

Согласовано
Председатель профсоюзного комитета
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Е.А.Ибрагимова
Утверждаю
Заведующий
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Р.Х.Фатхуллина

Пр. № 6 от «22» марта 2013 г.

ИНСТРУКЦИЯ _____
по охране труда для медицинской сестры.

1. Общие требования безопасности.

Старшая медицинская сестра обязана:

- 1.1 Изучать и совершенствовать методы безопасной работы;
- 1.2 Выполнять только порученную работу;
- 1.3 Не работать на неисправном оборудовании;
- 1.4 Требовать быстрейшего устранения недостатков, которые могут вызвать несчастные случаи и поставить об этом в известность заведующей детским садом;
- 1.5 В случае обнаружения задымлённости или пожара сообщить о случившемся, администрации детского сада;
- 1.6 За невыполнение инструкции виновные привлекаются к дисциплинарной ответственности, согласно Правилам внутреннего трудового распорядка.

2. Требования безопасности перед началом работы.

- 2.1 Проверить своё рабочее место, убедиться, что оно достаточно освещено и не загромождено посторонними предметами;
- 2.2 Требуется полное соблюдение правил личной гигиены:
 - надеть специальную рабочую одежду,
 - вымыть руки тёплой водой с мылом.

3. Требования безопасности во время работы.

- 3.1 При работе с медицинским оборудованием строго выполнять инструкции по технике безопасности;
- 3.2 При проведении процедуры глаза защитить очками, а открытые места марлевыми повязками;
- 3.3 Во время проведения проф. прививок, обработке инструмента работать только в резиновых перчатках;
- 3.4 Соблюдать осторожность при работе с вакциной, соответствовать указаниям МИНЗДРАВА;
- 3.5 Порезы и раны на руках должны быть заклеены лейкопластырем;
- 3.6 Неукоснительное соблюдение правил противоэпидемического режима;
- 3.7 При попадании биоматериала на слизистую носа, необходимо закапать 5% раствор протаргола;
- 3.8 При попадании биоматериала на слизистую глаза необходимо промыть глаза обильно водой и закапать 0, 05% раствором марганцовокислого калия, 30% раствора сульфата натрия.

4. Требование безопасности в аварийных ситуациях.

- 4.1 При обнаружении возникшей опасности предупредить окружающих, принять меры для удаления людей из опасной зоны;
- 4.2 При необходимости оказать первую доврачебную помощь пострадавшему.

5. Требования безопасности по окончании работы.

- 5.1 Отключить электрооборудование от сети, помещение хорошо проветрить;
- 5.2 Снять рабочую одежду и убрать её в специально отведённое для неё место;
- 5.3 Вымыть руки горячей водой с мылом, при необходимости принять душ.

С должностной инструкцией ознакомлен(а) и согласен(а) Дата _____

Подпись _____

Согласовано
Председатель профсоюзного комитета
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Е.А.Ибрагимова
Утверждаю
Заведующий
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Р.Х.Фатхуллина
Пр. № 6 от «22» марта 2013 г.

ИНСТРУКЦИЯ _____
по охране труда для воспитателя

1. Общие требования безопасности

- 1.1. К самостоятельной работе воспитателем 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. При работе воспитателем соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При работе в учреждении возможно воздействие на работающих и детей следующих опасных факторов:
 - нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности групповых комнат, а также при неправильном пользовании телевизором;
 - нарушение осанки, искривления позвоночника, развитие близорукости у детей при неправильном подборе размеров детской мебели;
 - поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании групповых и других помещений.
- 1.4. В групповой комнате должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
- 1.5. В помещениях групповых и спальных комнат должны быть вывешены комнатные термометры для контроля температурного режима.
- 1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре.
- 1.7. При несчастном случае немедленно сообщить об этом администрации учреждения.
- 1.8. В процессе работы 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 безопасности перед началом работы

