендуется при открытых ранах брюшной полости и переломах костей таза;
- положение «лежа на спине с приподнятыми нижними конечностями и опущенной вниз головой», рекомендуется при сильных кровопотерях и шоке; положение «лежа на животе», рекомендуется при травмах позвоночника (в бессознательном состоянии);
- «полусидящее положение с вытянутыми ногами» – при травмах шеи и сильных ранениях верхних конечностей;
- «полусидящее положение с согнутыми ногами» (под колени подложить валик) –

в случае травмирования мочеполовых органов, кишечной непроходимости и иных внезапных заболеваниях, травмах брюшной полости и грудной клетки;

- положение «на боку», рекомендуется в случае тяжелых травм, когда пострадавший без сознания;
- «сидячее положение», рекомендуется при легких травмах лица и верхних конечностей.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

С инструкцией ознакомлен (а)

«\_\_» \_\_\_\_ 202\_\_ г.

/\_\_\_\_\_/

Приложение №17

к приказу от \_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

### **Инструкция по охране труда при мытье посуды**

#### **1. Общие требования охраны труда при выполнении работ по мытью посуды**

1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды могут быть допущены лица в возрасте не моложе 16 лет, ознакомленные под роспись с данной инструкцией, прошедшие специальное обучение, медицинский осмотр, в результате которого не выявлено противопоказаний по состоянию здоровья для выполнения данного вида работ. Перед началом выполнения работ по мытью посуды необходимо получить вводный инструктаж по охране труда и инструктаж на рабочем месте.

1.2. Работнику при выполнении своих должностных обязанностей следует неукоснительно выполнять требования правил внутреннего трудового распорядка, настоящей инструкции, а также установленного в учреждении режима труда и отдыха.

1.3. Опасными и вредными факторами, которые могут оказать вредное воздействие на работника при выполнении работ по мытью посуды, являются:

##### **а) физические факторы:**

- термические ожоги при мытье посуды горячей водой;
- поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.

##### **б) химические факторы:**

- химические ожоги, аллергические реакции, которые могут возникнуть при выполнении работ с использованием моющих и дезинфицирующих средств без применения резиновых перчаток для защиты кожи рук.



- 1.4. При выполнении работ по мытью посуды, согласно межотраслевых норм бесплатной выдачи специальной одежды, следует применять такую спецодежду как: халат, фартук клеёнчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.
- 1.5. На пищеблоке должна находиться в доступном месте медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для немедленного оказания первой помощи при травмах.
- 1.6. Работающие обязаны неукоснительно соблюдать требования данной инструкции по охране труда, правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться. Пищеблок должен быть оборудован первичными средствами пожаротушения.
- 1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан немедленно сообщить об этом факте администрации учреждения.
- 1.8. В процессе работы необходимо соблюдать правила применения спецодежды, правила и требования инструкции по охране труда при мытье посуды, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда, должны быть привлечены к дисциплинарной ответственности и, при необходимости, направлены на прохождение внеочередной проверки знаний по охране труда.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы по мытью посуды**

- 2.1. Надеть необходимую спецодежду, специальную обувь и другие СИЗ.
- 2.2. Проверить наличие, целостность и надежность присоединения к корпусам моечных ванн защитного заземления.
- 2.3. Убедиться в целостности и отсутствии видимых повреждений моечных ванн и столовой посуды.
- 2.4. При использовании посудомоечных машин убедиться в целостности подводящего кабеля и заземления.
- 2.5. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

## **3. Требования охраны труда во время мытья посуды**

- 3.1. Механически очистить столовую посуду от остатков пищи, которые следует положить в подготовленную емкость с крышкой.
- 3.2. Первую ванну для мытья посуды необходимо заполнять горячей водой с температурой 50 градусов по Цельсию с добавлением моющих средств. Во второй ванне должен быть приготовлен дезинфицирующий раствор 0,2% хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.
- 3.3. Столовая посуда в первую очередь моется щеткой в первой ванне. После этого посуду следует поместить в дезинфицирующий раствор, находящийся во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция). Затем посуда должна быть вымыта в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65гр. С. Далее столовая посуда должна быть высушена в специальных шкафах или на решетках.
- 3.4. Стекланную посуду после механической очистки от остатков пищи следует мыть в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем сразу ополаскивать горячей проточной водой. Сохнуть стекланной посуде следует также на специальных решетках.
- 3.5. Столовые приборы после механической очистки следует мыть в первой ванне с применением моющих средств, затем ополаскивать горячей проточной водой.

Последним пунктом должно быть произведено обеззараживание столовых приборов физическим методом в воздушных стерилизаторах в течении 2-3 минут.

3.6. При использовании посудомоечных машин руководствоваться инструкциями по эксплуатации завода изготовителя.

3.7. Чистые столовые приборы следует хранить вертикально в металлических кассетах. Ручки столовых приборов при хранении должны быть направлены вверх.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях при мытье посуды**

4.1. В том случае, если разбилась столовая посуда, не допускается собирать ее осколки незащищенными руками. В этих целях следует применять щетку и совок.

4.2. При получении травмы сообщить об этом непосредственному руководителю, оказать пострадавшему первую доврачебную помощь, при необходимости, отправить в ближайшее лечебное учреждение или вызвать «скорую медицинскую помощь».

4.3. При поражении электрическим током в первую очередь следует устранить причину получения травмы: обесточить воздействующее на работника оборудование. Затем следует уложить пострадавшего на пол и оказать первую доврачебную помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса на сонной артерии необходимо начать выполнение реанимационных действий. Очистить ротовую полость, выполнить искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца в соотношении 2 вдоха на 30 «ударов сердца» до восстановления дыхания и пульса и отправить в ближайшее лечебное учреждение. Вызвать «скорую медицинскую помощь», о произошедшем случае в обязательном порядке сообщить администрации учреждения.

4.4. При аварии в водопроводной системе, перекрыть вентиль подачи воды, сообщить непосредственному руководителю.

#### **5. Требования охраны труда по окончании мытья посуды**

5.1. Слить использованную воду из моечных ванн и промыть их горячей водой.

5.2. Мочалки, щетки, ветошь для мытья посуды, кухонного инвентаря и оборудования после их использования прокипятить в течение 15 минут в воде с добавлением пищевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0, 5% раствор хлорамина) на 30 минут. Затем посуду необходимо ополоснуть и просушить.

5.3. При использовании посудомоечных машин отключить их от питания и привести в порядок.

5.4. Остатки пищи, собранные в емкость с крышкой, следует обеззаразить кипячением в течении 15 минут. Или засыпать хлорной известью и вынести контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

5.5. Снять спецодежду и специальную обувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

*С инструкцией ознакомлен (а)*

«  »    202   г.

/\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_

Приложение №18  
к приказу от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

## **ИНСТРУКЦИЯ** **по охране труда при нарезке хлеба**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Данная инструкция составлена в соответствии с отраслевыми типовыми инструкциями по охране труда, Трудовым Кодексом Российской Федерации.

1.2. Самостоятельно производить нарезку хлеба на пищеблоке разрешается лицам, прошедшим медицинский осмотр, вводный и первичный инструктажи по охране труда на рабочем месте, обученным безопасным способам и приемам работы, а также прошедшим проверку знаний требований охраны труда. Работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

1.3. Не реже, чем один раз в полгода работник обязан проходить повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте. Лицам, не прошедшим проверку самостоятельно работать не разрешается.

1.4. На работника, нарезающего хлеб, может воздействовать нижеперечисленные опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся части механического оборудования;
- высокое напряжение в электросети;
- слабая освещенность рабочей области;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхности оборудования, инструмента, инвентаря, тары;

- физические перегрузки;
  - однообразие труда (при ручной нарезке хлеба).
- 1.5. Работник должен обеспечиваться и систематически использовать санитарную одежду, обувь, а также необходимые средства защиты.
- 1.6. Работник, нарезающий хлеб, сообщает своему прямому руководителю о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, произошедшем на производстве, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.
- 1.7. Работник, нарезающий хлеб, должен:
- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, все личные вещи в гардеробной;
  - начиная работу, вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, убрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос;
  - выполнять нарезку в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
  - после посещения санузла тщательно мыть руки с мылом;
  - нарезая хлеб, не носить ювелирные украшения, часы, коротко подстригать ногти и не наносить на них лак;
  - не принимать пищу на рабочем месте.
- 1.8. Работнику следует строго соблюдать трудовую дисциплину, правила внутреннего трудового распорядка. В случае привлечения работника к выполнению едино кратных работ, не входящих в его обязанности, ему необходимо пройти целевой инструктаж по данному виду работ.
- 1.9. Категорически запрещено употреблять алкогольные напитки на рабочем месте и выполнять работу в состоянии алкогольного опьянения или под действием наркотических и иных веществ.
- 1.10. Работник должен уметь оказывать первую доврачебную помощь потерпевшему при несчастных случаях, знать место расположения аптечки. При возникновении несчастного случая доложить об этом руководителю, а пострадавшему оказать первую доврачебную помощь, если потребуется вызвать врача, «скорую медицинскую помощь» или доставить пострадавшего в медучреждение.
- 1.11. Лицо, допустившее неисполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда, привлекается к ответственности согласно законодательству Российской Федерации, трудовому договору, правилам внутреннего трудового распорядка и, если потребуется, проходит внеочередную проверку знаний норм и правил охраны труда.

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

- 2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все имеющиеся пуговицы (завязать завязки), не оставляя свободно свисающих концов одежды.
- 2.2. Нельзя закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 2.3. Провести проверку на оснащенность рабочего места требуемым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
- 2.4. Подготовить свое рабочее место для безопасной работы:
- обеспечить беспрепятственность проходов между стеллажами, столами;
  - провести проверку устойчивости производственного стола, стеллажа, прочности крепления хлеборезки к подставке, передвижной тележке, столу;
  - удобно и устойчиво расположить запасы хлеба, ножи, лотки, подносы;
  - убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами (диэлектрического коврика).

## 2.5. Провести осмотр:

- на достаточность освещенности поверхности для работы;
- на отсутствие свободно свисающих и оголенных концов электрической проводки;
- на исправность розетки, кабеля (шнура) электрического питания, вилки хлеборезки;
- на надежность закрытия всех ток несущих и пусковых устройств хлеборезки;
- на наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом хлеборезки и заземляющим проводом). Не начинать работу в случае отсутствия или ненадежности заземления;
- на отсутствие лишних предметов около оборудования;
- на исправное состояние инвентаря, приспособлений и инструмента:
  - поверхность специальной тары и разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц;
  - рукоятки ножей должны быть прочно насаженными, нескользящими и удобными для захвата, имеющими требуемый упор для пальцев руки;
  - полотна ножей должны быть всегда гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

## 2.6. Перед тем, как включить хлеборезку необходимо:

- убедиться в правильности ее сборки, в работе регулятора толщины нарезаемых ломтиков хлеба, надежности крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении;
- на холостом ходу провести проверку исправности концевого выключателя, отключающего электрический двигатель в конце цикла нарезки;
- удостовериться, что нож вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе хлеборезки, и в отсутствии посторонних стуков.

2.7. О любых выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электрической проводки и иных неисправностях доложить своему прямому руководителю и начинать работу исключительно после их устранения.

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

3.1. Выполнять только работу, по которой прошли обучение, инструктаж по охране труда и к которой получен допуск.

3.2. Не поручать свою работу не прошедшим обучение или посторонним лицам.

3.3. Пользоваться только исправной хлеборезкой, инструментом, инвентарем; применять их исключительно по назначению.

3.4. Строго соблюдать все правила передвижения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Поддерживать чистоту на рабочем месте, вовремя собирать упавшие куски хлеба.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и иные проходы пустой тарой, инвентарем, хлебом.

3.7. Работая с ножом, следует быть крайне осторожным, беречь руки от порезов.

3.8. Во время перерывов в работе убирать нож в пенал (футляр). Нельзя передвигаться и наклоняться с ножом в руках, переносить нож, не помещенный в футляр (пенал).

### 3.9. При работе с ножом недопустимо:

- пользоваться ножами с плохо закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусеницы, с затупившимися лезвиями;

- делать резкие движения;
  - резать хлеб на весу;
  - проверять остроту лезвия ножа рукой;
  - оставлять нож при перерывах в работе на столе без футляра;
  - опираться на мусат во время правки ножа. Править нож о мусат необходимо подальше от остальных работников.
- 3.10. Передвигать тележки, передвижные стеллажи с хлебом в направлении «от себя».
- 3.11. Осуществлять перенос хлеба исключительно в исправной таре. Не нагружать тару сверх ее предельной массы брутто.
- 3.12. Нарезая хлеб вручную, пользоваться разделочными досками и специально предусмотренными простыми (калачными) и рычажными ножами, облегчающими нарезку.
- 3.13. При перерывах в работе калачный нож должен убираться в специально предусмотренное место.
- 3.14. При работе с хлеборезкой следует:
- строго соблюдать все требования безопасности, приведенные в инструкции по эксплуатации завода-изготовителя;
  - пользоваться хлеборезкой исключительно для той работы, которая предусмотрена инструкцией по ее использованию;
  - сообщать о предстоящем запуске хлеборезки всем работникам, находящимся рядом;
  - включать и выключать хлеборезку только сухими руками и исключительно с помощью кнопок «пуск» и «стоп»;
  - не касаться открытых и не огражденных токоведущих частей хлеборезки, оголенных и с поврежденной изоляцией проводов;
  - запускать хлеборезку, только если надет верхний кожух и исправен концевой выключатель электрического двигателя;
  - выполнять укладку хлеба только при неподвижной каретке, при этом он не должен быть горячим;
  - перед тем, как включить электродвигатель хлеборезки следует закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку;
  - регулировать толщину нарезаемых ломтиков только при выключенном электродвигателе;
  - застрявшие ломтики хлеба убирать только при выключенном двигателе, перед этим застопорить противовес винтом в таком положении, при котором нож оказывается внизу.
- 3.15. При эксплуатации хлеборезки недопустимо:
- выполнять работу со снятым с хлеборезки заградительным кожухом, при повреждении какого-либо узла (особенно электро-блокировки);
  - завышать допустимую скорость работы;
  - доставать руками застрявший продукт, помещать руки в опасные зоны;
  - проталкивать (удерживать) продукт руками или другими посторонними предметами;
  - перемещать (передвигать) включенную в электросеть хлеборезку;
  - оставлять без контроля работающую хлеборезку, допускать к работе с ней необученных и посторонних лиц.
- 3.16. Заточивать нож хлеборезки следует только при помощи заточного устройства, установленного на хлеборезке. Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукояткой), проверить диск и

выполнить заточку. Завершив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли; повернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками.

3.17. Чистить дисковый нож хлеборезки от налипшего хлеба необходимо, используя специальные скребки.

3.18. Проводить осмотр, регулировку, устранение возникшей неисправности хлеборезки, удалять застрявший продукт, чистить нож необходимо только после того, как она остановлена при помощи кнопки «стоп», выключена из электросети, на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!» и только когда полностью остановлен дисковый нож.

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

4.1. При появлении на корпусе хлеборезки напряжения, самопроизвольной остановке, повреждении блокировок и ограждений: хлеборезку отключить, сообщить об этом непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать согласно полученным указаниям.

4.2. В аварийной обстановке: сообщить об опасности окружающим людям, оповестить непосредственного руководителя, действовать согласно плану ликвидации аварий.

4.3. При пожаре следует отключить электрооборудование, вызвать пожарную часть по телефону 101, эвакуировать людей из помещения и принять все меры по ликвидации пожара с помощью первичных средств пожаротушения. Доложить о случившемся руководителю.

4.4. При поражении электротоком следует незамедлительно выключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую доврачебную помощь, вызвать «скорую медицинскую помощь» по телефону 03 (103), поставить в известность о случившемся непосредственного руководителя.

4.5. При несчастном случае освободить пострадавшего от воздействия травмирующего фактора, оказать ему первую доврачебную помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Доложить руководителю о происшествии. Если возможно, сохранить обстановку, если это не несет угрозы возникновения аварии или травмирования других людей.

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

5.1. Хлеборезку выключить при помощи кнопки «стоп», отключить электродвигатель из электросети.

5.2. Очищать хлеборезку от хлебных крошек только щеткой-сметкой после полной остановки дискового ножа и установки его и противовеса в крайнем нижнем положении.

5.3. Убрать весь инвентарь, инструменты, оборудование в специально предусмотренные для них места хранения. Нож убрать в пенал (футляр).

5.4. Не убирать мусор, крошки непосредственно руками, пользоваться для этих целей щетками, совками и другими приспособлениями.

5.5. Вымыть лицо, руки с мылом.

5.6. Сообщить руководителю об имевших место проблемах и о принятых мерах.

5.7. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.

С инструкцией ознакомлен (а)

«\_\_»\_\_\_\_202\_\_г.

/\_\_\_\_\_/

Приложение №19

к приказу от \_\_\_\_№\_\_\_\_\_

## **Инструкция по охране труда при очистке корнеплодов и картофеля**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока по очистке корнеплодов и картофеля.

1.2. К самостоятельной работе по очистке корнеплодов и картофеля допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, стажировку и обучение устройству и правилам эксплуатации машин для очистки корнеклубнеплодов; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Работник обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

1.3. На работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;



- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

#### 1.4. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, необходимыми средствами защиты:

- косынка белая хлопчатобумажная, колпак или сеточка для волос;
- фартук прорезиненный с нагрудником;
- при мойке картофеля дополнительно галоши резиновые;
- перчатки резиновые.

1.5. Работник, выполняющий работу по очистке корнеплодов и картофеля, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на пищеблоке, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

#### 1.6. Работнику, выполняющему работу по очистке корнеплодов и картофеля, следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, убирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу на рабочем месте;
- для питья употреблять воду из кулеров, оборудованных фонтанчиков или питьевых бачков.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета.

1.8. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.9. Лица, нарушившие требования настоящей инструкции, могут быть привлечены к ответственности в порядке, установленном действующим Трудовым законодательством Российской Федерации.

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

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить прочность крепления картофелеочистительной машины к фундаменту;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами.

