

1.5. О проведении повторного и внепланового инструктажа производится соответствующая запись в журнале (листе) регистрации инструктажа на рабочем месте с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего. Работник, получивший инструктаж и показавший неудовлетворительные знания, к работе не допускается. Он обязан вновь пройти инструктаж.

1.6. При поступлении на работу работник должен проходить предварительный медицинский осмотр, а в дальнейшем – периодические медицинские осмотры в установленные сроки.

1.7. Работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, утвержденные в Колледже.

1.8. Заведующая столовой должен быть ознакомлен с режимом труда и отдыха в учреждении и обязательно соблюдать его.

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

1.10. Заведующая столовой, направленная для участия в несвойственных его должности работах, должна пройти целевой инструктаж по безопасному выполнению предстоящих работ.

1.11. Заведующей столовой запрещается пользоваться инструментом, приспособлениями и оборудованием, безопасному обращению с которым он не обучен.

1.12. Во время работы на заведующую столовой могут оказывать неблагоприятное воздействие, в основном, следующие опасные и вредные производственные факторы:

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

1.13. Перечень профессиональных рисков и опасностей для должности заведующей столовой в соответствии с картой идентификации опасностей и оценки рисков № 30 от 30 мая 2025 года:

Психоэмоциональные перегрузки. Поражение электрическим током с вероятностью смертельного исхода (косвенный контакт). Ухудшение остроты зрения. Микротравмы. Травмы при падении с высоты собственного роста. Травмы, ожоги различной степени тяжести. Отравление продуктами горения. Поражение электрическим током.

Травмы различной степени тяжести при спотыкании и падении с высоты собственного роста. Травмирование, в том числе снегом и (или) льдом, упавшими с крыш зданий и сооружений. Падение при спотыкании или поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам. Травмирование в результате дорожно-транспортного происшествия.

1.14. Заведующая столовой при работах, связанных с загрязнением, должна использовать средства индивидуальной защиты, установленные пунктом 7 Норм выдачи средств индивидуальной защиты, утвержденных приказом Колледжа от 25.12.2024 № 1804. Неиспользование средств индивидуальной защиты влечет к отстранению от выполнения работы без сохранения заработной платы.

1.15. Заведующая столовой должен извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью сотрудников и обучающихся, о каждом несчастном случае, происшедшем в учреждении, об ухудшении состояния своего здоровья.

1.16. При обнаружении какой-либо неисправности оборудования, приспособлений и инструмента необходимо сообщить о выявленных недостатках своему непосредственному руководителю. До устранения неисправностей к работе не приступать.

1.17. Работник должен соблюдать правила личной гигиены. По окончании работы, перед приемом пищи необходимо мыть руки с мылом.

1.18. При выполнении работ заведующий столовой должен руководствоваться требованиями санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.19. Во избежание электротравм и поражений электрическим током не должен прикасаться к открытой электропроводке и кабелям.

1.20. Заведующий столовой не должен приступать к выполнению разовых работ, не связанных с его прямыми обязанностями по специальности, без получения внепланового или целевого инструктажа.

1.21. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать места их расположение.

1.22. Курить на территории и в помещениях Колледжа запрещается.

1.23. Заведующая столовой должен знать приемы оказания первой помощи пострадавшему в соответствии с утвержденной Инструкцией по оказанию первой помощи.

1.24. Употребление алкогольных и слабоалкогольных напитков, наркотических веществ на работе, а также выход на работу в нетрезвом виде запрещается.

1.25. Не допускается хранить и принимать пищу и напитки на рабочих местах.

1.26. Работник должен соблюдать требования данной инструкции по охране труда. За невыполнение требований данной инструкции по охране труда, работник несет ответственность согласно действующему законодательству Российской Федерации.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Перед началом работы заведующая столовой обязана надеть специальную одежду, проверить наличие средств индивидуальной защиты, аптечки для оказания первой помощи, а также средств пожаротушения.

2.2. Специальная одежда должна быть соответствующего размера, чистой и не стеснять движений.

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

2.4. Заведующей столовой следует проверить исправность оборудования, используемого для работы, а также тележек и других средств малой механизации, применяемых для перемещения сырья и готовой продукции.

2.5. Работник должен лично убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности работников выполнены.

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

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

## **3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

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

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

3.3. Во время ходьбы заведующей столовой необходимо постоянно обращать внимание на состояние пола в помещениях. Во избежание поскользывания и падения полы должны быть сухими и чистыми.