- 2.1. Включить полностью освещение и убедиться в исправной работе светильников. Наименьшая освещенность должна быть: в групповой комнате не менее 200 лк (13 вт/кв. м) при люминесцентных лампах и не менее 100 лк (32 вт/кв. м) при лампах накаливания; в помещении для обучения 6-летних детей – не менее 300 лк (20 вт/кв. м) при люминесцентных лампах и не менее 150 лк (48 вт/кв. м) при лампах накаливания; в спальном помещении - не менее 75 лк (5 вт/кв. м) при люминесцентных лампах и не менее 30 лк (9,6 вт/кв. м) при лампах накаливания.
- 2.2. Убедиться в исправности электрооборудования в групповых, спальных и других помещениях: светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру; коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, а электророзетки - фальшвилками; корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.
- 2.3. Убедиться в правильной расстановке детской мебели в групповой комнате: 4-х местные столы должны быть установлены не более чем в два ряда, 2-х местные столы - не более чем в три ряда; расстояние между рядами столов - не менее 0,5 м; расстояние первого ряда столов от наружной стены - не менее 1,0 м.
- 2.4. Проверить санитарное состояние всех помещений и проветрить их, открыв окна или фрамуги

и двери. Окна в открытом положении фиксировать крючками, а фрамуги должны иметь ограничители. Проветривание помещений закончить за 30 мин. до прихода детей.

2.5. Убедиться в том, что температура воздуха в помещениях соответствует установленным санитарным нормам.

2.6. Убедиться в том, что все стационарное детское оборудование закреплено во избежание его падения и травмирования детей.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Рассаживать за столы детей необходимо в соответствии с их ростом.

3.2. Длительность просмотра диафильмов должна составлять до 15 мин.

3.3. Для просмотра телепередач использовать телевизор с размером экрана 59-69 см. Телевизор должен быть установлен на высоте 1,0-1,3 м от пола. Детей рассаживать на расстоянии 2,0-5,5 м от экрана телевизора. Длительность просмотра телепередач должна составлять до 15 мин.

3.4. Максимально допустимое количество учебных занятий в первой половине дня в младшей и средней группах не должно превышать двух занятий, а в старшей и подготовительной группах - трех. Их продолжительность в младшей и средней группах - не более 10-15 мин., в старшей - не более 20-25 мин., а в подготовительной - 25-30 мин. В середине занятий необходимо проводить физкультминутку. Перерывы между занятиями должны быть не менее 10 мин.

3.5. Прогулки детей на открытом воздухе должны проводиться не реже двух раз в день.

3.6. Выдачу готовой пищи детям проводить только после снятия пробы и записи медработником в бракеражном журнале оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. Температура горячей пищи при выдаче детям не должна превышать 70°C. Во время приема пищи следить за правильным использованием детьми столовых приборов. Столовая посуда при выдаче пищи детям не должна иметь трещин и сколов.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении пожара немедленно эвакуировать детей из здания, сообщить о пожаре администрации учреждения и в ближайшую пожарную часть и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить все демонстрационные и электронагревательные приборы.

5.2. Проветрить помещение, закрыть окна, фрамуги и выключить свет.

С должностной инструкцией ознакомлен(а) и согласен(а).

Дата _____ Подпись _____

Дата _____ Подпись _____

Согласовано
Председатель профсоюзного комитета
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Е.А.Ибрагимова

Утверждаю
Заведующий
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Р.Х.Фатхуллина

Пр. № 6 от «22» марта 2013 г.

ИНСТРУКЦИЯ _____

по охране труда для дворника

1. Общие требования безопасности

- 1.1. К работе в качестве дворника допускаются мужчины и женщины.
- 1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; проверку теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.
- 1.3. Во время работы работник проходит периодический медицинский осмотр в сроки, установленные органами здравоохранения.
Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 6 месяцев.
- 1.4. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, перемещаемые товары, тара, обрушивающиеся штабели складированной тары; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инвентаря и инструмента; физические перегрузки).
- 1.5. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:
- 1.6. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности не курить и не пользоваться открытым огнем у колодцев (канализационных, газовых и др.), возле помещений, где хранятся огнеопасные материалы, и мусорных баков.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Подготовить рабочую зону для безопасной работы и проверить: наличие переносных ограждений, отсутствие обрывов воздушных линий электропередач, отсутствие в обтирочном материале и тряпках колющих и режущих предметов. Убедиться в том, что все колодцы закрыты крышками, ямы и траншеи ограждены, а на территории нет торчащих из земли острых предметов (провода, арматуры, битого крупного стекла и т.п.).
- 2.2. Поднести (подвезти) необходимые для уборки материалы и инвентарь (песок, поливочные шланги и т.п.).