#### 2.5. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления,
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования (клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.);
- целостность абразивов и наличие загрузочной воронки в картофелеочистительных машинах;
- отсутствие посторонних предметов в рабочей камере и вокруг оборудования;
- исправность резиновой уплотняющей прокладки на дверце разгрузочного люка и запирающего устройства;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (рукоятки ножей должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц, плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.6. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.7. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу картофелеочистительной машины на холостом ходу.

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

### 3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, отходы, разлитую воду.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, стеллажами, штабелями с картофелем и овощами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой продукцией.

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

3.9. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

3.10. Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- делать резкие движения;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.12. Переносить сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.14. Использовать при ручной очистке лука вытяжной шкаф.

3.15. Во время работы на картофелеочистительной машине:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, использовать машину только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по эксплуатации;
- предупреждать о предстоящем пуске машины работников, находящихся рядом;
- включать и выключать машину сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям машины, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- устанавливать (снимать) терочные рабочие элементы с помощью специального крючка при выключенном электродвигателе машины;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы;
- загрузку картофеля или корнеплодов производить через бункер равномерно, при включенном электродвигателе и после подачи воды в рабочую камеру;
- соблюдать нормы загрузки машины продукцией;
- не опускать руки в рабочую камеру картофелеочистительной машины во время ее работы;
- не удалять застрявшие клубни руками, использовать для этой цели специальные приспособления;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность машины, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено от источника питания и на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», а также после

полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

**3.16. При использовании картофелеочистительной машины не допускается:**

- работать со снятыми заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, окнами и т.п.;
- превышать допустимые скорости работы машины;
- эксплуатировать машину без загрузочного окна с крышкой, бункера, загрузочной воронки со шторками, препятствующих выбросу клубней, и разгрузочных устройств;
- проталкивать продукт руками или посторонними предметами;
- работать на машине с дефектными абразивами (сколы, трещины);
- оставлять без надзора работающую машину, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на машину инструмент, продукцию, тару.

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

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте в пищеблоке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При возникновении пожара необходимо эвакуировать работников из помещения, вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению имеющимися средствами огнетушения. В обязательном порядке сообщить о случившемся руководителю.

4.4. При поражении электрическим током громко позвать на помощь.

4.5. При поражении электрическим током иного работника необходимо немедленно отключить работающее электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оперативно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, вызвать медработника учреждения (организации) или «скорую помощь», сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.6. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить руководителю о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

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

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

5.2. Снять загрузочную воронку, очистить от отходов и промыть рабочую камеру машины водой из шланга.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

- 5.4. При мойке помещения следить, чтобы вода не попадала в электродвигатель и электропусковое устройство машины.
- 5.5. Закрывать вентили (краны) на подводящих трубопроводах холодной воды.
- 5.6. Доложить руководителю об имевших место проблемах и о принятых мерах.
- 5.7. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.
- 5.8. Вымыть руки с мылом.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

С инструкцией ознакомлен (а)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Приложение №20  
к приказу от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

### **Инструкция по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах**

#### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при погрузке-разгрузке продуктов.

1.2. К самостоятельной работе по погрузке-выгрузке продуктов допускаются лица, изучившие настоящую инструкцию по охране труда, прошедшие соответствующую подготовку, вводный и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, стажировку, прошедшие обязательный медицинский осмотр, при отсутствии каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Работник обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

1.4. На работника, выполняющего погрузочно-разгрузочную работу, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- физические перегрузки;
- пониженная температура воздуха в производственных помещениях и на улице;
- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- обрушение грузов, тары.
- повышенная влажность воздуха;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

1.5. В процессе погрузки-разгрузки продуктов, тары должна быть использована спецодежда, удобная нескользкая обувь, рукавицы.

1.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при травмах.

1.8. Работающие на погрузке-разгрузке продуктов должны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.9. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.10. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом РФ и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

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

2.1. Надеть спецодежду, застегнув её на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды, убрать волосы под головной убор. Проверить отсутствие в одежде острых, колющих и режущих предметов. Надеть специальную обувь.

2.2. Сотрудник, занятый в проведении погрузочно-разгрузочных работ обязан:

- включить и отрегулировать местное освещение;
- проверить наличие и исправность первичных средств пожаротушения;
- подготовить необходимые средства индивидуальной защиты и проверить их исправность;
- проверить рабочее место, в том числе проходы и эвакуационные выходы на соответствие требованиям безопасности;

- удалить из зоны производства работ посторонних лиц;
- перед началом работы с дополнительными средствами для осуществления погрузочно-разгрузочных работ необходимо убедиться в их исправности и соответствии веса поднимаемого груза грузоподъемности оборудования.

### 2.3. Работник не должен приступать к выполнению работ при следующих нарушениях требований охраны труда:

- отсутствие необходимых и исправных средств механизации;
- загроможденность рабочей зоны;
- недостаточная освещенность рабочих мест, проходов и проездов;
- наличие помех (выступающих предметов, оголенных проводов и пр.) в зоне производства работ.

2.4. Для своевременного проведения погрузочно-разгрузочных работ из мест складирования и хранения необходимо подготовить площадки, средства разгрузки, в зимнее время необходимо проверить рабочие места на отсутствие наледей, снега. При необходимости засыпать наледь песком, обеспечить очистку площадки от мусора и снега.

2.5. Обо всех обнаруженных недостатках в работе работник, исполняющий погрузочно-разгрузочную работу, обязан сообщить непосредственно руководителю и приступить к работе только после их устранения.

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

3.1. В процессе работы по погрузке-разгрузке продуктов работник должен руководствоваться правилами эксплуатации оборудования, используемого на данном виде работ, применять безопасные способы и приемы выполнения работ, выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Все погрузочно-разгрузочные работы необходимо проводить в рукавицах, спецодежде и обуви, в светлое время суток.

3.4. При производстве погрузочно-разгрузочных работ работникам запрещается находиться в зоне возможного смещения, падения или опрокидывания груза.

3.5. При переноске грузов работник должен выбирать свободный, ровный и наиболее короткий путь.

3.6. Во избежание несчастного случая (придавливание ноги или руки к полу) тяжёлые предметы следует устанавливать на специальные подкладки.

3.7. В случае возникновения экстренных ситуаций или невозможности выполнения работы по каким-либо причинам, сообщить о них своему непосредственному руководителю.

3.8. Предельная норма переноски тяжестей по ровной и горизонтальной поверхности на одного человека не должна превышать:

- для женщин: при чередовании с другой работой 7-10 кг
- для мужчин старше 18 лет — 50 кг.
- груз массой более 50 кг должны поднимать не менее двух рабочих (мужчин).

3.9. При одновременной переноске грузов расстояние между, несущими единицу груза (ящик, мешок и т.п.), должно быть не менее 2 м.

3.10. При перекачивании бочек и т.п. рабочий должен следовать за грузом и контролировать скорость его перемещения.

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

4.1. При возникновении каких-либо причин, делающих выполнение погрузо-разгрузочных работ опасным для здоровья, следует немедленно прекратить работу и оповестить о случившемся непосредственно руководителя. Работу разрешается возобновить только после устранения всех аварийных факторов.

4.2. При возгорании в помещении немедленно эвакуировать людей и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся руководителю.

4.3. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся непосредственного руководителя.

4.4. При получении травмы необходимо позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой доврачебной помощи и поставить в известность своего руководителя.

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

5.1. Навести чистоту на месте проведения работ.

5.2. Собрать все инструменты и приспособления и убрать их в отведенное для этого место.

5.3. Снять с себя спецодежду и поместить её в гардеробный шкаф, вымыть руки и лицо с мылом, принять душ.

5.4. При наличии замечаний в работе сообщить руководителю.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

*С инструкцией ознакомлен (а)*

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

/\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_



## **Инструкция по охране труда при приготовлении теста**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при приготовлении теста.

1.2. К самостоятельной работе по приготовлению теста допускаются лица, изучившие настоящую инструкцию по охране труда, прошедшие соответствующую подготовку, вводный и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, стажировку и обучение работе с технологическим оборудованием для приготовления теста, проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, прошедшие обязательный медицинский осмотр, при отсутствии каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Работник обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

1.4. На работника, выполняющего работу по приготовлению теста, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;
- пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;
- повышенный уровень статического электричества;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса тестомесильной машины и отсутствии диэлектрического коврика;
- поражение электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.5. В процессе работы по приготовлению теста сотрудник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью и санитарными принадлежностями.

Рекомендуемые нормы выдачи санитарной одежды, обуви и санпринадлежностей:

- брюки светлые хлопчатобумажные (юбка светлая хлопчатобумажная для женщин) - на 4 месяца;
- фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;
- колпак белый хлопчатобумажный или косынка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
- полотенце - на 4 месяца;
- тапочки текстильные или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве - на 6 месяцев.

1.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при травмах.

1.8. Работающие на приготовлении теста обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.9. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета. При приготовлении теста не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

1.10. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.11. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом РФ и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

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

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить прочность крепления технологического оборудования;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность диэлектрического коврика под ногами.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- исправность обслуживаемого оборудования, дозирующей, пусковой аппаратуры;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и

заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления,

- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования;
- исправность блокировочных устройств на крышках технологического оборудования;
- исправность вентилялей и кранов дозировочной аппаратуры, отсутствие течи воды и сырья;
- эффективность работы вентиляции в помещении;
- герметичность крышек тестомесильных машин и дозаторов для муки;
- надежность крепления лопастей и наличие зазора между вращающимися лопастями и стенками корпуса на тестомесильных машинах непрерывного действия;
- наличие и исправность инвентаря (щеток, скребков, совков);
- отсутствие посторонних предметов в тестомесильной машине и вокруг оборудования.

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу тестомесильной машиной на холостом ходу.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

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

3.1. Включение электрооборудования производить только сухими руками.

3.2. Замеры температуры и опробование теста проводить только при полной остановке рабочего аппарата.

3.3. Следить за исправностью блокировочных устройств, не допускать преднамеренного вывода их из строя.

3.4. Во избежание распыления муки при замесе следить за герметичностью крышек тестомесильных машин и дозатора для муки.

3.5. Соблюдать нормы загрузки тестомесильного аппарата продукцией.

3.6. Выгрузку теста из машин производить механическим способом путем нажатия соответствующих кнопок «выгрузка» на пульте управления. Ручную очистку машины от оставшегося теста осуществлять только после выключения машины и полного останова рабочего органа.

3.7. В случае попадания в опару или тесто посторонних предметов остановить машину и поставить в известность руководителя.

3.8. Следить за чистотой рабочего места, не допускать его загрязнения жидким сырьем, полуфабрикатом, мукой.

3.9. Очистку внутренних поверхностей тестомесильных машин, корыт, бункеров для брожения и месильных органов, а также осмотр оборудования производить только при обесточенных электродвигателях. На пусковом приборе должен быть вывешен предупредительный плакат: «Не включать! Работают люди!»

3.10. При обнаружении неисправностей в работе машины необходимо выключить электродвигатель, повесить на пусковое устройство предупредительный плакат: «Не

включать!» и вызвать специалиста для устранения неисправностей, поставив об этом в известность руководителя.

3.11. Не оставлять без надзора работающую машину, не поручать работу с тестомесильной машиной необученным и посторонним лицам.

3.12. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.13. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду.

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

4.1. При возникновении какой-либо неисправности в работе технологического оборудования для приготовления теста, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электрооборудование от электросети, оповестить о случившемся непосредственно руководителя. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.2. В случае возникновения возгорания электрооборудования для приготовления теста следует немедленно отключить его от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся руководителю.

4.3. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся непосредственно руководителя.

4.4. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно отключить тестомесильный аппарат от электрической сети и оказать пострадавшему первую доврачебную помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся руководителю.

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

5.1. Следует выключить технологическое оборудование для приготовления теста, дождаться его полной остановки, вынуть штепсельную вилку из розетки или отключить рубильником.

5.2. Тщательно вымыть тестомес горячей водой с использованием моющих и чистящих средств.

5.3. Снять с себя спецодежду и вымыть лицо и руки с мылом.

5.4. Отключить вытяжную вентиляцию.

5.5. При наличии замечаний в работе и поломок сообщить руководителю.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

*С инструкцией ознакомлен (а)*

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

/\_\_\_\_\_/

**Инструкция  
по охране труда при работе с водонагревателем  
(электротитаном, бойлером)**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. К самостоятельной работе с водонагревателем имеют допуск лица, достигшие возраста 18 лет, прошедшие ознакомление с инструкцией, специальное обучение, не имеющие каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие вводный инструктаж по охране труда и инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.

1.2. Во время работы с водонагревателем должны строго соблюдаться Правила внутреннего трудового распорядка и установленные в учреждении (организации) режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с водонагревателем возможно воздействие на сотрудников следующих опасных и вредных факторов:

физических:

- термические ожоги в случае прикосновения к нагретым частям водонагревателя;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электрического титана и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. В процессе работы с водонагревателем должна применяться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, головной убор (косынка или колпак).

1.5. На полу возле электрического титана (бойлера) должен находиться диэлектрический коврик, на стене – инструкция по охране труда при работе с электротитаном.

1.6. На пищеблоке должна присутствовать медицинская аптечка, укомплектованная набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов для оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.7. Сотрудники пищеблока обязаны строго соблюдать правила противопожарной безопасности, знать и уметь быстро находить места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть оборудован всеми первичными средствами пожаротушения.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан срочно доложить о случившемся администрации. При возникновении любых неисправностей оборудования следует немедленно остановить работу и информировать об этом администрацию организации (учреждения).

1.9. В процессе выполнения работы необходимо соблюдать правила ношения спецодежды, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в надлежащей чистоте свое рабочее место.

1.10. Сотрудники пищеблока, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда при работе с бойлером, привлекаются к дисциплинарной ответственности и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний по охране труда.

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

2.1. Необходимо надеть на себя спецодежду, волосы следует тщательно заправить под косынку или колпак.

2.2. Следует проверить отсутствие на рабочем месте посторонних предметов.

2.3. Необходимо убедиться в наличии на полу возле электрического титана диэлектрического коврика.

2.4. Следует проверить наличие и надежность присоединения к корпусу бойлера защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания, водоснабжения.

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

3.1. Необходимо проверить отсутствие протекания воды из сливного крана и корпуса водонагревателя.

3.2. Следует встать на диэлектрический коврик и включить водонагреватель, убедиться в исправной его работе.

3.3. Во избежание ожогов горячим паром не разрешается открывать крышку водонагревателя во время закипания воды.

3.4. Следует соблюдать предельную осторожность при наливании горячей воды из электрического титана в посуду.

3.5. Посуду горячей водой следует заполнять не более чем  $\frac{3}{4}$  ее объема.

3.6. Во избежание ожогов горячей водой, заполненную посуду следует переносить, используя для этого полотенце или прихватки.

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

4.1. В случае какой-либо неисправности в работе водонагревателя, а также нарушении защитного заземления его корпуса необходимо немедленно остановить работу и отключить оборудование от электросети. Работу разрешается продолжать только после устранения всех неисправностей.

4.2. При возникновении короткого замыкания и возгорании водонагревателя следует незамедлительно отключить его от электросети, оповестить о возникшем пожаре ближайшую пожарную часть по телефону 101 и администрацию, при отсутствии явной угрозы жизни, приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя.

4.3. В случае получения травмы следует немедленно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение, доложить о случившемся администрации учреждения (организации).

4.4. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить водонагреватель (электротитан, бойлер) от электросети, экстренно оказать пострадавшему первую неотложную доврачебную помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса следует сделать ему искусственное дыхание и/или непрямой массаж сердца, реанимационные мероприятия необходимо выполнять до полного восстановления дыхания и пульса или до приезда бригады скорой помощи, при необходимости пострадавшего следует направить в ближайшее лечебное учреждение.



- 1.8. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при травмах.
- 1.9. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.
- 1.10. Работник сообщает своему прямому руководителю о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.
- 1.11. Работник обязан соблюдать установленный в организации режим труда и отдыха, трудовую дисциплину. Не допускается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ на рабочем месте или в рабочее время.
- 1.12. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.
- 1.13. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при работе с мармитом в столовой, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом РФ и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

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

- 2.1. Перед началом работы работнику необходимо надеть санитарную одежду и обувь. Санитарную одежду застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под колпак (шапочку, косынку).
- 2.2. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы.
- 2.3. Проверить работу реле давления мармита для первых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа "нет воды". Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить формы.
- 2.4. Посредством поворота ручки термостата в направлении хода часовой стрелки включается конфорка. Самый высокий уровень разогрева конфорки достигается, когда ручка термостата находится в положении «3», а самый низкий – в положении «1». При включении конфорки загорается контрольная лампочка.
- 2.5. Ручку термостата необходимо поворачивать без усилий на угол не более 310 градусов.
- 2.6. В случае обнаружения нарушений требований по охране труда, которые работник самостоятельно устранить не может, он должен сообщить о них непосредственному руководителю.

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



3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

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

3.5. Содержать полы на путях следования в чистоте, требовать своевременной уборки с пола рассыпанных (разлитых) отходов, жиров, жидкостей и др.

3.6. Пролившийся продукт следует немедленно удалить со всех внешних поверхностей.

3.7. Необходимо обесточивать аппарат при его простое, наполнении и мойке.

3.8. Ни в коем случае не допускать избытка воды и не оставлять стальную рубашку обшивки вне воды, даже при простое аппарата. При переливе воды её излишек удалить немедленно. 3.9. При работе с мармитом периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства, при обнаружении неисправностей вызвать электрика.

3.10. Работнику запрещается:

- очистка мармита с применением водяной струи или высоконапорного чистящего устройства;
- применение во время очистки мармита проволочных губок, проволочных щеток либо других абразивных приспособлений;
- разборка изделия во время очистки;
- эксплуатация мармита с открытыми токоведущими частями электрических приборов, а также с неисправным заземляющим устройством;
- снятие с аппарата шарнирной крышки, на простаивающем мармите следует держать её закрытой;
- перемещение включённого аппарата либо когда в нём находится горячий продукт;
- допускать работу пустого аппарата.

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

4.1. При возникновении какой-либо неисправности в работе мармита, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить оборудование от электросети. Сообщить о неисправности непосредственно руководителю. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.2. В случае возникновения возгорания следует немедленно отключить прибор от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся руководителю.

