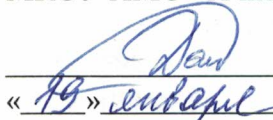


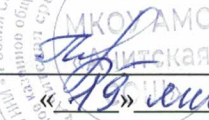
СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета
МКОУ АМО «Ачитская СОШ»

 Г.Г. Даниелян
« 19 » января 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
МКОУ АМО «Ачитская СОШ»

 М.В. Полежаева
« 19 » января 2026 г.
Приказ № 23/1 от 19.01.2026 г.

Инструкция по охране труда для заведующего столовой МКОУ АМО «Ачитская СОШ»

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. Данная инструкция по охране труда для заведующего столовой устанавливает общие требования, требования охраны труда перед началом, во время и после завершения работы, а также регламентирует порядок действий при возникновении пожара и иных аварийных ситуаций.

1.3. К работе заведующим столовой могут быть допущены лица, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда для заведующего столовой, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с должностной инструкцией.

1.4. Заведующий столовой с целью выполнения требований охраны труда обязан:

- проходить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию с периодичностью не реже 1 раза в год;
- соблюдать правила охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиенические требования на пищеблоке;
- знать и соблюдать инструкции по охране труда, пожарной и электробезопасности, порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха;
- соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте свое рабочее место;

- строго соблюдать требования охраны труда на рабочем месте, вспомогательных и бытовых помещениях;
- проходить в определенном законом порядке инструктаж, обучение и проверку знаний по вопросам охраны труда;
- знать места расположения первичных средств пожаротушения, аптечки первой помощи;
- обеспечивать строгое соблюдение всех норм и правил охраны труда работниками столовой, а также охраны жизни и здоровья посетителей во время нахождения в столовой или кафе;
- уметь оказывать первую помощь пострадавшим во время несчастных случаев;
- знать необходимые номера телефонов для вызова экстренных служб (пожарно-спасательной службы – 101, скорой медицинской помощи – 103 и т.д.).

1.5. Работник должен строго соблюдать данную инструкцию по охране труда для заведующего столовой, а также Правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха, инструкции по охране труда при работе с технологическим оборудованием, свою должностную инструкцию.

1.6. В процессе работы на заведующего столовой возможно воздействие следующих вредных и опасных факторов:

- поражение электрическим током при включении электроосвещения, использовании неисправных электрических приборов, технологического оборудования;
- снижение остроты зрения при недостаточной освещенности рабочего места, а также повышенное зрительное утомление при длительной работе с документами;
- ионизирующие, неионизирующие излучения и электромагнитные поля во время работы с компьютером, периферийными устройствами и оргтехникой.
- снижение работоспособности и ухудшение общего состояния вследствие переутомления, связанного с чрезмерной фактической продолжительностью рабочего времени и (или) повышенной интенсивностью работы.

1.7. При возникновении несчастного случая, чрезвычайной ситуации заведующий столовой обязан в первую очередь осуществить все меры по спасению жизни и здоровья посетителей и работников заведения.

1.8. Заведующий столовой обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать и уметь быстро находить места расположения первичных средств пожаротушения и аптечки первой помощи, а также направления эвакуации при возникновении чрезвычайной ситуации.

1.9. Работник должен быть обучен и владеть приемами и способами оказания первой помощи в объеме инструкции по оказанию первой помощи пострадавшему.

1.10. В случае невыполнения или нарушения настоящей инструкции по охране труда для заведующего столовой работник привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке норм и правил охраны труда, обучению по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом выполнения работ заведующему необходимо проверить исправность электроосвещения в рабочем кабинете, отрегулировать освещение в столовой и пищеблоке, убедиться в наличии и допустимом сроке эксплуатации первичных средств пожаротушения (огнетушителей), аптечки первой помощи и ее укомплектованности.

2.2. Необходимо тщательно проветрить помещение столовой, пищеблока, кабинета, включить искусственную систему вентиляции.