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

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

3.6. Нельзя выдергивать штепсельную вилку из розетки за шнур, усилие должно быть приложено к корпусу вилки.

3.7. Нельзя провозить тележки и наступать на электрические кабели или шнуры электрооборудования.

3.8. Заведующей столовой нужно следить за тем, чтобы на рабочих местах не накапливались излишки продуктов, проходы не загромождались порожней тарой и другими предметами.

3.9. Нельзя допускать работу стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки.

3.10. Поскольку при открытии дверец камеры пароварочного аппарата или пекарского шкафа следует остерегаться ожогов паром, то для предупреждения ожогов не рекомендуется работать с оголенными руками.

3.11. Снимать, устанавливать и переносить наплитные котлы с горячей жидкостью необходимо вдвоем, без рывков, используя сухие полотенца, при этом крышка котла должна быть снята.

3.12. Запрещается включать плиту для обогрева помещения, сушить над плитой одежду, тряпки и т.п., нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости.

3.13. Передвигать наплитную посуду по поверхности плиты нужно осторожно, без рывков и больших усилий.

3.14. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни нужно движением "от себя".

3.15. Открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей нужно осторожно, движением "на себя".

3.16. При установке котлов и других емкостей необходимо пользоваться специальными подставками, не следует использовать для этой цели случайные предметы.

3.17. Не разрешается переносить котлы с горячей жидкостью, наполненные более чем на 2/3 объема, а также использовать посуду с выпуклым дном.

3.18. Нельзя производить транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках, при этом нельзя прижимать к себе при переноске котел с горячей пищей.

3.19. Во время работы необходимо следить за показаниями манометра и не допускать превышения давления в пароводяной рубашке котла выше допустимого.

3.20. Нельзя открывать кран уровня воды и заливать воду в пароводяную рубашку нагретого пищеварочного котла.

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

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

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

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

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

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

3.27. При работе на электрических сковородах необходимо выполнять следующие требования:

- загрузку продуктов производить спустя 15-20 минут после включения сковороды;
- не устанавливать контакты электроконтактного термометра на температуру выше 260°C;
- при открывании крышки сковороды следует соблюдать осторожность и стоять сбоку;
- опрокидывать и сливать содержимое чаши сковороды можно только после отключения ее от электросети и остывания содержимого до 40°C.

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

3.29. Не следует нарезать продукты вручную навесу; для этого нужно использовать разделочные доски.

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

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

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

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

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

3.35. Необходимо остерегаться попадания рук под ножи и другие вращающиеся части овощерезок, протирочных и других машин.

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

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

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

3.39. При эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов необходимо руководствоваться следующими требованиями:

- работать следует при закрытом щитке режущего устройства;
- нельзя устанавливать продукт для нарезки при включенной машине;
- нельзя устанавливать толщину реза при включенной машине;
- необходимо надежно закреплять продукт в зажимном устройстве;
- во время работы машины нельзя направлять в нее продукт руками;
- остатки продукта необходимо удалять деревянной лопаткой после полной остановки и отключения машины от электросети;
- нельзя подхватывать нарезанный продукт руками из загрузочного устройства; приемный лоток нужно освобождать только после остановки машины;

- не следует очищать дисковый нож машины руками; при этом нужно пользоваться деревянным скребком и только после полной остановки дискового ножа.

3.40. Нарезку масла вручную от монолита нужно осуществлять при помощи струны; при этом не следует тянуть за струну.

3.41. При разделке мяса следует соблюдать следующие требования:

- не следует разделять мясо, имеющее температуру мышц ниже + 5 °С;
- нельзя держать нож в руках при перемещении и переворачивании туши; не следует подтягивать к себе тушу и не перемещать мясо при помощи ножа;
- не следует оставлять нож или топор в обрабатываемом сырье; при разделке и жиловке мяса нельзя направлять нож "к себе", а держать его в положении "от себя"; при этом вести нож нужно плавно, без рывков и больших усилий;
- правку ножей следует производить о мусат в стороне от рабочих мест; при этом нельзя опираться концом мусата о стол;
- не следует оставлять на полу упавшие кусочки мяса, костей, а убирать их в санитарные бачки;
- для разрубленного, разделанного и жилованного мяса необходимо использовать исправную тару, установленную на устойчивую подставку.