4.3. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь»

или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся непосредственно руководителя.

4.4. В случае поражения электрическим током следует оказать пострадавшему первую доврачебную помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся руководителю.

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

5.1. Регулировку, чистку, ремонт мармита производить только после отключения его от электрической сети и полного остывания оборудования.

5.2. Очистка мармита выполняется следующим образом:

- конфорки мармита выключаются посредством термостатов; затем мармит следует оставить до полного остывания.
- отключить мармит от электросети выключением автоматического выключателя в электрощите.
- поверхности мармита очищаются мокрой тряпкой, смоченной в теплой воде или в растворе моющего средства.
- перед началом эксплуатации мармита после очистки следует тщательно протереть его сухой тряпкой, а затем высушить.

5.3. Снять с себя спецодежду и вымыть руки с мылом.

5.4. При наличии замечаний в работе оборудования сообщить руководителю.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

С инструкцией ознакомлен (а)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

/\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_

**Инструкция  
по охране труда при работе с ножом**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при приготовлении пищи с использованием ножа.

1.2. К самостоятельной работе с ножом допускаются лица, изучившие настоящую инструкцию по охране труда, прошедшие соответствующую подготовку, вводный и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, инструктаж по правилам эксплуатации ножа, имеющие обязательный медицинский осмотр, при отсутствии каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Работник обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

1.4. На работника, выполняющего работу с ножом, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- острые кромки инструментов (лезвия ножей);
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;

1.5. В процессе работы с ножом должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты:

- костюм хлопчатобумажный;
- фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой с нагрудником;
- головной убор;
- перчатки комбинированные, кальчужная перчатка.

- 1.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.
- 1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при травмах и порезах.
- 1.8. Работник обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.
- 1.9. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета.
- 1.10. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.
- 1.11. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при работе с ножом на пищеблоке, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

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

- 2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под головной убор.
- 2.2. Надеть средства индивидуальной защиты, кольчужную перчатку (если таковая необходимо для выполнения данного вида работ).
- 2.3. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
- 2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
- обеспечить наличие свободных проходов;
  - удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
  - убедиться в отсутствии скользкости на рабочем месте;
  - проверить устойчивость доски для работы, отсутствие заусенцев на ней и на столах;
  - проверить исправность лезвия и ручки ножа, прочность насадки ручки ножа и мусата, наличие упоров на рукоятке ножа и мусата, остроту заточки лезвия.
  - смазать руки профилактическими пастами и мазями (силиконовый крем и пасты на восковой основе). По мере исчезновения пленки во время работы пасту следует нанести на руки повторно.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

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

3.1. При пользовании режущим инструментом быть максимально внимательным и дисциплинированным.

3.2. Использовать инструменты только по их прямому назначению, не пользоваться неисправным инструментом.

3.3. Во время нарезки применять безопасные приемы работы. Работая с откупорочным ножом, держать нож от себя.

3.4. Передавать колющие, режущие инструменты рукояткой вперед.

3.5. Пользоваться правильными приемами работы с ножом: резать продукты на специальных разделочных досках, пальцы левой руки надо согнуть и держать на некотором расстоянии от лезвия ножа.

3.6. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.7. Содержать рабочее место в чистоте, не допускать его загрязнения, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду.

3.8. Держать нож преимущественно от себя, при движении ножа на себя стоять сбоку от линии движения ножа. Не держать руку на линии движения ножа.

3.9. Не допускать резких движений ножом, так как это может изменить направление ножа и привести к травме.

3.10. Запрещается:

- оставлять нож в обрабатываемом сырье, полуфабрикатах, готовых изделиях или втыкать его в доски, мясо и т.п.;
- размахивать ножом и указывать им.

3.11. Вкладывать нож в футляр (ножны) даже при коротких перерывах в работе.

3.12. Правку ножа о мусат производить в стороне от других работников.

3.13. Работать только со стандартными специальными ножами.

3.14. Следить за чистотой рук и рукоятки ножа. Грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме.

3.15. Не накапливать больших запасов сырья на своем рабочем месте.

3.16. Не отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц.

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

4.1. Немедленно прекратить работу при возникновении ситуаций, которые могут привести к аварии или несчастным случаям, а также при неисправности ножа.

4.2. В случае возникновения пожара следует немедленно эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся руководителю.

4.3. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся непосредственного руководителя.

4.4. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно извлечь человека от воздействия травмирующего фактора и оказать пострадавшему первую доврачебную помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся руководителю.

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

5.1. Привести в надлежащее санитарное состояние инструмент и положить его в специально отведенное для хранения место.

5.2. Во время очистки и промывки ножей беречь пальцы от порезов.

5.3. Снять с себя спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты и поместить их в гардеробный шкаф, вымыть лицо и руки с мылом.

5.4. При наличии замечаний в работе сообщить непосредственно руководителю.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

С инструкцией ознакомлен (а)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Приложение №25

к приказу от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ИНСТРУКЦИЯ**

## **по охране труда при работе с овощерезкой**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при эксплуатации овощерезки.

1.2. К самостоятельной работе с овощерезкой допускаются лица, изучившие настоящую инструкцию по охране труда, не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, медицинский осмотр, вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, стажировку и обучение устройству и правилам эксплуатации машин для нарезки овощей; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, при отсутствии каких-либо медицинских противопоказаний. Работник обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

1.3. На работника, выполняющего работу с овощерезкой, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса овощерезки и отсутствии диэлектрического коврика;
- поражение электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.4. В процессе работы с овощерезкой должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и головной убор, диэлектрический коврик.

1.5. Помещение пищеблока должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.6. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при травмах.

1.7. Работающие с овощерезкой обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.8. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.9. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, соблюдать правила личной гигиены.

1.10. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами

внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом РФ и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

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

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить прочность крепления овощерезки к подставке, передвижной тележке, столу;
- проверить наличие диэлектрического коврика.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетокведущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления,
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования (клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.);
- целостность абразивов и наличие загрузочной воронки;
- отсутствие посторонних предметов в воронке и вокруг оборудования;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу овощерезки на холостом ходу.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему руководителю и приступить к работе только после их устранения.

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

3.1. Во время работы с овощерезкой необходимо строго соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления и средства индивидуальной защиты.

3.3. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, стеллажами, штабелями с овощами, проходы к рубильникам, содержать в чистоте рабочее место, соблюдать правила ношения спецодежды.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.



- 3.5. Использовать овощерезку только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по эксплуатации.
- 3.6. Предупреждать о предстоящем пуске овощерезки работников, находящихся рядом и встать на диэлектрический коврик.
- 3.7. Включать и выключать овощерезку сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп».
- 3.8. Включать овощерезку только при надетом верхнем кожухе и исправном концевом выключателе электродвигателя.
- 3.9. Регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить только при выключенном электродвигателе.
- 3.10. Производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на овощерезке. Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукояткой), повернуть диск и осуществить заточку.
- 3.11. Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли, повернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками.
- 3.12. Очищать нож только после того, как остановлена овощерезка, отключена от источника питания, на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!» и только после полной остановки дискового ножа.
- 3.13. При использовании овощерезки не допускается:
- работать со снятым с овощерезки заградительным кожухом, при неисправности какого-либо узла (особенно электроблокировки);
  - превышать допустимую скорость работы;
  - извлекать руками застрявший продукт, просовывать руки в опасные зоны;
  - проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
  - переносить (передвигать) включенную в электрическую сеть овощерезку;
  - оставлять без надзора работающую овощерезку, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц;
  - прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям овощерезки, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
  - перегружать приемную камеру овощерезки продуктами, проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электроовощерезки руками, для этой цели использовать специальные толкатели.

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

- 4.1. При возникновении какой-либо неисправности в работе овощерезки, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Сообщить о неисправности непосредственно руководителю. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.
- 4.2. В случае возникновения возгорания электрооборудования овощерезки следует немедленно отключить ее от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся руководителю.
- 4.3. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь»

или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся непосредственно руководителя.

4.4. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно отключить овощерезку от электрической сети и оказать пострадавшему первую доврачебную помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся руководителю.

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

5.1. Следует выключить овощерезку, дождаться полной остановки, вынуть штепсельную вилку из розетки.

5.2. Тщательно промыть элементы оборудования горячей водой с использованием моющих и чистящих средств, удалить остатки продуктов.

5.3. Снять с себя спецодежду и вымыть руки с мылом.

5.4. При наличии замечаний в работе сообщить руководителю.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

*С инструкцией ознакомлен (а)*

«\_\_»\_\_\_\_202\_\_г.

/\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_

# ИНСТРУКЦИЯ

## по охране труда при эксплуатации пищеварочных электрических котлов

### 1. Общие требования по охране труда

1.1. Настоящая инструкция составлена в соответствии с отраслевыми типовыми инструкциями по охране труда, Трудовым Кодексом Российской Федерации.

1.2. К самостоятельной работе с пищеварочными электрическими котлами допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктажи по охране труда на рабочем месте, обученные безопасным способам и приемам работы, имеющие I группу по электробезопасности. Работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

1.3. Не реже, чем один раз в полгода работник обязан проходить повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте. Лицам, не прошедшим проверку самостоятельно работать не разрешается.

1.4. Работник должен знать, что наиболее опасными производственными факторами, которые могут действовать на него в процессе выполнения работы, являются:

- температура поверхностей оборудования, превышающая нормы, а также содержимого котла;
- повышенный показатель напряжения в электрической цепи;
- слабая освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- скользкий пол.

Возможные последствия:

- получение ожогов при соприкосновении с оборудованием, горячей водой и паром;
- поражение электрическим током;
- травмирование.

1.5. В соответствии с отраслевыми нормами выдачи средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиеническая одежда) работнику выдается:

- халат или костюм хлопчатобумажный;
- фартук хлопчатобумажный;
- шапочка хлопчатобумажная или косынка.

1.6. Работник обязан придерживаться правил пожарной безопасности, не допускать загромождения, захламления помещений и проходов. Знать места нахождения огнетушителя и аптечки первой помощи, уметь оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему.

1.7. Работник, использующий пищеварочный котел, должен:

- перед работой мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, убирать волосы под колпак, шапочку (косынку);
- выполнять работу в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- следовать правилам личной гигиены, после посещения санузла тщательно мыть руки с мылом;
- не носить ювелирные украшения, часы, коротко подстригать ногти;
- не принимать пищу на рабочем месте;
- не употреблять алкогольные, наркотические и токсические средства перед работой и в процессе работы.

1.8. Работник сообщает своему руководителю о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, произошедшем на производстве, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.

1.9. За несоблюдение требований данной инструкции работник несет ответственность согласно установленным Правилам внутреннего распорядка, Устава учреждения, трудовому договору и действующему законодательству Российской Федерации и, если потребуется, проходит внеочередную проверку знаний норм и правил охраны труда.

## **2. Требования по охране труда перед началом работы.**

2.1. Перед началом выполнения работы работник должен надеть спецодежду, застегнуть манжеты рукавов, убрать волосы под головной убор.

2.2. Нельзя закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Осмотреть и подготовить рабочее место к работе, убрать все лишние предметы, провести проверку на оснащенность рабочего места требуемым для работы инвентарем, приспособлениями. Проверить оборудование на устойчивость, прочность креплений.

### **2.4. Провести осмотр:**

- на достаточность освещенности рабочей зоны;
- на отсутствие свободно свисающих и оголенных концов электрической проводки;
- на исправность розетки, кабеля (шнура) электрического питания, вилки;
- на надежность закрытия всех ток несущих и пусковых устройств котла;
- на наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта);
- на отсутствие лишних предметов около пищеварочного котла;
- на исправное состояние инвентаря, приспособлений.

### **2.5. Проверить исправность и наличие:**

- отражателя на клапане – турбине;
- наливной воронки с краном;
- манометра;
- предохранительного клапана-турбинки;
- станции управления;
- сигнальных ламп;
- диэлектрического резинового ковра в зоне обслуживания пищеварочного электрического котла.

2.6. Проверить исправную работу механизма опрокидывания котла поворотом маховика.

2.7. Установить рукоятку предохранительного клапана в положение «стрелка вверх».

2.8. Проверить наличие воды в пароводяной рубашке (парогенераторе), открыв пробно-спускной кран. Если вода отсутствует долить ее через воронку до появления из крана и закрыть пробно-спускной кран.

2.9. Проверить пол на рабочем месте, чтобы он был чистым и не скользил.

2.10. Если были обнаружены неисправности в оборудовании пищеварочного котла, работник обязан немедленно сообщить руководителю и к работе не приступать до их устранения.

## **3. Требования по охране труда при выполнении работы**

3.1. После загрузки продуктами пищевого электрического котла крышку необходимо равномерно прижать накладными рычагами и проверить легкость подъема клапана-турбинки, приподняв его за шайбу вверх и опустив.

3.2. Включить котел, повернув ручку переключателя в требуемый режим работы.

3.3. Когда появилась устойчивая струя пара из предохранительного клапана, нужно повернуть его рукоятку в положение «стрелка вниз».

3.4. Запрещается:

- эксплуатировать котел при давлении пара выше 0,05 МПа (0,5 кгс/кв.см);
- открывать пробно-спускной кран и кран наливной воронки в процессе работы пищеvarочного котла;
- работа котла при поврежденном предохранительном клапане и клапане-турбинке.

3.5. Перед тем как открыть крышку котла, необходимо выпустить из него пар при помощи клапана-турбинки, после чего ослабить накладные рычаги, отвернуть их, открыть и застопорить крышку. При подъеме крышки котла соблюдать осторожность, чтобы не получить ожоги рук и лица паром.

3.6. Опрокидывание варочного котла производить плавно, без рывков исключительно после его отключения.

3.7. При работе с пищеvarочным котлом следует:

- строго соблюдать все требования безопасности, приведенные в инструкции по эксплуатации завода-изготовителя;
- пользоваться котлом исключительно для работы предусмотренной инструкцией по его использованию;
- сообщать о предстоящем включении пищеvarочного котла работникам, находящимся рядом;
- включать и выключать котел только сухими руками.

3.8. Запрещается:

- работа котла впустую, без загрузки;
- оставлять включенный котел без присмотра.
- выполнение резких движений рядом с пищеvarочным котлом;
- опираться на пищеvarочный электрический котел.

3.9. Выполнять только работу, по которой прошли обучение, инструктаж по охране труда и к которой получен допуск. Не поручать свою работу не прошедшим обучение или посторонним лицам.

3.10. Пользоваться только исправным инвентарем, применять его исключительно по назначению.

3.11. Строго соблюдать все правила передвижения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Поддерживать чистоту на рабочем месте.

3.12. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, к пультам управления, рубильникам, а также пути эвакуации.

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

4.1. В аварийной обстановке: отключить электрооборудование, сообщить об опасности окружающим людям, оповестить непосредственного руководителя, действовать согласно плану ликвидации аварий.

4.2. Котел должен быть отключен:

- при внезапном появлении на корпусе котла ощутимого электрического тока;
- при неисправном манометре, предохранительном клапане, указателе уровня воды и т.д.

- при повышении нормы давления в паровой рубашке пищеварочного котла.
- 4.3. При пожаре следует отключить электрический пищеварочный котел, вызвать пожарную часть по телефону 101, эвакуировать людей из помещения и принять все меры по ликвидации пожара с помощью первичных средств пожаротушения. Доложить о случившемся руководителю.
- 4.4. При поражении электрическим током следует незамедлительно выключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую доврачебную помощь, вызвать «скорую медицинскую помощь» по телефону 103, поставить в известность о случившемся непосредственного руководителя.
- 4.5. При несчастном случае освободить пострадавшего от воздействия травмирующего фактора, оказать ему первую доврачебную помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Доложить руководителю о происшествии. Если возможно, сохранить обстановку, если это не несет угрозы возникновения аварии или травмирования других людей.

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

- 5.1. Отключить варочный котел от электросети.
- 5.2. После использования промыть котел и его детали, когда они остынут.
- 5.3. По окончании рабочего дня, привести в порядок рабочее место. Убрать весь инвентарь в специально предусмотренные места хранения.
- 5.4. Не убирать мусор на полу непосредственно руками, пользоваться для этих целей щетками, совками.
- 5.5. Вымыть лицо, руки с мылом.
- 5.6. Снять спецодежду, осмотреть и привести ее в порядок, убрать в предназначенное для хранения место.
- 5.7. Обо всех недостатках, обнаруженных во время работы, работник должен сообщить своему непосредственному руководителю.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

*С инструкцией ознакомлен (а)*

« \_\_\_ » \_\_\_ 20\_\_ г.

/ \_\_\_\_\_ /

## **Инструкция** **по охране труда при работе с тестомесильной машиной (тестомесом)**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока школы при приготовлении теста с использованием тестомесильной машины (тестомеса).

1.2. К самостоятельной работе с тестомесом допускаются лица, изучившие данную инструкцию по охране труда, прошедшие соответствующую подготовку, вводный и первичный инструктаж по охране труда, стажировку и обучение устройству и правилам эксплуатации машины для приготовления теста, проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, имеющие обязательный медицинский осмотр, при отсутствии каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Работник обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

1.4. На работника, выполняющего работу с тестомесильным аппаратом, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса тестомесильной машины и отсутствии диэлектрического коврика;
- поражение электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.5. В процессе работы с тестомесильной машиной должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и головной убор, диэлектрический коврик.

1.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при травмах.

1.8. Работающие с тестомесильной машиной обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.9. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета.

1.10. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.11. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при работе с тестомесильным аппаратом (тестомесом) на пищеблоке, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

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

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допускать свисающих концов одежды.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить прочность крепления тестомесильной машиной;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность диэлектрического коврика под ногами.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- исправность обслуживаемого оборудования, дозировочной, пусковой аппаратуры;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежном заземлении, наличии неисправности;
- правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования;
- исправность блокировочных устройств на крышках тестомесильных машин;
- исправность вентилялей и кранов дозировочной аппаратуры, отсутствие течи воды и сырья;
- эффективность работы вентиляции в помещении;
- герметичность крышек тестомесильных машин и дозаторов для муки;
- надежность крепления лопастей и наличие зазора между вращающимися лопастями и стенками корпуса на тестомесильных машинах непрерывного действия;
- наличие и исправность инвентаря (щеток, скребков, совков);
- отсутствие посторонних предметов в тестомесе и вокруг оборудования.