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. При появлении на убираемой части территории транспорта прекратить уборку на время его проезда.
- 3.2. Начинать уборку при хорошей освещенности места работ, а в темное время суток уборку производить при включенном наружном освещении.
- 3.3. Уборку пешеходных дорожек, тротуаров производить, передвигаясь навстречу пешеходам.
- 3.4. Следить за положением резиновых шлангов, не допускать их перегибов и перекручивания, не производить поливку против ветра и следить, чтобы вода не попала на электрооборудование и воздушные линии электропередач.
- 3.5. Поливочные краны открывать плавно, без больших усилий и рывков.
- 3.6. При образовании сосулек на крышах зданий оградить опасные участки и сообщить об этом

администрации предприятия.

3.7. Во время гололеда производить посыпку тротуаров песком.

3.8. Стоять со стороны ветра при погрузке мусора на автомобили или при складировании его в отведенное место.

3.9. Уборку боя стекла производить с помощью совка и щетки.

3.10. Работы с дезинфицирующими и моющими веществами производить в резиновых перчатках.

3.11. Не пользоваться неисправными вентилями и кранами. При наполнении емкости сначала открывать кран с холодной, а затем с горячей водой.

3.10. Работнику не разрешается:

работать при плохой видимости (густом тумане, пурге, при отсутствии освещения в темное время суток);

оставлять инструмент на проезжей части.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении запаха газа или прорыве трубопроводов (водоснабжения, канализации, отопления и других) вызвать по телефону соответствующую специализированную аварийную бригаду.

4.2. Для обеспечения безопасности транспорта и пешеходов оградить места вытекания из трубопроводов и установить предупреждающие знаки.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Убрать мусор и отходы в специально отведенные места.

5.2. Очистить бачки и ведра для пищевых отходов и мусора, произвести их санитарную обработку.

5.3. Убедиться, что вентили на поливочных кранах закрыты.

С должностной инструкцией ознакомлен(а) и согласен(а).

Дата _____ Подпись _____

Согласовано
Председатель профсоюзного комитета
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Е.А.Ибрагимова
Утверждаю
Заведующий
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Р.Х.Фатхуллина

Пр. № 6 от «22» марта 2013 г.

ИНСТРУКЦИЯ _____
по охране труда для заведующего

1. Общие требования безопасности.

- 1.1 К работе допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2 При работе соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3 При работе в учреждении возможно воздействие следующих опасных факторов:
 - нарушения осанки, искривления позвоночника, развитие близорукости при неправильном подборе мебели;
 - нарушения остроты зрения при недостаточной освещенности кабинета, неправильном пользовании телевизором, магнитофоном, ПЭВМ и копировальной техникой;
 - поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании помещений, открытых электрических розеток;
- 1.4 Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре.
- 1.5 В процессе работы соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.6 Строго контролировать работу всех сотрудников на местах с точки зрения техники безопасности.
- 1.7 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 ОТ.

2. Требования безопасности перед началом работы.

- 2.1 Включить полностью освещение и убедиться в исправной работе светильников.
- 2.2 Убедиться в исправности электрооборудования в помещениях:
 - светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру;
 - коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, а электророзетки - фальшвилками; корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.
- 2.3 Проветрить помещение и подготовить к работе необходимое оборудование.
- 2.4 Ознакомиться с обнаруженными нарушениями и неполадками во время работы сторожей и принять меры к их устранению.
- 2.5 Проверить готовность рабочих мест воспитателей, провести предупредительный контроль (по необходимости).
- 2.6 Проверить готовность рабочих мест обслуживающего персонала и по необходимости принять меры по устранению обнаруженных нарушений.
- 2.7 При использовании в работе электрических приборов и аппаратов убедиться в их исправности и целостности подводящих кабелей и электровилок.
- 2.8 Убедиться в том, что температура воздуха в помещениях соответствует установленным санитарным нормам.

2.9 Убедиться в том, что все стационарное оборудование закреплено во избежание травматизма детей.

3. Требование безопасности во время работы.

3.1 Соблюдать порядок и не загромождать рабочее место посторонними предметами и ненужными документами.

3.2 При работе с использованием электроприборов соблюдать меры безопасности от поражения электрическим током: не подключать к электросети мокрыми и влажными руками, не оставлять включенную аппаратуру без присмотра.

3.3 Для поддержания здорового микроклимата следует каждые два часа работы проветривать помещение.

3.4 При длительной работе на компьютере с целью снижения утомления зрительного анализатора через каждый час работы делать перерыв на 10-15 мин.

