**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Новосильская средняя общеобразовательная школа**

**Новосильского района Орловской области**

**(МБОУ Новосильская СОШ)**

**303500, Россия, Орловская область, г. Новосиль, ул. Карла Маркса, д. 12**

**тел.: 8 (486 73) 2-11-95, факс: 8 (486 73) 2-14-03**

**E-mail:** nvslr\_nsosh@orel-region.ru **Web-site**: <http://novosil-sosh.obr57.ru>

**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

Председатель ППО Директор МБОУ Новосильская СОШ

МБОУ Новосильская СОШ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н.Алехина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Селифонова Т.Н.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г

## ПРОГРАММАпервичного инструктажа по охране труда на рабочем месте работников пищеблока столовой образовательной организации

### 1. Введение

1.1. Настоящая **программа первичного инструктажа по охране труда на рабочем месте работников пищеблока столовой школы** разработана в соответствии с ГОСТ 12.0.004-2015 "Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения", постановление Правительства РФ от 24.12.2021 N 2464 "О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда" (вместе с "Правилами обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и иными нормативно-правовыми актами, Уставом и Правилами внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации.
1.2. Данная программа составлена для проведения первичного инструктажа с работниками пищеблока в целях обеспечения безопасных условий работы на рабочем месте и охраны здоровья заведующего производством (шеф-повара), повара, помощника повара, кухонного рабочего, буфетчика и других работников школьной столовой.
1.3. В программе изложены основные нормативные требования охраны труда и трудового законодательства Российской Федерации, знание которых обязательны для работников, выполняющих трудовые обязанности в столовой общеобразовательной организации.
1.4. **Сведения о рабочем месте работников пищеблока**
1.4.1. Рабочим местом работника пищеблока столовой являются помещения пищеблока (кухни) расположенные на 1 этаже общеобразовательной организации.
1.4.2. Пищеблок – это комплекс помещений, где пищевые продукты проходят путь от их доставки с баз до приготовления блюд и раздачи готовой пищи.
1.4.3. Помещения пищеблока имеют различное назначение: горячий и холодный цеха, мясо-рыбный и овощной, моечная, раздаточная, помещение для хранения скоропортящихся продуктов, кладовая и кладовая овощей, загрузочная. Также, имеются служебные и бытовые помещения – комната персонала (гардеробная), кладовая предметов уборки помещений, помещения хранения и мытья тележек и тары.
1.4.4. В помещениях пищеблока имеются столы производственные и для доочистки картофеля, шкаф для хлеба, ванны моечные, стеллажи производственные, подтоварник металлический, ларь для овощей, стеллаж производственный передвижной, раковины производственные и т.д.
1.4.5. Полы на пищеблоке, мясо–рыбных, овощных заготовочных, а также в моечных и санитарных узлах выстланы метлахской плиткой. Столы на пищеблоке изготовлены из антикоррозийного материала без швов на поверхности крышки.
1.4.6. На пищеблоке столовой школы имеется различное электрооборудование, представляющее опасность для жизни и здоровья работников: электроплиты, холодильники, пищеварочные котлы, жарочные и пекарские шкафы, водонагреватели, мармиты, картофелечистка, овощерезка, электромясорубка.
1.4.7. Опасным является использование на пищеблоке ножей, топора для рубки мяса, терок, устройств вскрытия жестяных банок, механических мясорубок и иного кухонного инвентаря.
1.4.8. Опасность представляют горячие поверхности плит, высокая температура в жарочных и пекарских шкафах, горячая вода и пища, пар, раскаленное масло или жир.
1.5. **Режим работы работника столовой общеобразовательной организации**
1.5.1. Работник пищеблока школы обязан соблюдать действующие в общеобразовательной организации правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматривается: время начала и окончания работы (смены), перерыва для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.
1.5.2. Работник пищеблока (заведующий производством, шеф-повар, повар, помощник повара, кухонный рабочий) работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному, исходя из 40-часовой рабочей недели, утвержденному директором школы.
1.5.3. Труд беременных женщин должен использоваться только в дневную смену, продолжительность рабочего дня не должна превышать 8 часов.
1.5.4. Во время работы работнику столовой предоставляются перерывы в работе, входящие в рабочее время, до 15 минут на личные надобности.
1.5.5. Перерыв для отдыха и принятия пищи устанавливается не позднее, чем через 4 часа после начала работы. Продолжительность перерыва не может быть менее 30 минут в смену.
1.5.6. Прием пищи необходимо производить в специально отведенном месте.
1.6. Работники пищеблока подчиняются директору школы, выполняют трудовые функции под руководством заведующего производством (шеф-повара), выполняют указания заместителя директора по административно-хозяйственной работе и медицинского работника, а также приказы, распоряжения директора и иные локальные нормативные акты общеобразовательной организации.
1.7. Работники пищеблока обязаны проявлять взаимную вежливость, уважение, терпимость, соблюдать служебную дисциплину.
1.8. Работник пищеблока школьной столовой должен добросовестно выполнять свои трудовые обязанности, соблюдать трудовую дисциплину, бережно относиться к имуществу общеобразовательной организации, а также выполнять установленные нормы труда и отдыха.