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу тестомесильной машиной на холостом ходу.



2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

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

3.1. Включение электрооборудования производить только сухими руками.

3.2. Замеры температуры и опробование теста проводить только при полной остановке рабочего органа.

3.3. Следить за исправностью блокировочных устройств, не допускать преднамеренного вывода их из строя.

3.4. Во избежание распыления муки при замесе следить за герметичностью крышек тестомесильных машин и дозатора для муки.

3.5. Соблюдать нормы загрузки тестомесильного аппарата продукцией.

3.6. Выгрузку теста из машины производить механическим способом путем нажатия соответствующих кнопок «выгрузка» на пульте управления. Ручную очистку машины от оставшегося теста осуществлять только после выключения машины и полного останова рабочего органа.

3.7. В случае попадания в опару или тесто посторонних предметов остановить машину и поставить в известность руководителя.

3.8. Следить за чистотой рабочего места, не допускать его загрязнения жидким сырьем, полуфабрикатом, мукой.

3.9. Очистку внутренних поверхностей тестомесильных машин корыт, бункеров для брожения и месильных органов, а также осмотр оборудования производить только при обесточенных электродвигателях. На пусковом приборе должен быть вывешен предупредительный плакат: «Не включать! Работают люди!»

3.10. При обнаружении неисправностей в работе машины необходимо выключить электродвигатель, повесить на пусковое устройство предупредительный плакат: «Не включать!» и вызвать специалиста для устранения неисправностей, поставив об этом в известность руководителя.

3.11. Не оставлять без надзора работающую машину, не поручать работу с тестомесильной машиной необученным и посторонним лицам.

3.12. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.13. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую жидкость.

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

4.1. При возникновении какой-либо неисправности в работе тестомесильной машины, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электрооборудование от электросети, оповестить о случившемся непосредственно руководителю. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.2. В случае возникновения возгорания электрооборудования тестомеса следует немедленно отключить его от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся руководителю.

4.3. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь»

или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся непосредственного руководителя.

4.4. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно отключить тестомесильный аппарат от электрической сети и оказать пострадавшему первую доврачебную помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся руководителю.

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

5.1. Следует выключить тестомесильную машину, дождаться её полной остановки, вынуть штепсельную вилку из розетки или отключить рубильником.

5.2. Тщательно вымыть тестомес горячей водой с использованием моющих и чистящих средств.

5.3. Снять с себя спецодежду и вымыть лицо и руки с мылом.

5.4. Отключить вытяжную вентиляцию.

5.5. При наличии замечаний в работе сообщить руководителю.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

*С инструкцией ознакомлен (а)*

«\_\_» \_\_\_\_ 202\_\_ г.

/\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_

**Инструкция  
по охране труда при работе с электромясорубкой**

**1. Общие требования охраны труда при работе с электромясорубкой**

1.1. К работе, связанной с использованием электромясорубки, допускаются лица, которые прошли соответствующую подготовку, медицинский осмотр, получили инструктаж по охране труда и на рабочем месте, изучили настоящую инструкцию по охране труда, при отсутствии каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие с электромясорубкой обязаны соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, правила эксплуатации электромясорубки завода изготовителя, а также правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, установленные режимы труда и отдыха.

**1.3. Опасные производственные факторы при работе с электромясорубкой:**

- возможность травмирования рук при выполнении работ на электромясорубке без специальных толкателей;
- опасность поражения работника электрическим током при отсутствии заземления корпуса электромясорубки или его неисправности и отсутствии диэлектрического коврика.
- возможность поражения электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.4. При работе с электромясорубкой должна применяться специальная одежда: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, а также средства индивидуальной защиты, диэлектрический коврик.

1.5. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при травмах.

1.6. Работник, выполняющий работы с электромясорубкой, обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного руководителя. В случае обнаружения какой-либо неисправности электромясорубки следует немедленно прекратить выполнение работ и доложить об этом руководителю.

1.8. Работник, допустивший невыполнение или нарушение настоящей инструкции, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

**2. Общие требования охраны труда перед началом работы с электромясорубкой**

2.1. Надеть спецодежду, волосы необходимо заправить под косынку (колпак), перед началом работ обязательно убедиться в наличии на полу возле электромясорубки диэлектрического коврика.

2.2. Устанавливать электромясорубку необходимо на ровной, устойчивой поверхности, чтобы корпус ее находился на расстоянии не менее 30 см от стен.

- 2.3. Проверить наличие, надежность подсоединения к корпусу электромясорубки защитного заземления, а также отсутствие видимых повреждений подводящего кабеля электропитания.
- 2.4. Следует подготовить и проверить на целостность необходимый кухонный инвентарь, толкатели.
- 2.5. Протестировать исправность электромясорубки на холостом ходу путем кратковременного ее включения.
- 2.6. Подготовить к последующей обработке на электромясорубке необходимые продукты.

### **3. Общие требования охраны труда во время работы с электромясорубкой**

- 3.1. Во время работы с электромясорубкой необходимо строго соблюдать правила использования спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте и порядке свое рабочее место.
- 3.2. Следует встать на диэлектрический коврик и включить электромясорубку, убедиться в ее стабильной работе.
- 3.3. Подготовленные продукты для обработки на электромясорубке необходимо закладывать в приемную камеру небольшими кусками.
- 3.4. Для проталкивания обрабатываемых продуктов к шнеку электромясорубки следует применять только специальные толкатели. Категорически запрещается проделывать это руками.
- 3.5. Недопустимо перегружать приемную камеру электромясорубки продуктами, для предупреждения перегрузки закладывать их для обработки следует небольшими порциями.
- 3.6. Предварительно перед обработкой на электромясорубке мяса, выполнять проверку на отсутствие в нем кости.
- 3.7. В работе строго придерживаться и выполнять все требования настоящей инструкции по охране труда, правил эксплуатации электрической мясорубки.

### **4. Общие требования охраны труда в аварийных ситуациях**

- 4.1. При возникновении какой-либо неисправности в работе электромясорубки, а также при нарушении защитного заземления ее корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.
- 4.2. В случае возникновения короткого замыкания и возгорания электрооборудования мясорубки следует немедленно отключить ее от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся непосредственно руководителю.
- 4.3. При получении травмы во время работы с электромясорубкой на пищеблоке необходимо без промедления оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся руководителя.
- 4.4. В случае поражения электрическим током следует отключить электромясорубку от электрической сети и оказать пострадавшему первую доврачебную помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую

помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся руководителю.

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

5.1. По окончании выполнения работы необходимо отключить электромясорубку, дождаться полной остановки вращающейся ее части и вынуть штепсельную вилку из розетки.

5.2. Следует очистить электромясорубку от остатков продуктов и промыть ее механические элементы горячей водой.

5.3. Привести в порядок свое рабочее место, убрать все лишнее.

5.4. После выполнения работы с электромясорубкой следует снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

5.5. При наличии замечаний в работе электромясорубки сообщить руководителю.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

*С инструкцией ознакомлен (а)*

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## **Инструкция по охране труда при работе с электроплитой**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. К самостоятельной работе с электроплитой допускаются лица не моложе 18 лет, которые прошли соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда и технике безопасности, обязательный медицинский осмотр не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие с электроплитой должны неукоснительно соблюдать настоящую инструкцию, правила эксплуатации оборудования завода-изготовителя, правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и отдыха учреждения.

1.3. При постоянной работе с кухонной электроплитой в помещении возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также ожоги при соприкосновении с горячей жидкостью или паром;

- поражение электрическим током при неисправном или поврежденном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии специального диэлектрического коврика на полу.

1.4. При работе с кухонной электроплитой работниками должна использоваться следующая специальная одежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, проверенный диэлектрический коврик.

1.5. Помещение должно быть обязательно оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электрической плитой.

1.6. В помещении должна быть медицинская аптечка с полным набором необходимых медикаментов и перевязочных средств оказания первой доврачебной помощи при травмах.

1.7. Работники обязаны неукоснительно соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, место расположения пакетника (коробки с рубильником) для выключения электропитания на электроплиту. Помещение с электроплитой должно быть в обязательном порядке обеспечено первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.

1.8. При возникновении несчастного случая пострадавший или очевидец несчастного случая обязан без промедления сообщить об этом непосредственному руководителю. При неисправности или повреждении электроплиты сразу прекратить выполняемую работу и сообщить об этом руководителю.

1.9. В процессе выполнения работы постоянно соблюдать правила ношения спецодежды, пользования всевозможными средствами индивидуальной и коллективной защиты, систематически соблюдать правила личной гигиены, содержать свое рабочее место и электроплиту в чистоте.

1.10. Лица, которые не выполнили или нарушили данную инструкцию по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с утвержденными правилами внутреннего трудового распорядка учреждения и, при

необходимости, подвергаются внеплановой проверке знаний норм, правил и требований охраны труда.

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

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Проверить наличие на полу около электроплиты специальных диэлектрических ковриков.

2.3. Проверить наличие ручек пакетных переключателей электроплиты и отсутствие каких-либо повреждений на них, а также надежность подсоединения защитного заземления к корпусу электроплиты.

2.4. Аккуратно включить вытяжную вентиляцию для электроплиты и убедиться в ее бесперебойной работе.

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

3.1. Во время работы с кухонной электроплитой необходимо встать на диэлектрический коврик и включить электроплиту, при этом убедиться в нормальной и стабильной работе ее нагревательных элементов.

3.2. Для процесса приготовления пищи использовать только эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать при приготовлении пищи алюминиевую посуду. Запрещено использовать эмалированную посуду со сколами на ней эмали.

3.3. Любые кастрюли или баки заполнять жидкостью не более 3/4 от их объема, в связи с тем, чтобы закипающая жидкость не выплескивалась и не переливалась, тем самым не заливала электроплиту.

3.4. Крышки горячей посуды на электроплите брать только полотенцем или прихваткой и открывать только от себя, чтобы не получить ожоги выходящего пара.

3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты особенно соблюдать осторожность, быть внимательным, брать посуду только за ручки полотенцем или прихваткой.

3.6. Емкости более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее только вдвоем.

3.7. Для предотвращения ожогов рук брызгами кипятка или паром при перемешивании горячей жидкости в посуде на электроплите использовать ложки или половники с длинными ручками.

3.8. Сковородки ставятся или снимаются с электроплиты осторожно и только с помощью специальных сковородников.

3.9. В процессе работы строго соблюдать требования техники безопасности при выполнении работ, требования пожарной и электробезопасности.

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

4.1. При возникновении неисправности или поломки в работе электроплиты, а также при повреждении защитного заземления ее корпуса необходимо прекратить выполняемую работу, выключить электроплиту и сообщить об этом непосредственному руководителю. Работу разрешается начать только после полного устранения неисправности.

4.2. При возникновении короткого замыкания, возгорания электрооборудования электроплиты немедленно обесточить ее, эвакуировать людей из помещения и приступить к тушению возгорания с помощью огнетушителя, вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.3. При получении травмы срочно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или отправить его в ближайшее медицинское учреждение, сообщить о случившемся факте получения травмы непосредственному руководителю.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту от электрической сети, оказать пострадавшему первую доврачебную помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса произвести искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до момента восстановления дыхания и пульса. Вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение. Поставить в известность о случившемся руководителя.

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

5.1. Выключить электроплиту и только после ее полного остывания тщательно вымыть горячей водой.

5.2. Провести или убедиться в проведении влажной уборки в помещении, выключить вытяжную вентиляцию для электроплиты.

5.3. Снять спецодежду, поместить ее в отведенное место.

5.4. Тщательно вымыть лицо и руки теплой водой с мылом.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

*С инструкцией ознакомлен (а)*

«  »    20   г.

/\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_



## **ИНСТРУКЦИЯ** **по охране труда при ручной обработке рыбы**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока школы при ручной обработке рыбы.

1.2. Самостоятельно производить ручную обработку рыбы допускаются лица, изучившие настоящую инструкцию по охране труда, прошедшие соответствующую подготовку, медицинский осмотр, вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, при отсутствии каких-либо медицинских противопоказаний. Работник обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

1.3. На работника, выполняющего ручную разделку рыбы, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- пониженная температура, влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;
- уколы и порезы от рыбной чешуи, плавников, инструмента.

1.4. Работник должен быть обеспечен по установленным нормам средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой.

1.5. Помещение должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.6. Работающие обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при травмах.

1.8. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.9. Работник сообщает своему прямому руководителю о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, произошедшем на

производстве, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.

1.10. Работник обязан соблюдать установленный в организации режим труда и отдыха, трудовую дисциплину. Не допускается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ на рабочем месте или в рабочее время.

1.11. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

1.12. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда по ручной разделке и обработке рыбы, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

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

2.1. Перед началом работы по обработке рыбы необходимо надеть санитарную одежду и обувь. Санитарную одежду застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под колпак (шапочку, косынку). Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы.

2.2. Проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам.

2.3. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке.

2.4. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов в соответствии с частотой их использования и расходования.

2.5. Проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности специальной тары, разделочных досок и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды, полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.6. В случае обнаружения нарушений требований по охране труда, которые работник самостоятельно устранить не может, он должен сообщить о них непосредственному руководителю.

## **3. Требования охраны труда во время ручной обработки рыбы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой работник прошел обучение, получил инструктаж по охране труда и технике безопасности.

3.2. Не поручать свою работу не прошедшим обучение или посторонним лицам.

3.3. Строго соблюдать все правила передвижения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Сортировку и ручную разделку рыбы надлежит производить в резиновых перчатках с шероховатой поверхностью, надетых поверх хлопчатобумажных перчаток.

3.5. Разделочные столы, а также подставки или решетки, на которых стоят работники, должны быть надежно закреплены. Разделка рыбы должна производиться на разделочном столе, имеющем желоб и бортик.

3.6. Рыборазделочные доски не должны иметь заусениц.

3.7. При ручной мойке рыбы необходимо пользоваться ножами, скейлерами, щетками, мочалками. Скребки для зачистки полости рыбы должны иметь гладкие ручки. Работнику необходимо соблюдать осторожность и не подводить руку, держащую рыбу и другие морепродукты, близко к режущему инструменту.

3.8. Во время работы с приспособлением для очистки рыбы от чешуи следует не нажимать сильно на рукоятку, перемещая скребок при очистке рыбы.

3.9. Разделочный нож должен быть остро заточен, а форма ножа должна соответствовать виду разделки рыбы.

3.10. Во время работы с разделочным ножом запрещается:

- использовать разделочные ножи с непечно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусеницы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- разделять рыбу на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в разделяемом продукте или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.11. Переносить и хранить разделочные ножи разрешается только в пенале (футляре) на поясе. Во время перерывов в работе разделочные ножи необходимо оставлять в специальных пеналах (футлярах) или гнездах на стационарных рабочих местах.

3.12. Во время работы рыбную слизь необходимо периодически смывать и промывать руки дезинфицирующим раствором.

3.13. Металлические противни для разделанной рыбы должны иметь отбортованные края с гладкой зачищенной поверхностью.

3.14. При приготовлении пищи из замороженных продуктов они должны быть подвергнуты размораживанию. Работы с ними (деление, нарезку и т. п.) можно производить после достижения температуры продукта 5 °С. Для обогривания рук необходимо применять сухие полотенца.

3.15. При подаче и разделке рыбы с колючими плавниками и шипами необходимо быть предельно осторожным, остерегаться уколов ими.

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

4.1. При попадании в глаза соды, моющих средств (или их растворов) следует немедленно промыть их большим количеством проточной воды и обратиться в организацию здравоохранения.

4.2. При возникновении пожара следует немедленно эвакуировать из помещения людей, сообщить о пожаре в ближайшую пожарную службу по телефону 101, при этом четко назвать адрес, место пожара, свою должность и фамилию. Сообщить непосредственно руководителю, при отсутствии явной угрозы жизни, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения.

4.3. При несчастном случае необходимо:

- быстро принять меры по предотвращению воздействия на потерпевшего травмирующих факторов, оказанию потерпевшему первой помощи (применив

имеющиеся в аптечке первой доврачебной помощи лекарственные средства и изделия медицинского назначения), вызову на место происшествия медицинских работников скорой помощи или доставке потерпевшего в организацию здравоохранения;

- сообщить о происшествии руководителю работ или другому должностному лицу и действовать в соответствии с полученными указаниями;
- обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия;
- во всех случаях травмирования или внезапного заболевания необходимо вызвать на место происшествия медицинских работников, при невозможности – доставить потерпевшего в ближайшую организацию здравоохранения.

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

5.1. После завершения обработки рыбы поверхность разделочного стола и область вокруг должна быть очищена от отходов и голов и промыта водой.

5.2. Инструмент, приспособления, инвентарь убрать в отведенные для хранения места. Не допускается производить уборку мусора и отходов непосредственно руками, необходимо использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.3. По завершении работы приспособление для очистки рыбы от чешуи должно протираться тряпкой, смоченной сначала в содовом или мыльном растворе, а затем в чистой теплой воде, соблюдая установленные температуру воды и концентрацию моющего раствора.

5.4. Обо всех недостатках, выявленных во время работы, и принятых мерах по их устранению обработчик рыбы должен сообщить своему непосредственному руководителю.

5.5. Санитарную одежду и средства индивидуальной защиты следует очистить от загрязнений и поместить в установленные для хранения места, при необходимости сдать в стирку (химчистку) или ремонт.

5.6. По окончании всех работ следует вымыть руки и лицо с мылом или аналогичными по действию смывающими средствами.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

*С инструкцией ознакомлен (а)*

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

/ \_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_

## **Инструкция по охране труда при уборке помещений пищеблока**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Данная инструкция составлена согласно Трудовому Кодексу Российской Федерации, Уставу и Правилам внутреннего трудового распорядка учреждения (организации).

1.2. Выполнять работы по уборке помещений разрешается лицам в возрасте не младше 18 лет, прошедшим инструктаж по охране труда, медосмотр и не имеющим противопоказаний по здоровью.