3.5 Во время работы с ядохимикатами (клей, лак, краска и т. п.) использовать необходимые средства защиты.

3.6 Строго контролировать работу сотрудников на местах с точки зрения соблюдения ТБ.

3.7 При посещении групп во время карантина пользоваться марлевой повязкой.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1 При возникновении пожара немедленно эвакуировать детей из здания, сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

4.2 При получении воспитанником или сотрудником травмы, оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы.

5.1 Отключить от электросети электрические приборы, очистить экран компьютера салфеткой от пыли.

5.2 Привести рабочее место в порядок.

5.3 Проветрить помещение, закрыть окна, фрамуги, выключить свет.

С должностной инструкцией ознакомлен(а) и согласен(а).

Дата _____ Подпись _____

Согласовано
Председатель профсоюзного комитета
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Е.А.Ибрагимова
Утверждаю
Заведующий
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Р.Х.Фатхуллина

Пр. № 6 от «22» марта 2013 г.

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда для заведующего хозяйством

I. Общие требования безопасности

1. К работе допускаются лица, достигшие 18 лет, имеющие достаточный практический опыт и прошедшие медицинский осмотр

2. Заведующий хозяйством должен:

- знать свои должностные обязанности и инструкции по ОТ
- пройти вводный и первичный инструктаж на рабочем месте
- руководствоваться в работе правилами внутреннего распорядка
- режим труда и отдыха определяется графиком его работы
- осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием зданий, помещений, имущества детского сада, включая пищеблок.
- обеспечивать соблюдение требований охраны труда при эксплуатации здания и оборудования
- обеспечивать безопасность при переноске тяжестей и эксплуатации транспортных средств на территории детского сада
- организовывать проведение ежегодных измерений сопротивления изоляции электроустановок
- приобретать согласно заявке спецодежду, рабочую обувь и индивидуальные средства защиты для работников и воспитанников детского сада

3. Нести административную и материальную ответственность:

- за сохранность имущества детского сада.
- за стирку, ремонт, сушку и обеззараживание спецодежды, обуви и индивидуальных средств защиты.

II. Требования безопасности перед началом работы

- получить информацию о всех недостатках, обнаруженных во время занятий, от сотрудников детского сада
- проверить исправность оборудования, электроустановок и электроосвещения
- проверить работу систем водоснабжения, отопления и канализации
- организовать выполнение заданий рабочим по обслуживанию здания, дворником и другими лицами из числа технического и обслуживающего персонала

III. Требования безопасности во время работы

- контролировать безопасность выполнения работ - заданий

- проверять соблюдение требований инструкций по ОТ подчинённым персоналом
- оказывать квалифицированную помощь при выполнении различных работ

IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- в случае возникновения аварийных ситуаций сообщить заведующей детского сада, известить аварийные службы
- принять меры к эвакуации работников
- при пожаре известить службу 01
- принять меры к его тушению первичными средствами
- принять меры к спасению технологического оборудования, инвентаря и т.д.
- оказать первую помощь пострадавшим в случае травматизма
- при внезапном заболевании работников вызвать медработника

V. Требования безопасности по окончании работы

- проверить уборку рабочих мест и помещений детского дома
- проверить выключение электроустановок, приборов и освещения
- проверить работу систем водоснабжения, отопления и канализации
- о всех недостатках, обнаруженных во время работы, сообщить заведующей детского сада
 - *С должностной инструкцией ознакомлен(а) и согласен(а).*

Дата _____

Согласовано
Председатель профсоюзного комитета
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Е.А.Ибрагимова
Утверждаю
Заведующий
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Р.Х.Фатхуллина

Пр. № 6 от «22» марта 2013 г.

ИНСТРУКЦИЯ _____
по охране труда для кухонного рабочего

1. Общие требования безопасности

- 1.1. Инструкция по охране труда для кухонного рабочего разработана с учетом условий его работы в дошкольном учреждении.
- 1.2. На кухонного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).
- 1.3. Кухонный рабочий извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.
- 1.4. Кухонному рабочему следует:
- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
 - перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или 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 в производственных и подсобных помещениях.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.
Не закалывать одежду булавками, иглками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 2.2. Проверить наличие и исправность необходимых для работы инвентаря, приспособлений и инструмента; обеспечить наличие свободных проходов.
- 2.3. Для обеспечения безопасной работы проверить устойчивость стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам и проверить внешним осмотром:
- достаточность освещения рабочей зоны;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогражденных люков, колодцев);
 - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;
- 2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, конечных выключателей и т.п.).
- 2.5. Проверить наличие воды в водопроводной сети.
- 2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только

после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

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. Содержать рабочее помещение в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.4. Не загромождать проходы и проезды между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией.