### 2. Организация охраны труда на рабочем месте работников пищеблока

2.1. Помещения пищеблока и зала столовой проверены администрацией школы, специалистом по охране труда, лицом, ответственным за обеспечение пожарной безопасности в образовательной организации и соответствуют нормам и требованиям охраны труда и пожарной безопасности. Обеденный зал обеспечен допустимым количеством мебели (кухонные столы, стулья) согласно проекту, помещения пищеблока обеспечены допустимым количеством технологического, теплового электрооборудования, холодильными установками, и иным оборудованием для приготовления пищи, кухонным инвентарем и посудой. Пищеблок и зал столовой обеспечен огнетушителями и аптечкой первой помощи. Мебель, технологическое, тепловое и иное оборудование для приготовления пищи и хранения продуктов проверены на безопасность, пожарная сигнализация находится в рабочем состоянии.
2.2. Обеспечение работников пищеблока спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты осуществляется на основе ежегодно составляемых списков.
2.3. Основными направлениями деятельности школы в области охраны труда являются:

* обеспечение приоритета сохранения жизни и здоровья работников и обучающихся;
* административное управление охраной труда;
* административный надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда;
* расследование и учет несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.

2.4. Выполняя трудовые обязанности, работник пищеблока обязан соблюдать следующие требования охраны труда:

* иметь квалификационную группу по электробезопасности;
* соблюдать требования охраны труда, пожарной и электробезопасности;
* правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты;
* проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ, инструктаж по охране труда, стажировку на рабочем месте и проверку знаний требований охраны труда, инструктаж по пожарной безопасности;
* немедленно извещать заведующего производством (шеф-повара) или директора общеобразовательной организации о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на пищеблоке и столовой, или об ухудшении состояния своего здоровья;
* добросовестно выполнять свои трудовые обязанности;
* соблюдать трудовую дисциплину;
* бережно относиться к имуществу школы, расположенному на пищеблоке;
* выполнять установленные нормы труда и отдыха.

2.5. Общее руководство работой по охране труда в школе осуществляет директор общеобразовательной организации. Непосредственное руководство работой по охране труда осуществляет специалист по охране труда, работой по пожарной безопасности – должностное лицо, на которое приказом возложены обязанности по обеспечению пожарной безопасности в общеобразовательной организации.

### 3. Общие правила поведения работников пищеблока на рабочем месте

3.1. Каждый работник столовой общеобразовательной организации обязан соблюдать нормы, правила и инструкции по охране труда, пожарной безопасности и правила внутреннего трудового распорядка.

3.2. Немедленно сообщать своему непосредственному руководителю о любом несчастном случае, происшедшем на рабочем месте, о признаках профессионального заболевания, а также о ситуации, которая создает угрозу жизни и здоровью людей.
3.3. Запрещается употребление спиртных напитков на рабочем месте, а также приступать к работе в состоянии алкогольного опьянения.

3.4. При заболевании или травмировании, как на работе, так и вне ее, необходимо сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару) и обратиться в лечебное заведение.
3.5. При несчастном случае следует оказать помощь пострадавшему в соответствии с инструкцией по оказанию первой помощи, вызвать работника медицинской службы образовательной организации.

3.6. Сохранить до расследования обстановку на рабочем месте такой, какой она была в момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих и не приведет к аварии.

3.7. При обнаружении неисправности технологического и теплового оборудования, приспособлений, кухонного инвентаря сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару). Пользоваться и применять в работе неисправное оборудование и кухонный инвентарь запрещается.

3.8. Не загромождать проходы и эвакуационные выходы из помещений пищеблока.
3.9. Не допускать скапливания в помещениях пищеблока упаковок от продуктов питания, пищевых отходов, систематически очищать помещения от них.