1.3. Работник по уборке помещений с целью соблюдения правил охраны труда обязан:

- выполнять все свои должностные обязанности, инструкции охраны труда, пожарной безопасности;
- проходить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- постоянно, в соответствии с утвержденным графиком, проходить периодические медосмотры, инструктажи по охране труда;
- строго придерживаться правил внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха (в соответствии с графиком работы);
- выполнять все требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.4. Во время уборки помещений может наблюдаться воздействие на работника нижеперечисленных опасных и вредных производственных факторов:

- повреждение кожи рук, раздражения и аллергические реакции при приготовлении дезрастворов без применения защитных средств;
- повреждение кожи рук, раздражения и аллергические реакции во время работы с применением дезинфицирующих растворов и моющих средств без перчаток;
- поражение электричеством при уборке с присутствием электрических кабелей;
- падение на скользком мокром полу;
- падение с высоты;

1.5. Убирая помещения необходимо пользоваться следующей спецодеждой, спецобувью и иными СИЗ:

- халат из хлопчатобумажной ткани;
- косынка;
- перчатки.

- 1.6. Уборочный инвентарь, применяемый для уборки санузлов, должен иметь яркую сигнальную маркировку, отличающуюся от маркировки уборочного инвентаря, применяемого для уборки иных помещений.
- 1.7. Во время уборки помещений необходимо соблюдать правила противопожарной защиты, знать, где находятся первичные средства пожаротушения, пути эвакуации на случай возникновения возгорания.
- 1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен доложить непосредственному руководителю.
- 1.9. При уборке помещений следует соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви, иных СИЗ, использования коллективных средств защиты, соблюдать правила личной гигиены.
- 1.10. Лиц, допустивших неисполнение или любое нарушение инструкции по охране труда, привлекают к дисциплинарной ответственности согласно правилам внутреннего трудового распорядка и, если необходимо, подвергают внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

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

- 2.1. Надеть спецодежду и застегнуть все пуговицы, спецобувь и иные СИЗ (резиновые перчатки и т.д.). Обувь не должна иметь каблук, должна закрывать пятку, подошва не должна быть скользкой.
- 2.2. Внимательно осмотреть рабочее место, удостовериться в исправности рабочего инвентаря: швабры, ведра, тряпки, удостовериться в наличии сигнальной маркировки.
- 2.3. Приготовить теплую воду и требующиеся растворы дезинфицирующих и моющих средств. Категорически запрещается подогревать воду электрокипятильниками.
- 2.4. Включить вентиляцию или открыть в убираемом помещении окна (фрамуги) и зафиксировать их крючками.
- 2.5. При уборке помещений пищеблока необходимо быть предельно внимательным, так как в помещении находится технологическое электрооборудование, подводящие кабели питания, заземления. Не допускать попадания влаги на электропроводку. Производить уборку пищеблока при отключенном питании электрооборудования.
- 2.6. Убирая санузел надеть специальный халат и резиновые перчатки.
- 2.7. Используя стремянку, для обеспечения безопасной работы проверить ее на устойчивость.

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

- 3.1. Убирать помещения пищеблока в соответствии с утвержденным графиком.
- 3.2. Уборку помещений выполнять с использованием дезинфицирующих средств.
- 3.3. Во время уборки помещений применять уборочный инвентарь с соответствующей сигнальной маркировкой. Категорически запрещено пользоваться уборочным инвентарем для санузла при уборке иных помещений пищеблока.
- 3.4. Готовя моющие и дезинфицирующие растворы:
  - использовать только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезинфицирующие растворы;
  - нельзя превышать установленную концентрацию и температуру моющих растворов;
  - не допускать во время распыления моющих средств и дезинфицирующих растворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.
- 3.5. Протирая стены, окна пользоваться исправной лестницей-стремянкой и выполнять работу только вдвоем (для страховки).

3.6. Открывая окна, фрамуги для проветривания помещений необходимо быть максимально осторожным, фиксируя открывание.

3.7. Нельзя использовать во время уборки помещений бензин, керосин и иные легковоспламеняющиеся жидкости.

3.8. Не вытирать влажной ветошью включенное технологическое электрооборудование, электрические розетки, отключающие устройства и иные электроприборы, находящиеся под напряжением.

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

4.1. В случае попадания в глаза моющих или дезинфицирующих средств, тщательно промыть глаза водой и обратиться к медсестре.

4.2. В случае появления раздражения на коже рук в результате применения при уборке моющих и дезинфицирующих средств, хорошо помыть руки с мылом и нанести питательный крем.

4.3. В случае поражения электротоком незамедлительно отключить напряжение и при отсутствии дыхания и пульса у пострадавшего провести искусственное дыхание или сделать непрямой (закрытый) массаж сердца до появления дыхания и пульса, вызвать на место несчастного случая медицинского работника («скорую помощь»), доложить о произошедшем непосредственному руководителю (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.4. При пожаре эвакуировать работников с помещения, немедленно сообщить о возгорании в ближайшую пожарную охрану по телефону 101 и своему прямому руководителю, при отсутствии явной угрозы жизни, начать тушение пожара первичными средствами пожаротушения.

4.5. При травмировании позвать на помощь, по возможности оказать себе первую доврачебную помощь, обратиться в медпункт, доложить об этом своему непосредственному руководителю.

4.6. При получении травмы другим работником незамедлительно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, доложить об этом непосредственному руководителю, если потребуется вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в медучреждение.

4.7. Не начинать работу в случае плохого самочувствия или внезапной болезни.

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

5.1. Убрать уборочный инвентарь в специально установленное место (инвентарь, применяемый для уборки санузлов, должен храниться отдельно).

5.2. Снять спецодежду, спецобувь и иные СИЗ.

5.3. Хорошо вымыть руки с мылом.

5.4. Отключить вентиляцию, закрыть окна (фрамуги).

5.5. Доклать своему непосредственному руководителю об обнаруженных недостатках, поломках сантехнического оборудования, замков, освещения.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

С инструкцией ознакомлен (а)

«\_\_» \_\_\_\_ 202\_\_ г.

/\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **по охране труда при эксплуатации микроволновой печи**

#### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников при использовании СВЧ-печи на пищеблоке.

1.2. К самостоятельной работе с микроволновой печью допускаются лица, изучившие настоящую инструкцию по охране труда, прошедшие соответствующую подготовку, медицинский осмотр, вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, при отсутствии каких-либо медицинских противопоказаний.

1.3. На работника, выполняющего работу с микроволновой печью, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- поражение электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе;
- возникновение чрезмерной нагрузки излучения организма при использовании неисправной микроволновой печи;
- поражение термическими ожогами при касании руками нагретой микроволновой печи, а также горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса микроволновой печи и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. В процессе работы с микроволновой СВЧ-печью должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и головной убор, диэлектрический коврик.

1.5. Помещение должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.6. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.7. Работники обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.8. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.



1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользоваться средствами индивидуальной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

1.10. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при использовании СВЧ-печи (микроволновой печи) на пищеблоке, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

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

2.1. Перед использованием микроволновой печи следует внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации. После чтения сохранить для использования в будущем.

2.2. Убедиться, что микроволновая печь установлена на горизонтальной, ровной поверхности, достаточно прочной для того, чтобы выдержать вес печи.

2.3. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак, застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Убедиться в наличии на полу возле микроволновой печи диэлектрического коврика.

2.4. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей микроволновой печи, а также исправность вилки и надежность подсоединения сетевого шнура к 3-х контактной заземленной розетки сети переменного тока.

2.5. Убедиться, что вентиляционные отверстия микроволновой печи не закрыты тканью или бумагой.

2.6. Особое внимание обратить на то, чтобы дверца печи надежно закрывалась, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности не повреждены, петли дверцы не сломаны или ослаблены.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему руководителю и приступить к работе только после их устранения.

## **3. Требования охраны труда во время работы с микроволновой печью**

3.1. Микроволновая печь (СВЧ-печь) должна иметь специальную систему защиты, препятствующую распространению (утечке) электромагнитных волн: плотно прилегающую дверцу, не пропускающую электромагнитные волны, и стекло с защитной сеткой.

3.2. При укладке пищи в камеру микроволновой печи следует соблюдать расстояние порядка 2 см от стенок во избежание искрообразования.

3.3. Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

3.4. Для приготовления пищи в микроволновой печи разрешается использовать посуду из керамики, стекла, фарфора и пластмассы. Запрещается использовать металлическую посуду, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, вертела, вилки.

3.5. Для предупреждения взрыва из-за возрастания давления при подогреве продуктов:

- в бутылках, банках, сосудах в герметической или вакуумной упаковке - необходимо снять крышку;
- продуктов с воздухомепроницаемой кожурой - проткнуть кожуру.

3.6. Вынимая посуду из микроволновой печи соблюдать особую осторожность, чтобы не получить ожог:

- стоять на расстоянии вытянутой руки;
- использовать толстые рукавицы, прихватки.

3.7. Во время и после окончания процесса приготовления пищи нельзя прикасаться к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи, так как стенки могут быть достаточно горячими для того, чтобы вызвать ожог.

3.8. Не допускается контакт воспламеняющихся материалов с какими-либо внутренними поверхностями печи.

3.9. При использовании микроволновой печи не допускается:

- использовать микроволновую печь при открытой дверце, т.к. при открытой дверце может возникнуть чрезмерная нагрузка излучения;
- использовать микроволновую печь при наличии неисправностей, загрязнений на поверхности дверцы, налёта, механических повреждений;
- помещать в печь: посуду с позолоченным орнаментом, стаканы и посуду из хрусталя, посуду с термостойкостью до 140 °С, обычную кухонную утварь из металла (стальные, алюминиевые кастрюли и т.д.);
- нагревать бутылки, банки, сосуды в герметичной и вакуумной упаковке, продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой;
- нагревать в микроволновой печи плотно закрытые сосуды во избежание разрушения этих сосудов под напором пара;
- включать микроволновую печь без содержимого в камере;
- прикасаться к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи;
- хранить легко воспламеняющиеся материалы внутри печи;
- наполнять сосуды до краёв;
- лить воду на сетевой шнур или вилку, а также нагревать их;
- размещать на корпусе предметы.

3.10. Эксплуатация микроволновой печи запрещается если:

- дверца искривлена, помята;
- шарниры и винты дверцы сломаны, не правильно укреплены;
- обнаружен дефект покрытия дверцы.

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

4.1. При возникновении какой-либо неисправности в работе микроволновой печи, а также при нарушении защитного заземления ее корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.2. В случае возникновения короткого замыкания и возгорания электрооборудования микроволновой печи следует немедленно отключить ее от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя.

При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся непосредственно руководителю.

4.3. В случае поражения электрическим током следует отключить микроволновую печь от электрической сети и оказать пострадавшему первую доврачебную помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую

медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся руководителю.

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

5.1. Необходимо отключить микроволновую печь от сети.

5.2. Следует очистить микроволновую печь от загрязнений.

5.3. Снять с себя спецодежду и вымыть руки с мылом.

5.4. При наличии замечаний в работе микроволновой печи сообщить непосредственно руководителю.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

*С инструкцией ознакомлен (а)*

«\_\_\_»\_\_\_202\_\_\_г.

/\_\_\_\_\_/

Приложение №33

к приказу от \_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования**

#### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Данная инструкция составлена в соответствии с отраслевыми типовыми инструкциями по охране труда, Трудовым Кодексом Российской Федерации.

1.2. Самостоятельно эксплуатировать холодильное оборудование разрешается лицам не моложе 18 лет, прошедшим инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, обучение и проверку знаний по электробезопасности для работы на электрооборудовании под напряжением до 1000 В, с группой допуска по электробезопасности I, при отсутствии каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

1.4. Рабочие, обслуживающие холодильное оборудование в своей деятельности обязаны:

- уверенно знать и качественно исполнять свои должностные обязанности, требования охраны труда, пожарной и электробезопасности;
- вовремя проходить инструктаж по охране труда, а также инструктаж по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования;
- строго придерживаться общих правил электробезопасности при использовании электроприборов;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать все требования личной гигиены, использовать спецодежду, средства индивидуальной защиты, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.5. С целью избегания получения травм и поражения электротоком к работе по обслуживанию холодильного оборудования допускают лиц, хорошо знающих устройство и правила безопасной эксплуатации, прошедших инструктаж по охране труда.

1.6. Главным опасным фактором при обслуживании холодильного оборудования является поражение электрическим током.

1.7. При возникновении несчастного случая пострадавший или очевидец происшествия должен обязательно доложить об этом руководителю, а пострадавшему оказать первую доврачебную помощь, если потребуется вызвать врача, «скорую медицинскую помощь» или доставить пострадавшего в медучреждение.

1.8. Лицо, допустившее неисполнение или любое нарушение настоящей инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности согласно Уставу, трудовому договору, правилам внутреннего трудового распорядка и, если потребуется, проходит внеочередную проверку знаний норм и правил охраны труда.

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

2.1. Перед тем как начать работу с холодильным оборудованием следует надеть рабочую одежду, при необходимости воспользоваться защитными средствами.

2.2. Провести проверку исправности инструментов, наличия сигнальной маркировки.

2.3. Рабочее место должно хорошо освещаться.

2.4. Перед включением в работу холодильника, следует:

- помыть холодильник с внутренней стороны и с наружной теплой мыльно-содовым раствором, после чего чистой водой, насухо протереть мягкой тканью, холодильник хорошо проветрить;
- нельзя применять для мойки холодильника абразивные пасты, порошки и моющие средства, в составе которых находятся кислоты, растворители, а также средства для мытья посуды;
- перед подключением холодильника к электросети необходимо провести осмотр на отсутствие нарушения изоляции сетевого шнура, повреждений штепсельных розеток и вилки, замыкания токоведущих частей на корпус холодильника, любые выявленные повреждения и недостатки должны устраниться механиком сервисной службы.

2.5. Категорически запрещена установка холодильника в нишу, для свободной циркуляции воздуха следует оставлять пространство между стенами и холодильником не меньше 5см.

2.6. Холодильник устанавливают в сухом, хорошо проветриваемом помещении, в месте, защищенном от прямых солнечных лучей, на расстоянии не меньше 0,5 м от нагревательных приборов.

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

3.1. Загружать продукты в холодильник можно не раньше, чем через 1 час после времени включения его в электрическую сеть.

3.2. Размещать, хранить, замораживать продукты в соответствии с рекомендациями руководства по использованию холодильника (холодильного шкафа, камеры).

3.3. Если во время работы в морозильной камере появился плотный снеговой налет превышающий 3 мм, если его не возможно удалить деревянной или пластмассовой лопаткой, входящей в состав комплекта поставки, то холодильник необходимо выключить для размораживания и уборки. Большой снеговой покров создает препятствие поступлению холода к продуктам, увеличивая время охлаждения и снижая качество продуктов, увеличивает расход электроэнергии. Строго запрещено пользоваться для удаления снегового налета металлическими предметами.

3.4. Размораживание холодильной камеры происходит автоматически — в ходе работы на задней стенке камеры образуется иней, который после отключения компрессора превращается в капли воды. Образовавшаяся вода стекает в поток слива, по трубке попадает в сосуд на компрессоре и испаряется. Следует периодически контролировать,

чтобы вода беспрепятственно стекала в сосуд. Эксплуатация холодильника с засорившейся системой отвода талой воды не разрешается. Обнаружив воду под холодильником необходимо найти причину ее появления (сдвинулась емкость для сбора талой воды) и устранить, так как это может стать причиной травмирования и поражения током.

3.5. Во время работы холодильника могут быть слышны:

- щелчки от срабатывания датчиков реле температуры;
- журчание хладагента, циркулирующего по трубкам;
- слабые потрескивания при замерзании капель воды на задней стенке холодильной камеры.

Указанные звуки носят функциональный характер и ни как не влияют на работу холодильника.

3.6. С целью сохранности аромата, цвета, влаги и свежести продуктов, следует хранить их в упаковке или в плотно закрывающейся таре.

3.7. Рекомендуется не менее двух раз в год производить уборку задней части холодильного оборудования от пыли пылесосом.

3.8. Не рекомендовано загружать камеру продуктами с температурой выше температуры окружающей среды, потому что это нарушает нормальную работу холодильной машины и приводит к повышению расхода электроэнергии.

3.9. В ходе эксплуатации или уборки холодильника, а также уборке помещения следует избегать попадания влаги на компрессор, пускозащитное реле, клеммную колодку.

3.10. Категорически запрещено складывать около холодильника готовую продукцию, тару, мусор, бумагу и т.п.

3.11. Запрещено пользоваться шкафом для хранения легко воспламеняющихся, горючих веществ, а также кислот и иных агрессивных веществ.

3.12. Категорически запрещено самостоятельно проводить регулировку приборов автоматики, касаться частей холодильной машины.

3.13. Выключать холодильник из электросети, извлекая вилку из розетки, необходимо в следующих случаях:

- при перестановке его на другое место;
- перед мытьем пола под ним;
- во время размораживания и уборки холодильника;
- перед заменой лампы освещения холодильной камеры;
- во время перепадов и отключения напряжения в электрической сети;
- перед проведением работ по устранению неисправностей;
- во время выполнения работ по обслуживанию холодильника.

3.14. Строго запрещено:

- при включенном в электросеть холодильнике одновременно касаться холодильника и устройств, имеющих естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные трубы, мойки и т.п.);
- проводить ремонт и мытье включенного в сеть холодильника;
- включать холодильник к электросети, имеющей неисправную защиту от токовых перегрузок;
- применять для подключения холодильника к электрической сети переходники, многополюсные розетки и удлинители;
- хранение в холодильнике взрывоопасных веществ;

- хранение в морозильной камере стеклянных емкостей с замерзающими жидкостями и газированных напитков в закупоренных сосудах, так как при замерзании они взрывоопасны;
- пользоваться холодильником в случае отсутствия емкости для сбора талой воды;
- устанавливать в холодильник лампу освещения мощностью больше 15Вт;
- выполнять замену элементов электропроводки специалисту, не имеющему на то разрешения.

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

4.1. Если появились неисправности в работе холодильника (искрение и т.д.) незамедлительно отключить его от электросети и доложить об этом руководителю и электрику.

4.2. В случае загорания холодильника необходимо отключить его от электросети, эвакуировать людей из помещения, провести тушение оборудования первичными средствами пожаротушения, сообщить о случившемся своему руководителю.