3.5. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.6. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.7. Не производить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.

3.8. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.9. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.10. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);

не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.11. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки 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 непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта 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 работников, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.3. Произвести разборку, очистку и мытье оборудования: механического — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового — после полного остывания нагретых

поверхностей.

Закрывать вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.4. Закрывать загрузочные люки, проемы и запирать их на замок изнутри помещения.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками; использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

С должностной инструкцией ознакомлен(а) и согласен(а).

Дата _____ Подпись _____

Согласовано
Председатель профсоюзного комитета
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Е.А.Ибрагимова
Утверждаю
Заведующий
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Р.Х.Фатхуллина

Пр. № 6 от «22» марта 2013 г.

ИНСТРУКЦИЯ _____

по охране труда

для помощника воспитателя (младшего воспитателя)

1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе помощником воспитателя (младшим воспитателем) 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. При работе помощником воспитателя (младшим воспитателем) соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе помощником воспитателя (младшим воспитателем) возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук при мытье посуды, имеющей трещины и сколы;
- термические ожоги при переноске горячей пищи и воды;
- химические ожоги при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств без резиновых перчаток;

- травмы при падении с высоты, а также на скользком и влажном полу.

1.4. При работе помощником воспитателя (младшим воспитателем) должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный и косынка, при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств должны быть резиновые перчатки и фартук прорезиненный.

1.5. В групповой комнате 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, а также направления эвакуации при пожаре.

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

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной 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 безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку. При работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств надеть резиновые перчатки и прорезиненный фартук.

2.2. Убедиться в целостности столовой посуды, исправности уборочного инвентаря, наличии его сигнальной маркировки.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При уборке помещений пользоваться уборочным инвентарем с соответствующей сигнальной маркировкой. Запрещается использовать уборочный инвентарь для санузлов при уборке других помещений.

3.2. Не собирать мусор и отходы незащищенными руками, использовать для этой цели щетку и совок.

3.3. Горячую воду для мытья полов переносить в закрытой посуде. В исключительных случаях

ведро заполнять не более 3/4 его емкости. Запрещается использовать для подогрева воды электрокипятильники.

3.4. Постоянно следить за тем, чтобы полы помещений были всегда чистыми и сухими, своевременно убирать с пола крошки, остатки пищи, осколки посуды, которые могут быть причинами травмы.

3.5. При протирке стен, потолков, окон использовать исправную и проверенную лестницу-стремянку с резиновыми наконечниками на ножках и работать только вдвоем со страховкой.

3.6. При использовании моющих и дезинфицирующих средств работать обязательно в резиновых перчатках.

3.7. После каждого приема пищи столы промывать горячей водой с мылом.

3.8. Во избежание порезов рук соблюдать осторожность при мытье столовой посуды, трещины и сколы на посуде не допускаются.

3.9. Температура пищи при ее получении на пищеблоке не должна превышать 70°C. При доставке пищи с пищеблока в группу запрещается ставить емкости с пищей друг на друга.

3.10. При открывании окон, фрамуг для проветривания помещений фиксировать открытые рамы крючками, а фрамуги должны иметь ограничители.

3.11. Ежедневно протирать все стулья горячей водой с мылом. В конце дня промывать игрушки горячей водой с мылом и 2% раствором питьевой соды, а мягконабивные игрушки в конце дня дезинфицировать бактерицидными лампами в течение 30 мин.

3.12. Ковры ежедневно очищать пылесосом, периодически выколачивать и протирать влажной щеткой. Мытье окон должно проводиться 2 раза в год.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

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

4.2. При возникновении пожара помочь воспитателю эвакуировать детей из здания, сообщить о пожаре администрации учреждения и в ближайшую пожарную часть и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Привести в порядок рабочее место, рабочий инвентарь убрать в установленные для него места. Уборочный инвентарь для санузлов хранить в отдельном месте.

5.2. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

5.3. Проветрить помещения, закрыть окна, фрамуги и выключить свет.