2.3. Проверить безопасность своего рабочего места, устойчивость мебели.

2.4. Проконтролировать функционирование звуковой системы оповещения о пожаре и эвакуации, исправность водопровода.

2.5. Удостовериться в исправности электрической розетки, компьютера и печатающих устройств, в отсутствии повреждений изоляции подводящих кабелей, исправности технологического оборудования, мебели и санитарно-гигиеническом состоянии зала столовой в целом.

2.6. Заведующий столовой должен приходить на работу в чистой, опрятной одежде, перед началом работы тщательно вымыть руки, надеть спецодежду.

2.7. Проверить наличие защитного заземления электрических устройств и технологического оборудования.

2.8. Рационально организовать свое рабочее место, привести его в порядок. Убрать все лишнее и подготовить рабочее место к работе.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Необходимо строго соблюдать правила личной гигиены и безопасности труда.

3.2. Использовать в работе только исправную оргтехнику и компьютер.

3.3. Следует соблюдать чистоту и надлежащий порядок на своем рабочем месте.

3.4. Соблюдать порядок и не загромождать рабочее место и пути эвакуации бумагой, документами и любыми другими посторонними предметами.

3.5. Строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать пути эвакуации в случае возникновения пожара, уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения.

3.6. Заведующий столовой обеспечивает трудовую нагрузку работников заведения с учетом их психофизических возможностей, организует оптимальные режимы труда и отдыха.

3.7. Заведующий столовой обеспечивает работников заведения спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими типовыми нормами и инструкциями.

3.8. Для оптимального поддержания здорового микроклимата в рабочем помещении следует через каждые 2 часа работы тщательно проветривать помещение. Во время открывания оконной рамы необходимо быть предельно осторожным при фиксировании ее в открытом состоянии.

3.9. Следить за противопожарным состоянием помещений, не пользоваться электронагревательными приборами с открытой спиралью, открытым огнем.

3.10. С целью обеспечения соблюдения правил охраны труда в столовой заведующий:

- не допускает работников к работе, не изучивших правила, инструкции по охране труда, а также правила эксплуатации обслуживаемого технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- правильно организует труд работников (использует по специальности и квалификации, обеспечивает необходимыми и качественными инструментами и инвентарем, закрепляет за ними рабочее место, технологическое оборудование, инвентарь и т.д.);
- систематически следит за выполнением работниками правил охраны труда, а также за организацией безопасных приемов работы;
- проводит инструктаж по охране труда с работниками столовой, а также инструктирует работников при переводе их на другую работу, хотя бы и временного характера;
- следит за исправностью оборудования, инструмента, ограждений, инвентаря и кухонной посуды, принимает меры к их ремонту, изымает из употребления посуду с худым, изогнутым дном, неровными стенками, с непрочными прикрепленными ручками, имеющие сколы и заусеницы;
- обеспечивает своевременную заточку режущего инструмента и правильное его хранение;
- организует своевременную проверку заземления оборудования;

- следит за тем, чтобы токоведущие части пусковых приборов были защищены кожухами, электропроводка находилась в исправном состоянии, электромоторы и рубильники в сырых и влажных помещениях устанавливались закрытого типа, осветительная аппаратура не реже одного раза в месяц подвергалась чистке;
- не допускает работу пароварочных котлов без предохранительной аппаратуры;
- запрещает работать на мясорубке без предохранительных приспособлений (кольца и деревянного пестика).
- следит за тем, чтобы поверхность кухонной плиты была ровной и чистой;
- своевременно принимает меры к устранению неровностей, скользкости пола, щелей и выбоин в полу, а также к содержанию его в чистоте;
- обеспечивает наличие деревянных решеток на рабочих местах с каменными (цементными) полами;
- не допускает загромождения рабочих мест и проходов, требует содержания их в чистоте и порядке;
- не допускает переноски работниками столовой грузов свыше установленной нормы;
- руководство погрузочно-разгрузочными работами поручать лицам, которые могут обеспечить безопасные приемы при выполнении этой работы;
- принимает меры к механизации трудоемких и тяжелых работ в столовой;
- следит за правильной и безопасной работой вентиляции;
- следит за своевременным обеспечением работников столовой спецодеждой, требует правильного ее использования и хранения;
- немедленно принимает меры к устранению обнаруженных нарушений, правил охраны труда, пожарной и электробезопасности;
- оперативно принимает меры к оказанию первой помощи пострадавшему.