4.3. В случае поражения электротоком оказать пострадавшему первую помощь, если отсутствует дыхание и пульс провести ему искусственное дыхание и непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса, вызвать медсестру или транспортировать пострадавшего в медицинский кабинет учреждения, при необходимости вызвать «скорую медицинскую помощь», доложить руководителю.

4.4. При травмировании оказать первую помощь пострадавшему, вызвать медсестру или транспортировать пострадавшего в медицинский кабинет учреждения, при необходимости вызвать «скорую медицинскую помощь», доложить руководителю.

4.5. В случае попадания в глаза моющих и дезинфицирующих средств, во время мытья холодильника, тщательно промыть глаза водой и обратиться к медсестре. При раздражении кожи рук хорошо помыть их с мылом и нанести крем.

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

5.1. Убрать весь инвентарь, оборудование в специально предусмотренное для него место.

5.2. Очистить рабочее место от мусора, отходов.

5.3. Снять спецодежду и иные средства индивидуальной работы.

5.4. Хорошо вымыть лицо, руки с мылом.

5.5. Отключить освещение. Закрыть помещение.

5.6. О любых обнаруженных недостатках в работе холодильного оборудования сообщить своему прямому руководителю.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

*С инструкцией ознакомлен (а)*

« \_\_\_ » \_\_\_ 20\_\_ г.

/ \_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_

## **Инструкция по охране труда при работе с моечной ванной**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. К работе с моечной ванной могут быть допущены лица не моложе 18 лет, которые ознакомились с настоящей инструкцией, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж по охране труда, проверку знаний по вопросам охраны труда, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании выполнения работ по мытью столовой посуды и кухонного инвентаря в моечной ванне пищеблока, а также технические и организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность труда мойщика посуды.

1.3. Работнику, выполняющему мытье посуды в моечной ванне, необходимо придерживаться принятой технологии и правил, не допускать применения способов, ускоряющих выполнение операций, но ведущих к нарушению требований охраны труда.

1.4. Во время выполнения работы по мытью посуды в моечной ванне на работника могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;

- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды, приборов, инвентаря;
- химические факторы;
- физические перегрузки.

1.5. Мойщик посуды на пищеблоке обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук прорезиненный с нагрудником, галоши резиновые, перчатки резиновые.

1.6. Для исключения действия опасных и вредных факторов при работе с ванной моечной, работник должен соблюдать меры личной гигиены и применять во время работы средства индивидуальной защиты.

1.7. Мойщик посуды, обязан знать место расположения медицинской аптечки, предназначенной для оказания первой помощи пострадавшим, а также места расположения первичных средств пожаротушения на пищеблоке столовой.

1.8. О замеченных случаях нарушения требований охраны труда, неисправностях посудомоечного оборудования работник должен сообщить заведующему производством (шеф-повару) и не приступать к работе до устранения неисправностей.

1.9. За невыполнение или нарушение настоящей инструкции работник, выполняющий мытье посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке столовой, несет ответственность в соответствии с действующим Трудовым законодательством Российской Федерации.

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

2.1. Перед началом работы работнику следует надеть спецодежду. Застегнуть спецодежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов.

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов к моечной ванной;
- проверить устойчивость столов, стеллажей для чистой посуды;
- проверить наличие деревянной решетки под ногами;
- проверить достаточность освещения рабочей зоны;
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).
- удостовериться в наличии воды в водопроводе, моющих средств и инвентаря.

2.4. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.



## 2.5. Перед включением в работу водонагревателя:

- открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипятильника водой;
- определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;
- слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);
- проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипятильника с проводом защитного заземления.

2.6. Внешним осмотром проверить целостность корпуса моечных ванн, устойчивое их положение.

2.7. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, водопровода и канализации, поломки инвентаря и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

## **3. Требования по охране труда во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы посторонним лицам.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное посудомоечное оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории пищеблока, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.

3.5. Не загромождать проходы к моечным ваннам, между оборудованием, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.

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

3.7. Переносить посуду, укладывать ее в моечные ванны, соблюдая меры предосторожности.

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

3.9. Перед закладкой грязной посуды в моечную ванну освободить посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.10. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

3.11. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°С);
- не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.12. Тарелки укладывать в моечные ванны необходимо по размерам и небольшими стопами. Мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды.

3.13. Во избежание получения ожогов при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки.

3.14. В случае, если посуда разбилась в моечной ванне, соблюдать особую осторожность. Слить воду из ванны и только после этого собирать осколки. Не собирать осколки руками, а использовать для этого совок и щетку.

3.15. При эксплуатации электрокипятильника (водонагревателя):

- регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
- сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);
- немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана.

3.16. В процессе работы водонагревателя не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

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

4.1. При обнаружении неисправности оборудования на пищеблоке немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды. Сообщить об этом непосредственно руководителю, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.2. При разбитии столовой посуды не собирать ее незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.3. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором или горячей водой, при порезе сколом посуды или попадания в глаза моющего средства, воспользоваться аптечкой первой помощи и обратиться за медицинской помощью.

4.4. При получении травмы следует безотлагательно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить о случившемся руководителю (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.5. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, сообщить заведующему производством (шеф-повару), вызвать пожарную службу по телефону 101 и, при отсутствии явной угрозы жизни, осуществить тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.6. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством (шеф-повару).

## **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Слить воду из моечных ванн.

5.2. Произвести санитарную обработку моечных ванн.

5.3. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течении 15 мин, в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.

5.4. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.7. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.

5.8. Смазать руки защитным кремом.

5.9. При наличии каких-либо замечаний в работе посудомоечного оборудования сообщить заведующему производством (шеф-повару).

## **6. Заключительные положения инструкции**

6.1. Проверка и пересмотр данной инструкции должна осуществляться не реже одного раза в 5 лет.



1.3. Работнику, выполняющему мытье посуды с использованием посудомоечной машины, необходимо придерживаться принятой технологии и правил, не допускать применения способов, ускоряющих выполнение операций, но ведущих к нарушению требований охраны труда.

1.4. При работе с посудомоечной машиной на работника могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части оборудования;
- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды, поверхностей посудомоечной машины;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- сколы, острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды, инвентаря;
- химические факторы;
- физические перегрузки.

1.5. Мойщик посуды обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук прорезиненный с нагрудником, галоши резиновые, перчатки резиновые.

1.6. Для исключения действия опасных и вредных факторов при работе с посудомоечной машиной, работник должен соблюдать меры личной гигиены и применять во время работы средства индивидуальной защиты.

1.7. Мойщик посуды, обязан знать место расположения медицинской аптечки, предназначенной для оказания первой помощи пострадавшим, а также места расположения первичных средств пожаротушения на пищеблоке столовой.

1.8. О замеченных случаях нарушения требований охраны труда, неисправностях посудомоечного оборудования работник должен сообщить заведующему производством (шеф-повару) и не приступать к работе до устранения неисправностей.

1.9. За невыполнение или нарушение настоящей инструкции работник, выполняющий мытье посуды на пищеблоке столовой, несет ответственность в соответствии с действующим Трудовым законодательством Российской Федерации.

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

2.1. Перед началом работы работнику следует надеть спецодежду. Застегнуть спецодежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов.

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

### 2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов к посудомоечной машине;
- удостовериться в наличии воды в водопроводе, моющих средств и инвентаря.
- проверить устойчивость столов, стеллажей для чистой посуды;
- проверить наличие деревянной решетки под ногами;
- проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- проверить достаточность освещения рабочей зоны;
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).

### 2.4. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

### 2.5. При эксплуатации посудомоечной машины проверить:

- исправность вентиля на подводящих магистралях;
- отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений (щитков, облицовок, кожухов и т.п.), закрывающих подвижные узлы и нагреваемые поверхности посудомоечной машины;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг посудомоечной машины;
- исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
- исправность концевого выключателя, конечного микропереключателя;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов).

2.6. Подготовить посудомоечную машину к работе: перед включением заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.

2.7. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и приступать к работе только после их устранения.

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

3.1. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное посудомоечное оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами

бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Выполнять требования безопасного перемещения на рабочем месте, в помещении пищеблока, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.

3.5. Не загромождать проходы к посудомоечной машине, между оборудованием, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.

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

3.7. Переносить посуду, укладывать ее в посудомоечную машину, соблюдая меры предосторожности.

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

3.9. Перед закладкой грязной посуды в посудомоечную машину освобождать посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.10. Изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

3.11. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 градусов по С);
- не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.12. Во время работы с использованием посудомоечной машины соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя, постоянно следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины, проверять наличие моющего раствора в бачке (3 - 4 раза в смену), пополнять машину моющим средством по мере необходимости.

3.13. Для пополнения посудомоечной машины моющим средством отключить ее кнопкой "стоп". Открыть дверцу, снять крышку с бачка и залить моющее средство.

3.14. Замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения. Для этого посудомоечную машину остановить, нажав на кнопку "стоп", вынуть перфорированные сетки и сливные пробки. После слива воды из ванн сливные пробки установить на место и повторить операцию "Подготовка к работе".

3.15. Устанавливать столовую посуду устойчиво, столовые приборы укладывать только в лотке.

3.16. Предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работников, находящихся рядом.

3.17. Включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

3.18. Осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, извлекать застрявшие предметы, остатки пищи, очищать души и сетки у посудомоечной машины можно только после того, как она остановлена с помощью кнопки "стоп", отключена пусковым устройством.

3.19. Во время работы посудомоечной машины не допускается:

- снимать предохранительные щитки и кожухи;
- открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;
- вынимать для очистки лотки - фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей;
- сливать загрязненную воду из ванны.

3.20. Прекратить эксплуатацию посудомоечной машины, если:

- прекращена подача воды, электроэнергии;
- при включении автоматического выключателя лампочка "сеть" не загорается;
- при нажатии на кнопку "пуск" посудомоечная машина (программный механизм) не включается;
- не подается ополаскивающая вода;
- затруднен подъем кожуха;
- уменьшилось поступление воды через форсунки;
- моющие души при мытье посуды не вращаются;
- не работает вентиляция.

3.21. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе посудомоечного оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом шеф-повару (заведующему производством) и до устранения неисправности не включать.

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

4.1. При обнаружении неисправности посудомоечной машины или другого оборудования немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему



электроэнергии, воды. Сообщить об этом шеф-повару (заведующему производством), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.2. 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 при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом заведующего производством (шеф-повара), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.3. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.4. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором или горячей водой, воспользоваться аптечкой первой помощи и обратиться за медицинской помощью.

4.5. При получении травмы следует безотлагательно оказать первую помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника учреждения или транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить о случившемся руководителю (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.6. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, сообщить заведующему производством (шеф-повару), вызвать пожарную службу по телефону 101 и, при отсутствии явной угрозы жизни, осуществить тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.7. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством или шеф-повару.

## **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Отключить посудомоечную машину от электрической сети (отключить автоматический выключатель).

5.2. Перекрыть вентили подвода воды к водонагревателю, ванне и душам струйной очистки.

5.3. Слить воду из ванн, для чего вынуть пробки (в посудомоечных машинах непрерывного действия) или переливную трубу (в посудомоечных машинах периодического действия). Снять фартуки (шторки) и промыть их в моющем растворе.

5.4. Открыть и закрепить в верхнем положении фиксаторами дверцы посудомоечной машины. Остатки пищи из моечной камеры машины удалить с помощью щетки. Промыть ванны и внутреннюю часть рабочей камеры машины моющим раствором. Снять и промыть фильтры насосов, в случае засорения снять и прочистить форсунки. Водой из шланга промыть ванны и кожух. После санитарной обработки все узлы и детали установить на место.

5.5. Устойчиво разместить на места хранения чистую продезинфицированную столовую посуду и приборы.

5.6. Выключить водонагреватель и закрыть вентиль на водопроводной трубе.

5.7. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.8. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.9. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом, смазать увлажняющим кремом.

5.10. При наличии каких-либо недочетов, замечаний в работе посудомоечного оборудования сообщить заведующему производством (шеф-повару).

## **6. Заключительные положения инструкции**

6.1. Проверка и пересмотр данной инструкции по охране труда должна осуществляться не реже одного раза в 5 лет.

6.2. Данная инструкция должна быть досрочно пересмотрена в следующих случаях:

- при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда;
- при возникновении каких-либо изменений в условиях труда на конкретном рабочем месте в учреждении;
- при очередном внедрении новых технологий;
- по результатам анализа материалов расследования аварий и несчастных случаев на рабочем месте, а также профессиональных заболеваний;
- по предъявлению требования представителей органов по труду субъектов Российской Федерации или органов федеральной инспекции труда.

6.3. Если в течение 5 лет со дня утверждения данной инструкции по охране труда, условия труда на конкретном рабочем месте и тип посудомоечной машины не меняется, ее действие автоматически продлевается на следующие 5 лет.

6.4. Ответственность за своевременное внесение изменений и дополнений, а также пересмотр данной инструкции по охране труда возлагается на ответственного по охране труда работника.

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

*С инструкцией ознакомлен (а)*

«  »    20   г.

/\_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_

Приложение №36  
к приказу от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**Инструкция  
по охране труда при работе с расстоечным тепловым шкафом**

## 1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе с расстоечным тепловым шкафом могут быть допущены лица не моложе 18 лет, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж по охране труда, проверку знаний по вопросам охраны труда, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работнику, выполняющему расстойку теста в расстоечном шкафу, необходимо придерживаться принятой технологии и правил. Не допускать применения способов, ускоряющих выполнение операций, но ведущих к нарушению требований охраны труда.

1.3. Работнику категорически запрещается эксплуатировать оборудование в случае неисправности или истечения срока испытания и проверки приборов контроля и защиты, установленных на нем.

1.4. При выполнении работ с расстоечным тепловым шкафом на пищеблоке работник обязан соблюдать настоящую инструкцию, правила пожарной безопасности, знать сигналы оповещения о пожаре, места расположения средств пожаротушения и уметь пользоваться ими. Не допускать использования противопожарного оборудования для хозяйственных целей, не загромождать проходы и доступы к противопожарному оборудованию.

1.5. Во время выполнения работы с расстоечным тепловым шкафом на работника могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки.

1.6. При работе с тепловым расстоечным шкафом работник обязан надеть следующую спецодежду: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак.

1.7. Для исключения действия опасных и вредных факторов при работе с расстоечным тепловым шкафом, работник должен соблюдать меры личной гигиены и применять во время работы средства индивидуальной защиты.

1.8. Работник, эксплуатирующий расстоечный тепловой шкаф, должен хорошо изучить общее устройство и принцип работы теплового шкафа, а также знать:

- опасные зоны при эксплуатации данного шкафа - горячая температура, пар;
- месторасположение автоматического выключателя, кнопок «ПУСК», «СТОП»;

- правильное включение и отключение шкафа во время работы и при аварийных ситуациях, как заполняется ванна водой и для чего она служит в процессе приготовления продуктов питания;
- технические параметры воды, температуры пара, включение электротэнов, циркуляции воздуха в рабочей камере;
- работу терморегулятора и сигнальных ламп на панели управления шкафа;
- порядок проведения уборки расстоечного шкафа в процессе работы;
- о запрете применения легковоспламеняющихся веществ и материалов на рядом стоящем оборудовании на расстоянии не ближе 1 м от шкафа;
- месторасположение огнетушителей и других средств пожаротушения и правила ими пользования в случае возгорания или пожара на рабочем месте.

1.9. О замеченных случаях нарушения требований охраны труда, неисправностях теплового оборудования работник должен сообщить руководителю и не приступать к работе до устранения неисправностей.

1.10. Работник, допустивший невыполнение или нарушение настоящей инструкции, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

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

2.1. Перед началом работы работнику следует надеть спецодежду. Застегнуть спецодежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов.

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

2.3. Тщательно вымыть руки.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- обеспечить наличие свободных проходов к расстоечному тепловому шкафу;
- проверить наличие диэлектрического коврика возле шкафа;
- проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- проверить достаточность освещения рабочей зоны;
- проверить целостность заземляющего контура;
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);

- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).

2.5. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.6. Проверить прочность закрепления держателей противней.

2.7. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

### **3. Требования по охране труда во время работы**

3.1. При эксплуатации расстоечного теплового шкафа соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда, правила эксплуатации, изложенные в технической документации оборудования.

3.2. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное тепловое оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Не загромождать проходы к расстоечному теплому шкафу, между оборудованием, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы.

3.5. Включать и выключать расстоечный шкаф сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".

3.6. Перед укладкой хлебо-булочных изделий на расстойку необходимо прогреть расстоечный шкаф в течение 20 минут.

3.7. Устанавливать противни и вынимать их из расстоечного шкафа необходимо используя средства для защиты рук от ожогов (сухие полотенца, прихватки).

3.8. Не допускается:

- использовать для расстойки противни и листы неисправные, деформированные или с нагаром;
- производить очистку включенного шкафа;

- эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.9. Во время работы с расстоечным шкафом необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами и не отвлекать других.

3.10. Располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры расстоечного теплового шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.11. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

3.12. Своевременно выключать расстоечный тепловой шкаф, производить регулирование мощности и температуры в камере.

3.13. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе теплового расстоечного шкафа, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом шеф-повару (заведующему производством) и до устранения неисправности не включать.

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

3.15. Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории пищеблока, пользоваться только установленными проходами.

3.17. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать требования безопасности при обращении с расстоечным тепловым шкафом, обозначенные в данной инструкции.

3.16. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

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

4.1. При обнаружении неисправности технологического оборудования на пищеблоке (кухне): немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды. Сообщить об этом шеф-повару, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.2. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, кожухе 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 при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом заведующего производством (шеф-повара), вывесить

плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.3. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.4. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук и обратиться за медицинской помощью.

4.5. При получении травмы следует оперативно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить о случившемся непосредственно руководителю (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.6. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из помещения, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, сообщить заведующему производством (шеф-повару), вызвать пожарную службу по телефону 101 и, при отсутствии явной угрозы жизни, осуществить тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.7. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством или шеф-повару.

## **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Отключить расстоечный тепловой шкаф от электрической сети (отключить автоматический выключатель).

5.2. Дождаться полного охлаждения расстоечного шкафа.