С должностной инструкцией ознакомлен(а) и согласен(а).

Дата _____ Подпись _____

Дата _____ Подпись _____

Согласовано
Председатель профсоюзного комитета
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Е.А.Ибрагимова
Утверждаю
Заведующий
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Р.Х.Фатхуллина

Пр. № 6 от «22» марта 2013 г.

ИНСТРУКЦИЯ _____

по охране труда повара.

1. Общие требования:

1.1. К самостоятельной работе повара допускаются лица прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья. Полностью ознакомленные с оборудованием, приспособлениями, обученные правильным обращениям с ним и безопасными приемами работы

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

1.3. Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Повару следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.5. Требования инструкции являются обязательными для работающего, невыполнение этих требований должно рассматриваться как нарушение производственной дисциплины.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;

- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;

- 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 ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов);

- отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток 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).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.5. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.6. Перед включением пищеварочного электрического котла:

- открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;
- нажатием на рукоятку рычага произвести "подрыв" предохранительного клапана (смещение его относительно седла);
- правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;
- варочный сосуд опрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10 - 15 см ниже верхней кромки;
- после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, провернув его ручку 2 - 3 раза вокруг оси;
- открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии - кран наполнительной воронки и держать открытым до появления пара. После разогрева рубашки котла воздушный клапан (кран воронки) закрыть;
- закрыть крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.7. Перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы и др.:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды - механизм опрокидывания;
- убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы и др.) соответствует типу, указанному в паспорте;
- при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 минут при температуре 250 °С для удаления влаги.

2.8. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.9. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

2.10. При эксплуатации газоиспользующего оборудования, электрических жарочных и пекарных шкафов, весов и электрогриля, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

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 допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; 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 рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

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).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- производить резкие движения;

- нарезать сырье и продукты на весу;

- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.11. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.12. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты 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. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.15. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования

безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя оборудования.

3.16. Во время эксплуатации электрического пищеварочного котла:

- следить за показаниями манометра включенного пищеварочного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 0,5 кгс/кв. см ;
- не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку нагретого котла;
- не допускать работу котла без загрузки;
- после каждого удаления с поверхности бульона жира и пены закрывать крышку всеми накидными рычагами;
- по окончании варки нажать кнопку "стоп" и отключить котел от сети. Затем повернуть ручку клапана на крышке котла, поднять деревянным стержнем за кольцо клапан - турбинку и выпустить избыточный пар из варочного сосуда. В два приема ослабить болты (в обратном порядке) и, соблюдая осторожность, открыть крышку. Котел разгрузить, промыть водой варочный сосуд и трубки выхода пара. Для этого открыть вентиль с надписью "промывка". Промывку производить при закрытой крышке, воду слить через смывной кран. Клапан - турбинку вынуть из гнезда, потянув стопор на себя, тщательно очистить, промыть, просушить и установить на место.

3.17. При эксплуатации электрофритюрницы, электросковороды, электрожаровни:

- заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170 - 180 °С до прекращения выделения из него пузырьков пара;
- загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150 - 180 °С;
- после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;
- при работе сковороды следить за тем, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения;
- во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;
- своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность. Немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира;

не допускается:

- включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды), при неисправном датчике реле температуры и др.;
- опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;
- оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;
- сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;
- охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

3.18. При эксплуатации холодильного оборудования:

- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;
- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;
- при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;
- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение проветрить;

не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
- самовольно передвигать холодильный агрегат.

Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

- токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;
- холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;
- истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;
- сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;
- обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

3.19. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.20. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

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

3.21. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.22. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.23. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.24. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

3.25. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.26. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

3.27. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

3.28. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.29. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя", передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением "на себя".

3.30. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.

3.31. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.

3.32. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.33. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.34. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на три четверти емкости;
- прижимать котел к себе;
- держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

3.35. При перевозке, установке (снятии) котлов с пищей на плиту пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.36. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.37. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

3.38. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

3.39. При работе на раздаче необходимо:

- производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;
- следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;
- производить выемку рабочих емкостей (мармитниц) из гнезд осторожно, без рывков и больших усилий;
- включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;
- сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

3.40. При эксплуатации электромеханического оборудования:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;

не допускается:

- работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать допустимые скорости работы оборудования;
- извлекать руками застрявший продукт;
- эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горящей 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 непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, 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. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.6. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

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

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

5.4. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.5. По окончании работы электросковороды:

- выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;
- после остывания сковороды слить жир;
- пригоревшие к поду частички продуктов соскоблить деревянным скребком;
- вымыть чашу горячей (не выше 50 °С) водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;
- стол и эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо протереть ветошью.