3.11. Во время работы с оргтехникой (компьютер, принтер) заведующему следует строго соблюдать меры безопасности для предотвращения поражения электрическим током:

- не подключать к электрической сети и не отключать от неё электроприборы мокрыми и влажными руками;
- не производить выключение устройств рывком за шнур питания;
- соблюдать последовательность включения и выключения оргтехники, не нарушать технологические процессы;
- не оставлять включенные в электрическую сеть электроприборы без присмотра, особенно во время работы с оргтехникой.

3.12. Во время выполнения длительной работы с документами и на персональном компьютере через каждый час работы следует делать перерыв на 10-15 мин, во время которого следует выполнять специальный комплекс упражнений для глаз, физкультурные паузы и минутки. Данные перерывы в работе направлены на уменьшение утомления зрительного аппарата, устранение влияния гиподинамии и гипокинезии, предотвращение развития тонического утомления мышц.

3.13. Заведующему столовой не допускается во время работы нарушать настоящую инструкцию по охране труда для заведующего столовой, иные инструкции по охране труда при выполнении работ и работе с оборудованием, инструкцию о мерах пожарной безопасности, непосредственно во время выполнения работы пользоваться мобильным телефоном.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

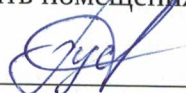
4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии — иное должностное лицо.

- 4.2. Не допускается приступать к работе при плохом самочувствии или внезапной болезни.
- 4.3. В случае возникновения неисправности в работе технологического оборудования, персонального компьютера, принтера, (посторонний шум, дым, искрение и запах гари) следует немедленно отключить оборудование от электрической сети и не использовать до выполнения ремонта или замены.
- 4.4. При возникновении пожара в зале столовой следует эвакуировать из помещения находящихся в нем людей, сообщить о пожаре в отделение пожарной части по телефону 101, при отсутствии явной угрозы жизни сотрудников столовой организовать тушение пожара первичными средствами пожаротушения, осуществить контроль проведения эвакуации и тушения пожара.
- 4.5. При возникновении пожара на пищеблоке столовой необходимо остановить работу, а в случае возгорания электросетей и электрического оборудования следует их обесточить, эвакуировать людей из помещения, сообщить о пожаре в отделение пожарной части по телефону 101, при отсутствии явной угрозы жизни сотрудников организовать тушение пожара первичными средствами пожаротушения.
- 4.6. В случае возникновения факта травмирования в столовой следует принять срочные меры по оказанию первой помощи пострадавшему, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103 или организовать его транспортировку в ближайшее лечебное учреждение.
- 4.7. В других аварийных ситуациях (поломке систем водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции и др.), создающих препятствия выполнению работ, остановить работу и принять меры к устранению возникших неисправностей и поломок.

5. Требования охраны труда после завершения работы

- 5.1. Необходимо отключить все электроприборы, проконтролировать отключение технологического оборудования от электросети.
- 5.2. Следует привести в надлежащий порядок свое рабочее место, убрать документы и папки в места их хранения, проконтролировать уборку помещений столовой, очистку оборудования пищеблока.
- 5.3. Необходимо тщательно проветрить рабочий кабинет заведующего столовой, зал и пищеблок, проверить на целостность окна, потом плотно их закрыть.
- 5.4. Удостовериться в противопожарной безопасности помещений столовой.
- 5.5. Привести себя в порядок, снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.
- 5.6. Выключить все электроосвещение, закрыть помещения на ключ.

Специалист по ОТ:

 / О.А. Русинова /