5.3. Произвести чистку рабочей камеры расстоечного теплового шкафа.

5.4. Убрать применяемый кухонный инвентарь и приспособления в отведенные для их хранения места.

5.5. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.6. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.

5.7. При наличии каких-либо замечаний в работе расстоечного теплового шкафа сообщить заведующему производством (шеф-повару).

Директор МБОУ СШ №9

Ибраева Н.С.

*С инструкцией ознакомлен (а)*



«  »    20   г.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**  
**Для учащихся 12 лет и старше МБОУ СШ № 9**  
**на 2023 - 2024 учебный год**

Меню разработано на основе  
Сборника рецептур 1996г.,1997 г.,2007г. 2015г.  
Справочника химических составов продуктов 1987 г.

# Первая неделя

## Понедельник

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	----------	------

### Завтрак

	Масло сливочное	1/15	0,10	8,30	0,10	74,90
257-96	Каша молочная манная с маслом	1/200/10	9,44	14,80	48,60	363,30
642-96	Какао на молоке	1/200	4,90	5,00	32,50	134,00
	Батон	1/70	3,80	1,50	25,40	132,00
	Йогурт	1/100	2,70	2,50	18,10	92,00
	Сыр	1/50	13,40	13,70	0,00	176,45
			<b>34,34</b>	<b>45,80</b>	<b>124,70</b>	<b>972,65</b>

### Обед

	Икра кабачковая	1/100	28,00	8,00	1,00	188,00
138-96	Суп гороховый с тушенкой гов.	25/250	11,20	7,10	25,30	206,00
401-96	Гуляш из свинины	50/75	16,80	10,70	4,50	181,00
463-96	Каша гречневая рассыпчатая	1/150	10,10	5,90	67,30	353,30
	Сок	1/200	0,80	0,00	19,40	79,00
	Хлеб ржаной	1/50	2,60	0,50	13,70	72,40
695-96	Ватрушка с творогом	1/75	12,90	9,80	43,10	314,10
			<b>82,40</b>	<b>42,00</b>	<b>174,30</b>	<b>1393,80</b>

<b>Всего за день</b>			<b>116,74</b>	<b>87,80</b>	<b>299,00</b>	<b>2366,45</b>
----------------------	--	--	---------------	--------------	---------------	----------------

# Первая неделя

## Вторник

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	----------	------

### Завтрак

	Масло сливочное	1/15	0,10	12,40	0,10	112,30
609-2011	Котлета особая	1/100	14,90	21,20	13,80	307,00
274-1996	Макароны отварные с сыром	1/150/15/9	16,30	19,10	58,00	475,00
	Сок	1/200	1,00	0,00	23,40	97,60
	Батон	1/50	3,80	1,50	25,40	132,00
	Хлеб ржаной	1/60	5,40	1,80	27,90	148,20
			<b>41,50</b>	<b>43,60</b>	<b>148,60</b>	<b>1272,10</b>

### Обед

75-1996	Икра свекольная	1/100	2,02	7,50	9,20	111,00
139-96	Суп картофельный с макар .из-ми с мясными фрикадельками(фарш гов.)	17,5/250	6,50	3,70	21,70	143,00
330-96	Шницель н/р рыбный с маслом(минтай)	1/100/10	21,80	18,90	12,80	315,60
472-96	Картофельное пюре	1/150	4,13	6,20	32,90	197,30
867-3-96	Компот из кураги+С	1/200	1,20	0,00	31,60	126,00
	Хлеб ржаной	1/40	2,60	0,50	13,70	72,40
	Хлеб пшеничный	1/40	4,00	1,20	17,20	95,60
			<b>42,25</b>	<b>38,00</b>	<b>139,10</b>	<b>1060,90</b>
<b>Всего за день</b>			<b>83,75</b>	<b>81,60</b>	<b>287,70</b>	<b>2333,00</b>

# Первая неделя

## Среда

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	----------	------

### Завтрак

284-96	Омлет натуральный	1/105/10	10,90	18,00	2,00	283,90
637-96	Кофейный напиток на молоке	1/200	1,40	1,60	22,30	105,00
	Батон	1/50	3,80	1,50	25,40	132,00
	Йогурт	1/125	2,70	2,50	18,10	192,00
	Фрукты свежие	1/100	0,40	0,00	11,30	46,80
			<b>19,20</b>	<b>23,60</b>	<b>79,10</b>	<b>759,70</b>

### Обед

	Огурцы свежие	1/50	0,40	0,00	1,50	7,60
	Помидоры свежие	1/50	0,30	0,00	2,10	9,60
138-2004	Суп картофельный с крупой(рис) и цыпленком(грудка кур.)	14/250	8,40	9,50	17,00	187,50
482-96	Капуста тушеная	1/180	4,60	6,20	24,80	270,10
420-96	Рулет с луком с яйцом с маслом(грудка кур.)	1/106,5/10	15,50	21,20	11,10	397,30
588-96	Компот из с/фруктов +С	1/200	0,10	0,00	21,70	82,90
	Хлеб ржаной	1/40	2,60	0,50	13,70	72,40
	Фрукты свежие	1/100	0,80	0,00	22,60	92,00
			<b>32,70</b>	<b>37,40</b>	<b>114,50</b>	<b>1119,40</b>

**Всего за день**

**51,90**

**61,00**

**193,60**

**1879,10**

## Первая неделя

### Четверг

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	----------	------

### Завтрак

297-96	Запеканка творожная со сгущенным молоком	1/150/30	36,90	31,30	37,00	558,70
628-96	Чай с сахаром с лимоном	1/200/7	0,00	0,00	15,70	60,00
	Батон	1/50	3,80	1,50	25,40	132,00
	Фрукты свежие	1/150	0,60	0,00	16,95	70,20
			<b>41,30</b>	<b>32,80</b>	<b>95,05</b>	<b>820,90</b>

### Обед

40-2015	Салат картофельный с морковью и зел.горошком	1/100	2,73	6,16	9,55	112,70
132-96	Суп из овощей с курицей и сметаной(грудка куриная)	14/250/15	7,10	8,80	13,00	155,60
401-3-96	Гуляш из птицы(грудка куриная)	1/50/75	14,90	21,20	13,80	307,00
469-96	Макароны отварные	1/150	6,30	5,40	33,80	212,00
642-96	Какао на молоке	1/200	2,80	3,20	24,70	134,00
	Хлеб ржаной	1/40	2,60	0,50	13,70	72,40
	Йогурт	1/125	3,00	0,00	44,80	191,20
			<b>39,43</b>	<b>45,26</b>	<b>153,35</b>	<b>1184,90</b>

<b>Всего за день</b>			<b>80,73</b>	<b>78,06</b>	<b>248,40</b>	<b>2005,80</b>
----------------------	--	--	--------------	--------------	---------------	----------------

**Первая неделя**

## Пятница

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	----------	------

### Завтрак

	Яйцо отварное	1 шт	5,00	4,60	0,30	63,00
465-96	Рис отварной	1/180	7,90	7,20	52,50	298,90
517-2007	Фрикадельки рыбные с соусом томатным(минтай)	1/75/50	16,30	8,80	9,50	287,50
637-96	Кофейный напиток на молоке	1/200	1,40	1,60	22,30	105,00
	Батон	1/50	3,80	1,50	25,40	132,00
	Хлеб ржаной	1/50	2,60	0,50	13,70	72,40
			<b>32,00</b>	<b>19,60</b>	<b>123,40</b>	<b>895,80</b>

### Обед

	Огурец свежий	1/50	0,40	0,00	1,50	7,60
	Помидор свежий	1/50	0,30	0,00	2,10	9,60
110-96	Борщ с тушенкой гов. и сметаной	25/250/15	6,00	8,30	13,60	294,50
595-2007	Рагу из свинины	50/200	10,50	35,00	32,00	485,50
628-96	Чай с сахаром с лимоном	1/200/7	0,00	0,00	15,70	60,00
	Хлеб ржаной	1/70	2,60	0,50	13,70	72,40
701-96	Сосиска в тесте	1/100	10,00	14,37	28,30	281,00
			<b>29,10</b>	<b>58,17</b>	<b>103,30</b>	<b>1193,40</b>

<b>Всего за день</b>			<b>61,10</b>	<b>77,77</b>	<b>226,70</b>	<b>2089,20</b>
----------------------	--	--	--------------	--------------	---------------	----------------

## Вторая неделя

### Понедельник

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	----------	------

## Завтрак

ТТК	Горячий бутерброд с сосиской	1/70	6,67	8,47	14,98	163,00
257-96	Каша молочная геркулесовая с маслом	1/200/10	6,50	14,67	44,00	334,10
637-96	Кофейный напиток на с/молоке	1/200	1,40	1,60	22,30	105,00
	Батон	1/50	3,80	1,50	25,40	132,00
	Йогурт	1/100	2,70	2,50	18,10	94,00
			<b>21,07</b>	<b>28,74</b>	<b>124,78</b>	<b>828,10</b>

## Обед

	Яйцо отварное	1шт.	5,00	4,60	0,30	63,00
131-96	Суп картофельный с рыбными консервами	35/250	11,40	2,80	27,30	175,80
403-96	Плов из свинины	50/200	20,70	11,00	51,20	402,30
628-96	Чай с сахаром и молоком	1/200	0,00	0,00	15,70	60,00
	Хлеб ржаной	1/40	2,60	0,50	13,70	72,40
2-14	Плюшка "Московская"	1/50	4,15	3,85	33,20	183,75
			<b>43,85</b>	<b>22,75</b>	<b>141,40</b>	<b>957,25</b>

Всего за день

**64,92**

**51,49**

**266,18**

**1785,35**

## Вторая неделя

### Вторник

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ЭН/Ц
<b>Завтрак</b>						
	Масло сливочное	1/10	0,10	8,30	0,10	174,50



79-2010	Рыба в омлете(минтай)	1/100	18,90	10,20	3,20	180,80
642-3-96	Какао на молоке	1/200	4,90	5,00	32,50	190,00
	Батон	1/50	3,80	1,50	25,40	132,00
	Хлеб ржаной	1/30	2,60	0,50	13,70	72,40
			<b>30,20</b>	<b>17,20</b>	<b>74,80</b>	<b>575,20</b>

### Обед

53-96	Салат "Острый"	1/100	3,10	18,10	10,90	215,00
120-96	Щи из св капусты с тушенкой гов.и сметаной	25/250/15	7,00	8,80	10,70	346,90
422-96	Тефтели в соусе(ф.гов.)	115/75	18,40	17,80	15,90	299,00
469-96	Макароны отварные	1/150	8,40	7,20	45,00	283,00
	Сок	1/200	0,80	0,00	19,40	79,00
	Хлеб пшеничный	1/40	2,60	0,50	13,70	72,40
			<b>40,30</b>	<b>52,40</b>	<b>115,60</b>	<b>1295,30</b>

<b>Всего за день</b>			<b>70,50</b>	<b>69,60</b>	<b>190,40</b>	<b>1870,50</b>
----------------------	--	--	--------------	--------------	---------------	----------------

## Вторая неделя

### Среда

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	----------	------

### Завтрак

	Огурец свежий	1/70	1,30	0,00	2,60	29,00
460-3-96	Котлета куриная	1/100	14,90	21,20	13,80	307,00
465-96	Рис отварной	1/150	7,90	7,20	52,50	298,90

528-1996	Соус красный основной	1/50	0,90	2,30	1,90	32,00
643-96	Какао на молоке	1/200	2,80	3,20	24,70	134,00
	Хлеб ржаной	1/50	3,80	1,50	25,40	132,00
	Фрукты свежие	1/150	0,60	0,00	16,95	70,20
			<b>32,20</b>	<b>35,40</b>	<b>137,85</b>	<b>1003,10</b>

### Обед

	Огурцы свежие	1/50	0,40	0,00	1,50	7,60
	Помидоры свежие	1/50	0,30	0,00	2,10	9,60
129-96	Рассольник "Ленинградский" с цыпленком со сметаной(грудка кур)	14/250/10	8,40	8,90	24,60	205,60
636-07	Голубцы с мясом и рисом(грудка.кур.)	2/158	30,60	20,70	25,30	409,70
591-96	Кисель из концентрата +С	1/200	0,00	0,00	27,10	105,00
	Фрукты свежие	1/200	3,00	0,00	44,80	191,20
	Хлеб ржаной	1/40	2,60	0,50	13,70	72,40
	Хлеб пшеничный	1/50	2,60	0,50	13,70	72,40
			<b>47,90</b>	<b>30,60</b>	<b>152,80</b>	<b>1073,50</b>
<b>Всего за день</b>			<b>80,10</b>	<b>66,00</b>	<b>290,65</b>	<b>2076,60</b>

## Вторая неделя

### Четверг

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	----------	------

### Завтрак

297-3-96	Запеканка творожная(сгущ.молоко)	1/150/30	27,80	20,85	40,05	462,00
637-96	Кофейный напиток на молоке	1/200	1,40	1,60	22,30	105,00
	Батон	1/50	3,80	1,50	25,40	132,00

	Фрукты свежие	1/100	0,60	0,00	16,95	70,20
			<b>33,60</b>	<b>23,95</b>	<b>104,70</b>	<b>769,20</b>

### Обед

	Огурец соленый	1/50	0,80	0,00	1,80	10,40
139-96	Суп картофельный с макар из-ми с курицей(грудка кур)	14/250	8,00	5,00	21,80	179,60
460-3-96	Котлета куриная(грудка кур.)	1/100	9,10	6,20	9,60	131,30
215-96	Рагу из овощей	1/150	2,60	7,98	11,30	124,50
585-96	Компот из груш+С	1/200	0,20	0,00	27,80	106,80
	Хлеб ржаной	1/40	2,60	0,50	13,70	72,40
	Хлеб пшеничный	1/50	3,80	1,50	25,40	132,00
	Фрукты свежие	1/150	0,50	0,00	13,10	53,00

<b>Всего за день</b>			<b>34,10</b>	<b>23,95</b>	<b>117,80</b>	<b>822,20</b>
----------------------	--	--	--------------	--------------	---------------	---------------

## Вторая неделя

### Пятница

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	----------	------

### Завтрак

	Колбаса отварная	1/60	21,80	18,90	12,80	315,60
183-2011	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	1/200	4,13	6,20	32,90	197,30
	Батон	1/40	3,80	1,50	25,40	132,00
642-96	Какао на молоке	1/200	2,80	3,20	24,70	134,00
	Масло сливочное	1/10	0,10	8,30	0,10	74,80

32,63

38,10

95,90

853,70

**Обед**

	Зеленый консервированный горошек	1/30	1,00	0,04	2,66	15,00
201-2007	Суп крестьянский с гов.тушенкой и сметаной	25/250/25	8,00	5,00	21,80	179,60
309-96	Рыба тушеная с овощами в томатном соусе(минтай)	1/150	20,50	8,30	6,50	242,65
470-96	Картофель отварной	1/150	2,90	3,90	27,90	153,00
	Сок	1/200	0,80	0,00	19,40	79,00
	Хлеб ржаной	1/50	2,60	0,50	13,70	72,40
			<b>35,80</b>	<b>17,74</b>	<b>91,96</b>	<b>741,65</b>

**Всего за день****68,43****55,84****187,86****1595,35****Всего за день****0,00****0,00****0,00****0,00****Всего за две недели****662,27****653,11****2508,29****18823,55**

Приложение №38  
к приказу от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**

**Для учащихся 11-18 лет МБОУ СШ № 9**

**на 2020 - 2021 учебный год**

Меню разработано на основе

## Первая неделя

### Понедельник

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	--------------	------

#### Завтрак

	Масло сливочное	1/15	0,10	8,30	0,10	74,90
257-96	Каша молочная манная с маслом	1/200/10	9,44	14,80	48,60	363,30
642-96	Какао на молоке	1/200	4,90	5,00	32,50	134,00
	Батон	1/100	3,80	1,50	25,40	132,00
	Йогурт	1/100	2,70	2,50	18,10	92,00
	Сыр	1/30	13,40	13,70	0,00	176,45
			<b>34,34</b>	<b>45,80</b>	<b>124,70</b>	<b>972,65</b>

**Обед**

	Икра кабачковая	1/100	28,00	8,00	1,00	188,00
138-96	Суп гороховый с тушенкой гов.	25/250	11,20	7,10	25,30	206,00
401-96	Гуляш из свинины	50/75	16,80	10,70	4,50	181,00
463-96	Каша гречневая рассыпчатая	1/200	10,10	5,90	67,30	353,30
	Сок	1/200	0,80	0,00	19,40	79,00
	Хлеб пшеничный	1/50	3,75	1,45	25,70	131,00
	Хлеб ржаной	1/50	2,60	0,50	13,70	72,40
695-96	Ватрушка с творогом	1/75	12,90	9,80	43,10	314,10
			<b>86,15</b>	<b>43,45</b>	<b>200,00</b>	<b>1524,80</b>
<b>Всего за день</b>			<b>120,49</b>	<b>89,25</b>	<b>324,70</b>	<b>2497,45</b>

**Первая неделя****Вторник**

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	----------	------

**Завтрак**

	Масло сливочное	1/15	0,10	12,40	0,10	112,30
609-2011	Котлета особая	1/100	14,90	21,20	13,80	307,00
274-1996	Макароны отварные с сыром	1/200/15/9	16,30	19,10	58,00	475,00
	Сок	1/200	1,00	0,00	23,40	97,60
	Батон	1/60	3,80	1,50	25,40	132,00
	Хлеб ржаной	1/70	5,40	1,80	27,90	148,20
			<b>41,50</b>	<b>43,60</b>	<b>148,60</b>	<b>1272,10</b>

**Обед**

75-1996	Икра свекольная	1/100	2,02	7,50	9,20	111,00
---------	-----------------	-------	------	------	------	--------

139-96	Суп картофельный с макар из-ми с мясными фрикадельками(фарш гов)	17,5/250	6,50	3,70	21,70	143,00
330-96	Шницель н/р рыбный с маслом(минтай)	1/100/10	21,80	18,90	12,80	315,60
472-96	Картофельное пюре	1/200	4,13	6,20	32,90	197,30
867-3-96	Компот из кураги+С	1/200	1,20	0,00	31,60	126,00
	Хлеб ржаной	1/40	2,60	0,50	13,70	72,40
	Хлеб пшеничный	1/40	4,00	1,20	17,20	95,60
			<b>42,25</b>	<b>38,00</b>	<b>139,10</b>	<b>1060,90</b>