5.6. Мармиты для вторых блюд выключить из сети и, при вынутом поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавковое устройство на место, парогенератор заполнить водой.

5.7. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах пара, холодной и горячей воды.

5.8. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

С должностной инструкцией ознакомлен(а) и согласен(а).

Дата _____ Подпись _____

Согласовано
Председатель профсоюзного комитета
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Е.А.Ибрагимова
Утверждаю
Заведующий
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Р.Х.Фатхуллина

Пр. № 6 от «22» марта 2013 г.

ИНСТРУКЦИЯ _____

по охране труда для машиниста по стирке

1. Общие требования безопасности.

1.1. К самостоятельной работе допускаются лица 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. Изучать и совершенствовать методы безопасности работы.

1.3. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

1.4. Требовать быстрого исправления неисправностей, которые могут вызвать несчастный случай.

1.5. При работе машиниста по стирке возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- неисправное оборудование;
- неправильная эксплуатация электрооборудования;
- неправильное ношение рабочей одежды;
- нахождение посторонних предметов в помещении прачечной.

1.6. Машинисту по стирке следует:

1.6.1. оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

1.6.2. перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

1.6.3. работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

1.6.4. после посещения туалета мыть руки с мылом;

1.6.5. не принимать пищу на рабочем месте.

1.7. За невыполнение инструкции виновные привлекаются к ответственности, согласно правилам внутреннего трудового распорядка, а в серьезных случаях к уголовной ответственности.

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить своё рабочее место. Убедиться в исправности стиральной машины, герметичности закрывания пускового клапана, проверить, нет ли во внутреннем барабане посторонних предметов и дефектов.

- 2.3. Проверить работу вентиляции.
3. Требования безопасности во время работы.
 - 3.1. Перед стиркой спецодежды и детского белья проверить, нет ли в ней острых предметов (иголок, булавок и др.)
 - 3.2. Закладку белья в котёл для кипячения производить в теплую воду, но не в кипяток, наполняя котёл бельём не более 2/3 высоты котла,
 - 3.3. Мешать кипящее бельё специальной палкой или лопаточкой с длинным черенком, соблюдая при этом осторожность, не нажимать сильно на кипящее бельё, чтобы не получить ожоги.
 - 3.4. Вынимать бельё осторожно, чтобы не обжечь себя.
 - 3.5. Закладку и выемку белья из машины производить на остановленной машине.
 - 3.6. При хлорировании белья раствор делать слабым, сухую хлорку брать совком или лопаточкой.
 - 3.7. Выключать электрооборудование сухими руками.
4. Требование безопасности в аварийных ситуациях
 - 4.1. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии стиральной машины её следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю (заведующей) и до устранения неисправности не включать.
 - 4.2. При получении травмы на производстве немедленно обратиться в медпункт и сообщить заведующей о случившемся.
5. Требование безопасности по окончанию работы.
 - 5.1. Привести в порядок рабочее место, убрать все приспособления и инструменты в надлежащее место.
 - 5.2. Отключить стиральную машину из э/сети и протереть её сухой тряпкой.
 - 5.3. После окончания глажения белья утюг выключить, и поставит его на специальную подставку.

С должностной инструкцией ознакомлен(а) и согласен(а).

Дата _____ Подпись _____

Согласовано
Председатель профсоюзного комитета
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Е.А.Ибрагимова
Утверждаю
Заведующий
МДОУ д/с «Калинка» п. Харьковский
_____ Р.Х.Фатхуллина

Пр. № 6 от «22» марта 2013 г.

ИНСТРУКЦИЯ _____
по охране труда для рабочего по обслуживанию зданий и сооружений

1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе при эксплуатации зданий и сооружений допускаются лица, прошедшие:

- вводный инструктаж;
- инструктаж по пожарной безопасности;
- первичный инструктаж на рабочем месте;
- инструктаж по электробезопасности на рабочем месте и проверку усвоения его содержания. Для выполнения обязанностей рабочего по обслуживанию зданий и сооружений могут быть приняты лица, не имеющие медицинских противопоказаний.