3.42. Нельзя работать на мясорубке без загрузочной тарелки, предохранительного кольца над отверстием для загрузки продукта диаметром более 45 мм и специального толкача с буртиком, предохраняющим проваливание толкача к шнеку; при этом толкач не должен доходить до шнека на расстояние не менее 5 мм.

3.43. При работе на фаршемешалке следует выполнять следующие меры предосторожности:

- не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки;
- не работать на фаршемешалке без предохранительного ограждения (крестовины) на загрузочной воронке;
- выгружать сырье из фаршемешалки следует вращающимися лопастями при закрытой решетчатой крышке;
- выгружать фарш из куттера нужно специальным ковшом.

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

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

3.46. При использовании просеивателя нельзя открывать его ограждение.

3.47. При работе на тестораскаточной машине следует выполнять следующие меры предосторожности:

- не проталкивать тесто руками и не подсовывать руки под ограждение тестораскаточной машины;
- не протирать вальцы во время работы машины;

3.48. Во время работы бисквиторезательной машины не следует поправлять бисквитные заготовки, собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства.

3.49. Зачищать ножи бисквиторезательной машины от остатков продукта скобками следует только после полной ее остановки.

3.50. Котлы или бачки с горячим сахарным сиропом следует снимать с плиты и переносить вдвоем, в рукавицах; при этом крышка котла или бачка должна быть снята.

3.51. Укладывать кондитерские листы и формы на тележку или передвижной стеллаж следует так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты тележки или стеллажа; следует соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов.

3.52. При работе у пекарских шкафов следует остерегаться ожогов паром при открытии дверей; нельзя работать у шкафа с оголенными руками.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. На рабочем месте заведующей столовой основными причинами возможных аварий и аварийных ситуаций могут являться:

- нарушения правил эксплуатации, неисправности и несовершенство технологического оборудования;
- нарушения правил эксплуатации и неисправности электрооборудования;
- нарушения требований правил организации и ведения технологических процессов;
- нарушения общего противопожарного режима, курение.

4.2. Работник обязан немедленно извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников и обучающихся, о каждом несчастном случае, происшедшем на территории работодателя, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), обо всех нарушениях, обнаруженных неисправностях.

4.3. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал заведующий столовой, ему следует прекратить работу, немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны, оказать пострадавшему первую помощь, вызвать скорую медицинскую помощь, помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение и сообщить о случившемся руководителю Колледжа, а также сохранить обстановку и состояние оборудования таким, какими они были в момент происшествия (если это не угрожает жизни, здоровью окружающих работников и не приводит к аварии).

4.4. Если несчастный случай произошел с самой заведующей столовой, ей следует прекратить работу, по возможности обратиться в медицинское учреждение, сообщить о случившемся непосредственному руководителю или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

4.5. Заведующей столовой необходимо уметь оказывать первую помощь пострадавшему.

4.6. При возникновении пожара:

- прекратить работу и по возможности отключить электрооборудование;
- нажать кнопку пожарной сигнализации и подать сигнал о пожаре;
- сообщить о случившемся работодателю;
- принять меры по эвакуации людей;
- принять меры по локализации пожара имеющимися средствами пожаротушения, руководствуясь инструкцией по пожарной безопасности;
- при необходимости вызвать пожарную охрану (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, тел.) и организовать встречу пожарных подразделений.

Вызов экстренных служб с сотовых телефонов МТС

010 — Вызов пожарной охраны

030 — Вызов скорой помощи

Вызов экстренных служб с сотовых телефонов МЕГАФОН

010 — Вызов пожарной охраны

030 — Вызов скорой помощи

Вызов экстренных служб с сотовых телефонов Билайн

001 — Вызов пожарной охраны

003 — Вызов скорой помощи

Службы городской экстренной помощи:

01 — Вызов пожарной охраны

03 — Вызов скорой помощи

Также для экстренного вызова специальных служб работает номер 112.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. Привести в порядок рабочее место. Выключить применяемое оборудование, электроприборы, местное освещение, убрать инструмент, приспособления, инвентарь в отведенные места хранения.

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

5.3. Разобрать, очистить и помыть оборудование: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей.

5.4. Снять спецодежду и средства индивидуальной защиты и убрать их в предназначенное для них место.

5.5. Вымыть руки теплой водой с мылом.

5.6. Обо всех недостатках, обнаруженных во время работы известить непосредственного руководителя или вышестоящее руководство.

5.7. Покинуть территорию Колледжа.