## Первая неделя

### Среда

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	--------------	------

#### Завтрак

284-96	Омлет натуральный с маслом	1/105/10	10,90	18,00	2,00	283,90
637-96	Кофейный напиток на молоке	1/200	1,40	1,60	22,30	105,00
	Батон	1/100	3,80	1,50	25,40	132,00
	Йогурт	1/125	2,70	2,50	18,10	192,00
	Фрукты свежие	1/100	0,40	0,00	11,30	46,80
			<b>19,20</b>	<b>23,60</b>	<b>79,10</b>	<b>759,70</b>

#### Обед

	Огурцы свежие	1/50	0,40	0,00	1,50	7,60
	Помидоры свежие	1/50	0,30	0,00	2,10	9,60
138-2004	Суп картофельный с крупой(рис) и цыпленком(грудка кур.)	14/250	8,40	9,50	17,00	187,50



482-96	Капуста тушеная	1/200	4,60	6,20	24,80	270,10
420-96	Рулет с луком с яйцом с маслом(грудка кур)	1/106,5/10	15,50	21,20	11,10	397,30
588-96	Компот из с/фруктов +С	1/200	0,10	0,00	21,70	82,90
	Хлеб пшеничный	1/60	3,75	1,45	25,70	131,00
	Хлеб ржаной	1/30	2,60	0,50	13,70	72,40
	Фрукты свежие	1/100	0,80	0,00	22,60	92,00
			<b>36,45</b>	<b>38,85</b>	<b>140,20</b>	<b>1250,40</b>
<b>Всего за день</b>			<b>55,65</b>	<b>62,45</b>	<b>219,30</b>	<b>2010,10</b>

## Первая неделя

### Четверг

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	--------------	------

#### Завтрак

297-96	Запеканка творожная со сгущенным молоком	1/200/30	36,90	31,30	37,00	558,70
628-96	Чай с сахаром и молоком	1/200	0,00	0,00	15,70	60,00
	Батон	1/80	3,80	1,50	25,40	132,00
	Фрукты свежие	1/150	0,60	0,00	16,95	70,20
			<b>41,30</b>	<b>32,80</b>	<b>95,05</b>	<b>820,90</b>

#### Обед

40-2015	Салат картофельный с морковью и зел.горошком	1/100	2,73	6,16	9,55	112,70
132-96	Суп из овощей с курицей и сметаной(грудка куриная)	14/250/15	7,10	8,80	13,00	155,60
401-3-96	Гуляш из птицы(грудка куриная)	1/50/75	14,90	21,20	13,80	307,00
469-96	Макароны отварные	1/200	6,30	5,40	33,80	212,00
642-96	Какао на молоке	1/200	2,80	3,20	24,70	134,00

	Хлеб пшеничный	1/50	3,75	1,45	25,70	131,00
	Хлеб ржаной	1/40	2,60	0,50	13,70	72,40
	Йогурт	1/125	3,00	0,00	44,80	191,20
			<b>43,18</b>	<b>46,71</b>	<b>179,05</b>	<b>1315,90</b>
<b>Всего за день</b>			<b>84,48</b>	<b>79,51</b>	<b>274,10</b>	<b>2136,80</b>

## Первая неделя

### Пятница

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	ЭН/Ц
<b>Завтрак</b>						
	Яйцо отварное	1 шт	5,00	4,60	0,30	63,00
465-96	Рис отварной	1/200	7,90	7,20	52,50	298,90
517-2007	Фрикадельки рыбные с соусом томатным(минтай)	1/75/50	16,30	8,80	9,50	287,50
637-96	Кофейный напиток на молоке	1/200	1,40	1,60	22,30	105,00
	Батон	1/70	3,80	1,50	25,40	132,00
	Хлеб ржаной	1/70	2,60	0,50	13,70	72,40
			<b>32,00</b>	<b>19,60</b>	<b>123,40</b>	<b>895,80</b>

### Обед

	Огурец свежий	1/50	0,40	0,00	1,50	7,60
	Помидор свежий	1/50	0,30	0,00	2,10	9,60
110-96	Борщ с тушенкой гов. и сметаной	25/250/25	6,00	8,30	13,60	294,50
595-2007	Рагу из свинины	50/200	10,50	35,00	32,00	485,50
628-96	Чай с сахаром с лимоном	1/200/7	0,00	0,00	15,70	60,00

	Хлеб ржаной	1/70	2,60	0,50	13,70	72,40
701-96	Сосиска в тесте	1/100	10,00	14,37	28,30	281,00
			<b>29,10</b>	<b>58,17</b>	<b>103,30</b>	<b>1193,40</b>
<b>Всего за день</b>			<b>61,10</b>	<b>77,77</b>	<b>226,70</b>	<b>2089,20</b>

## Первая неделя

### Суббота

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	--------------	------

#### Завтрак

431-96	Макаронник с мясом(ф.гов)	1/150/5	26,10	28,70	43,00	535,00
642-96	Какао на молоке	1/200	4,90	5,00	32,50	134,00
	Батон	1/50	3,80	1,50	25,40	132,00
	Хлеб ржаной	1/40	2,44	0,48	16,36	79,52
	Масло сливочное	1/10	0,06	8,25	0,09	74,85
	Фрукты свежие	1/150	0,50	0,00	13,10	53,00
			<b>37,80</b>	<b>43,93</b>	<b>130,45</b>	<b>1008,37</b>

#### Обед

42064,0 0	Бутерброд с сыром	1/50	6,27	7,86	13,80	307,00
138-96	Суп гороховый с тушенкой гов.	25/250	11,20	7,10	25,30	206,00
330-96	Шницель н/р рыбный с маслом(минтай)	1/100/10	21,80	18,90	12,80	315,60
215-96	Рагу из овощей	1/200	2,60	7,98	11,30	124,50
867-3-96	Компот из кураги+С	1/200	1,20	0,00	31,60	126,00
	Хлеб ржаной	1/50	3,05	0,60	20,45	99,40
			<b>46,12</b>	<b>42,44</b>	<b>115,25</b>	<b>1178,50</b>

<b>Всего за день</b>	<b>83,92</b>	<b>86,37</b>	<b>245,70</b>	<b>2186,87</b>
----------------------	--------------	--------------	---------------	----------------

## Вторая неделя

### Понедельник

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	--------------	------

#### Завтрак

ТТК	Горячий бутерброд с сосиской	1/70	6,67	8,47	14,98	163,00
257-96	Каша молочная геркулесовая с маслом	1/200/10	6,50	14,67	44,00	334,10
637-96	Кофейный напиток на молоке	1/200	1,40	1,60	22,30	105,00
	Батон	1/50	3,80	1,50	25,40	132,00
	Йогурт	1/125	2,70	2,50	18,10	94,00
			<b>21,07</b>	<b>28,74</b>	<b>124,78</b>	<b>828,10</b>

#### Обед

	Яйцо отварное	1 шт.	5,00	4,60	0,30	63,00
131-96	Суп картофельный с рыбными консервами	35/250	11,40	2,80	27,30	175,80
403-96	Плов из свинины	50/200	20,70	11,00	51,20	402,30
628-96	Чай с сахаром и молоком	1/200	0,00	0,00	15,70	60,00
	Хлеб пшеничный	1/50	5,00	1,50	21,50	119,50
	Хлеб ржаной	1/40	2,60	0,50	13,70	72,40
2-14	Плюшка "Московская"	1/50	4,15	3,85	33,20	183,75
			<b>48,85</b>	<b>24,25</b>	<b>162,90</b>	<b>1076,75</b>

<b>Всего за день</b>	<b>69,92</b>	<b>52,99</b>	<b>287,68</b>	<b>1904,85</b>
----------------------	--------------	--------------	---------------	----------------

## Вторая неделя

### Вторник

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	--------------	------

#### Завтрак

	Масло сливочное	1/10	0,10	8,30	0,10	174,50
	Сыр	1/30	7,80	7,95	0,00	102,75
79-2010	Рыба в омлете(минтай)	1/100	18,90	10,20	3,20	180,80
642-3-96	Какао на молоке	1/200	4,90	5,00	32,50	190,00
	Батон	1/50	3,80	1,50	25,40	132,00
	Хлеб ржаной	1/30	2,60	0,50	13,70	72,40
			<b>30,20</b>	<b>17,20</b>	<b>74,80</b>	<b>575,20</b>

#### Обед

53-96	Салат "Острый"	1/100	3,10	18,10	10,90	215,00
120-96	Щи из св капусты с тушенкой гов.и сметаной	25/250/15	7,00	8,80	10,70	346,90
422-96	Тефтели в соусе(ф.гов.)	115/75	18,40	17,80	15,90	299,00
469-96	Макароны отварные	1/200	8,40	7,20	45,00	283,00
	Сок	1/200	0,80	0,00	19,40	79,00
	Хлеб пшеничный	1/60	2,60	0,50	13,70	72,40
			<b>40,30</b>	<b>52,40</b>	<b>115,60</b>	<b>1295,30</b>

<b>Всего за день</b>	<b>70,50</b>	<b>69,60</b>	<b>190,40</b>	<b>1870,50</b>
----------------------	--------------	--------------	---------------	----------------

## Вторая неделя

### Среда

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	--------------	------

#### Завтрак

	Огурец свежий	1/70	1,30	0,00	2,60	29,00
460-3-96	Котлета куриная(грудка кур.)	1/100	14,90	21,20	13,80	307,00
465-96	Рис отварной	1/200	7,90	7,20	52,50	298,90
528-1996	Соус красный основной	1/50	0,90	2,30	1,90	32,00
643-96	Какао на молоке	1/200	2,80	3,20	24,70	134,00
	Хлеб ржаной	1/50	3,80	1,50	25,40	132,00
	Фрукты свежие	1/150	0,60	0,00	16,95	70,20
			<b>32,20</b>	<b>35,40</b>	<b>137,85</b>	<b>1003,10</b>

#### Обед

	Огурцы свежие	1/50	0,40	0,00	1,50	7,60
	Помидоры свежие	1/50	0,30	0,00	2,10	9,60
129-96	Рассольник "Ленинградский" с цыпленком со сметаной(грудка кур)	14/250/10	8,40	8,90	24,60	205,60
636-07	Голубцы с мясом и рисом(грудка.кур.)	2/158	30,60	20,70	25,30	409,70
591-96	Кисель из концентрата +С	1/200	0,00	0,00	27,10	105,00
	Фрукты свежие	1/200	3,00	0,00	44,80	191,20
	Хлеб ржаной	1/40	2,60	0,50	13,70	72,40
	Хлеб пшеничный	1/50	2,60	0,50	13,70	72,40
			<b>47,90</b>	<b>30,60</b>	<b>152,80</b>	<b>1073,50</b>
<b>Всего за день</b>			<b>80,10</b>	<b>66,00</b>	<b>290,65</b>	<b>2076,60</b>

# Вторая неделя

## Четверг

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	--------------	------

### Завтрак

297-3-96	Запеканка творожная(сгущ.молоко )	1/200/30	27,80	20,85	40,05	462,00
637-96	Кофейный напиток на молоке	1/200	1,40	1,60	22,30	105,00
	Фрукты свежие	1/100	0,60	0,00	16,95	70,20
			<b>33,60</b>	<b>23,95</b>	<b>104,70</b>	<b>769,20</b>

### Обед

	Огурец соленый	1/50	0,80	0,00	1,80	10,40
139-96	Суп картофельный с макар из-ми с курицей(грудка кур)	14/250	8,00	5,00	21,80	179,60
460-3-96	Котлета куриная(грудка кур.)	1/100	9,10	6,20	9,60	131,30
215-96	Рагу из овощей	1/200	2,60	7,98	11,30	124,50
585-96	Компот из груш+С	1/200	0,20	0,00	27,80	106,80
	Хлеб ржаной	1/40	2,60	0,50	13,70	72,40
	Хлеб пшеничный	1/50	3,80	1,50	25,40	132,00
	Фрукты свежие	1/150	0,50	0,00	13,10	53,00

	<b>Всего за день</b>		<b>34,10</b>	<b>23,95</b>	<b>117,80</b>	<b>822,20</b>
--	----------------------	--	--------------	--------------	---------------	---------------

# Вторая неделя

## Пятница

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	--------------	------

### Завтрак

	Колбаса отварная	1/60	21,80	18,90	12,80	315,60
183-2011	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	1/200	4,13	6,20	32,90	197,30
	Батон	1/40	3,80	1,50	25,40	132,00
642-96	Какао на молоке	1/200	2,80	3,20	24,70	134,00
			<b>32,63</b>	<b>38,10</b>	<b>95,90</b>	<b>853,70</b>

### Обед

	Зеленый консервированный горошек	1/30	1,00	0,04	2,66	15,00
201-2007	Суп крестьянский с гов.тушенкой и сметаной	25/250/25	8,00	5,00	21,80	179,60
309-96	Рыба тушеная с овощами в томатном соусе(минтай)	1/150	20,50	8,30	6,50	242,65
470-96	Картофель отварной	1/200	2,90	3,90	27,90	153,00
	Сок	1/200	0,80	0,00	19,40	79,00
	Хлеб ржаной	1/50	2,60	0,50	13,70	72,40
	Хлеб пшеничный	1/60	6,00	1,80	25,80	143,40
			<b>41,80</b>	<b>19,54</b>	<b>117,76</b>	<b>885,05</b>
<b>Всего за день</b>			<b>74,43</b>	<b>57,64</b>	<b>213,66</b>	<b>1738,75</b>

## Вторая неделя

### Суббота

№ по рецепту	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	ЭН/Ц
--------------	--------------------	-------	-------	------	--------------	------

### Завтрак



	Сосиска отварная	1/60	12,30	25,30	0,00	276,90
420-2007	Макароны запеченные с яйцом	1/230	12,20	15,10	41,40	350,00
642-96	Какао на молоке	1/200	2,80	3,20	24,70	134,00
	Батон	1/70	3,80	1,50	25,40	132,00
	Хлеб ржаной	1/50	6,00	1,80	25,80	143,40
	Фрукты свежие	1/150	0,50	0,00	13,10	53,00
			<b>37,60</b>	<b>46,90</b>	<b>130,40</b>	<b>1089,30</b>

### Обед

162-96	Суп молочный с макаронными изд.	1/250	15,50	19,75	58,00	470,00
595-96	Рагу из свинины	50/200	10,50	35,00	32,00	485,50
867-96	Компот из кураги+С	1/200	1,20	0,00	31,60	126,00
	Хлеб ржаной	1/70	2,60	0,50	13,70	72,40
	Хлеб пшеничный	1/40	4,00	1,20	17,20	95,60
695-96	Ватрушка с творогом	1/75	12,90	9,80	43,10	314,10
			<b>46,70</b>	<b>66,25</b>	<b>195,60</b>	<b>1563,60</b>

<b>Всего за день</b>			<b>84,30</b>	<b>113,15</b>	<b>326,00</b>	<b>2652,90</b>
----------------------	--	--	--------------	---------------	---------------	----------------

<b>Всего за две недели</b>			<b>684,52</b>	<b>660,76</b>	<b>2632,69</b>	<b>19479,45</b>
----------------------------	--	--	---------------	---------------	----------------	-----------------

### **Состав и полномочия бракеражной комиссии**

**Председатель комиссии:**

Головилова Н.А. – социальный педагог, ответственный за питание.

**Члены комиссии:**

Разнатовская И.А. – заместитель директора по УВР;

Нечаева Е.Н. – зав.производством столовой;

Лебедева Е.С. – медицинский работник;

Воронина И.Е. – учитель технологии;

Власенко Т.Н. – учитель начальных классов.

2. Установить сроки работы комиссии с 01.09.2023 г. по 30.06.2024г.

3. Членам комиссии ежедневно заносить в Журнал бракеража готовой продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4. Закрепить за бракеражной комиссией следующие полномочия:

- осуществлять контроль за соответствием готовой продукции утвержденному ежедневному меню;
- осуществлять контроль за соблюдением норм состава и выхода блюд, за доброкачественностью готовой продукции;
- проводить снятие проб и записывать в бракеражном журнале результаты оценки готовых блюд и разрешать (запрещать) их к выдаче;
- проверять маркировку и сроки годности поставляемых продуктов.

5. Утвердить перечень вопросов, которые необходимо отразить при проверке работы столовой бракеражной комиссией:

- санитарно-гигиеническое состояние;
- наличие меню;
- наличие продуктов, сертификация, сроки их реализации;
- закладка продуктов;
- выход блюд согласно весовой нормы;
- количество питающихся детей;
- проводить ежедневную проверку работы столовой.



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя школа №9

**П Р И К А З**

от 31.08.2023 года

№ 97/1

**О создании комиссии по организации  
и предоставлению льготного питания обучающимся МБОУ  
СШ №9**

Согласно Постановлению Администрации Володарского муниципального округа от 10.02.2021 года № 222 «Об утверждении положения об организации питания обучающихся Муниципальных общеобразовательных организаций Володарского муниципального района Нижегородской области» в целях уведомления родителей (законных представителей) обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей, детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации о порядке организации и предоставления бесплатных завтраков и (или) обедов

**Приказываю:**

1. Создать комиссию по организации и предоставлению льготного питания (бесплатных завтраков и (или)обедов) обучающимся МБОУ СШ №9 в 2023-2024 учебном году в следующем составе:

**Председатель комиссии:**

Ибраева Н.С. – директор МБОУ СШ №9

**члены комиссии**

Разнатовская И.А., заместитель директора по УВР

Головилова Н.А. – социальный педагог МБОУ СШ №9, ответственный за питание

Власенко И.А.,- учитель начальных классов,

Петуниенков Е.Б. – учитель математики

Цыценко Е.В. –родитель (законный представитель), представитель общественности

2. Членам комиссии довести до сведения родителей (законных представителей) обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей, детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации порядок организации и предоставления бесплатных завтраков ( и/или) обедов в 2023-2024 учебном году и провести разъяснительную работу.
3. Возложить ответственность за исполнение данного приказа на социального педагога Головилову Н.А., ответственную за питание.

Директор МБОУ СШ№9

Н.С. Ибраева

Ознакомлены: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

---