1.2. рабочий по обслуживанию зданий и сооружений должен проходить:

- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте не реже, чем через каждые шесть месяцев;
- внеплановый инструктаж: при изменении технологического процесса или правил по охране труда, замене или модернизации производственного оборудования, приспособлений и инструмента, изменении условий и организации труда, при нарушениях инструкций по охране труда, перерывах в работе более чем на 60 календарных дней (для работ, к которым предъявляются повышенные требования безопасности - 30 календарных дней);
- диспансерный медицинский осмотр согласно приказу Минздрава Р Ф № 90 от 14.03.1996 г

1.3. рабочий по обслуживанию зданий и сооружений обязан:

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные на предприятии;
- соблюдать требования настоящей инструкции, инструкции о мерах пожарной безопасности, инструкции по электробезопасности;
- соблюдать требования к эксплуатации оборудования;
- использовать по назначению и бережно относиться к выданным средствам индивидуальной защиты.

1.4. рабочий по обслуживанию зданий и сооружений должен:

- уметь оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшему при несчастном случае;
- знать местоположение средств оказания доврачебной помощи, первичных средств пожаротушения, главных и запасных выходов, путей эвакуации в случае аварии или пожара;
- выполнять только порученную работу и не передавать ее другим;
- во время работы быть внимательным, не отвлекаться и не отвлекать других, не допускать на рабочее место лиц, не имеющих отношения к работе;
- содержать рабочее место в чистоте и порядке.

1.5. рабочий по обслуживанию зданий и сооружений должен знать и соблюдать правила личной гигиены. Принимать пищу, курить, отдыхать только в специально отведенных для этого помещениях и местах. Пить воду только из специально предназначенных для этого установок.

1.6. При обнаружении неисправностей оборудования, приспособлений, инструментов и других недостатках или опасностях на рабочем месте немедленно сообщить администрации, приступать к работе можно только с их разрешения после устранения всех недостатков.

1.7. При обнаружении загорания или в случае пожара:

- отключить оборудование;
- сообщить в пожарную охрану и администрации;

- приступить к тушению пожара имеющимися в цехе первичными средствами пожаротушения в соответствии с инструкцией по пожарной безопасности.

При угрозе жизни - покинуть помещение.

- 1.8. При несчастном случае оказать пострадавшему первую (доврачебную) помощь, немедленно сообщить о случившемся администрации, принять меры к сохранению обстановки происшествия (состояние оборудования), если это не создает опасности для окружающих.
- 1.9. За невыполнение требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, рабочий по обслуживанию зданий и сооружений несет ответственность согласно действующему законодательству.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Проверить наличие и исправность противопожарных средств.
- 2.2. При обнаружении каких-либо недостатков принять меры к их устранению.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Общие требования к зданиям и сооружениям –они должны быть чистыми, светлыми, иметь исправные стены, потолки, полы и отвечать требованиям СНиП
- 3.2. Следует предусматривать помещения для хранения, очистки и сушки уборочного инвентаря, оборудованного системой горячего и холодного водоснабжения.
- 3.3. В целях организации безопасного производства работ при эксплуатации производственных зданий и сооружений, их содержанию в соответствии с требованиями норм и правил, на предприятии следует иметь утвержденный перечень видов работ и профессий (по обслуживанию, эксплуатации зданий).

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При аварийной ситуации приостановить работы и выйти из опасной зоны, при необходимости вывести людей, находящихся рядом.
- 4.2. При возникновении пожара немедленно вызвать пожарную охрану по телефону 01, удалить в безопасное место людей и по возможности горючие вещества, приступить к тушению огня имеющимися первичными средствами пожаротушения. О пожаре поставить в известность руководство.
- 4.4. Оказать доврачебную помощь пострадавшим при получении травмы и вызвать скорую медицинскую помощь или отправить пострадавшего в медпункт, поставить в известность руководителя.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Привести в порядок рабочее место.
- 5.2. Места производства работ должны быть подвергнуты тщательной очистке, мойке.
- 5.3. Снять и убрать в отведенное для этого место спецодежду и другие средства защиты.
- 5.4. Вымыть лицо и руки.
- 5.5. Предупредить администрацию о замеченных и не устраненных во время работы недостатках.

С должностной инструкцией ознакомлен(а) и согласен(а).

Дата _____ Подпись _____