### 4. Опасные зоны. Вредные и опасные факторы. Средства индивидуальной защиты

4.1. Опасными зонами на территории общеобразовательной организции являются:

* системы коммуникаций: тепло-, водоотведения, в т.ч. на прилегающей территории;
* электрооборудование, электроустановки, электрощитовые;
* лестницы при использовании обуви на высоком каблуке и скользкой подошве;
* прилегающие к зданиям общеобразовательной организации территории, находящиеся в зоне схода с крыш снега и падения сосулек;
* территории подъезда специального транспорта.

4.2. **При выполнении трудовых обязанностей на работника пищеблока могут воздействовать следующие опасные и вредные факторы:**

4.2.1. Физические факторы:

* движущиеся машины и механизмы, подвижные части технологического оборудования;
* перемещаемые товары, сырье, тара;
* напряжение в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
* острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструментов, оборудования, инвентаря, кухонного инвентаря и тары;
* повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, товаров, сырья и продукции;
* повышенная или пониженная температура, влажность подвижность воздуха рабочей зоны;
* высокие температуры поверхностей теплового электрооборудования;
* тепловое (инфракрасное) излучение;
* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* общая и локальная вибрация;
* наличие статического электричества;
* повышенный уровень электромагнитных полей;
* отсутствие или недостаток естественного света;
* недостаточная освещенность рабочей зоны, пониженная контрастность, прямая и отраженная блескость.

4.2.2. Химические факторы:

* содержание в воздухе рабочей зоны помещений пыли, в т.ч. растительного и животного происхождения;
* содержание в воздухе рабочей зоны помещений пищеблока, а также в помещениях, где расположены холодильные агрегаты вредных веществ.

4.2.3. Психофизиологические факторы:

* физические перегрузки;
* нервно-психические перегрузки: перенапряжение анализаторов, монотонность труда, эмоциональные перегрузки.

4.3. Обеспечение работников пищеблока спецодеждой, спецобувью, санитарной одеждой, смывающими, обезвреживающими средствами и другими средствами индивидуальной защиты осуществляется на основе ежегодно составляемых списков.
4.4. При работе на пищеблоке столовой общеобразовательной организации работникам выдается следующая спецодежда: куртка белая х/б, брюки светлые х/б, фартук белый х/б, колпак или косынка белая х/б, тапочки или туфли, или ботинки текстильные на нескользкой подошве.

4.5. Средства индивидуальной защиты необходимо использовать при работе во всех случаях. Неприменение средств индивидуальной защиты или применение поврежденных средств индивидуальной защиты может привести к несчастным случаям: порезам, попаданию вредных веществ на кожу.
4.6. Вышедшие из строя средства индивидуальной защиты необходимо заменить, обратившись к заместителю директора по административно-хозяйственной работе.

### 5. Порядок подготовки к работе на пищеблоке

5.1. Технологические процессы на пищеблоке должны организовываться и производиться в соответствии с санитарными правилами организации технологических процессов и гигиеническими требованиями к производственному оборудованию, а также эксплуатационной документацией заводов-изготовителей.

5.2. Безопасность технологических процессов на пищеблоке образовательной организации обеспечивается:

* выбором технологических процессов, приемов и режимов работы технологического и теплового оборудования, не оказывающих вредных воздействий на работника;
* применением оборудования, не являющегося источником травматизма;
* правильным размещением технологического оборудования;
* рациональной организацией рабочих мест;
* проведением мероприятий по ограничению тяжести труда;
* профессиональным отбором и обучением работников, проверкой их знаний и навыков безопасности труда;
* включением требований безопасности в нормативно-техническую и технологическую документацию;
* применением средств защиты работников.

5.3. Перед началом работы, работник пищеблока обязан надеть спецодежду, проверить оборудование своего рабочего места.

5.4. При выполнении новых видов работ, изменении условий труда получить инструктаж по безопасности труда.

5.5. Перед началом работы необходимо подготовить рабочее место для безопасной работы:

* обеспечить наличие свободных проходов;
* проверить устойчивость стола, оборудования;
* проверить внешним осмотром достаточность освещения рабочей поверхности, отсутствие слепящего действия света, отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки, надежность крепления всех токовыводящих и пусковых устройств оборудования;
* убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри и вокруг рабочей зоны и применяемого оборудования;
* проверить и подготовить кухонный инвентарь;
* задействовать вытяжную вентиляцию.

5.6. При возникновении ситуаций, которые могут привести к аварии или другим нежелательным последствиям, на отдельных технологических операциях и в производственных помещениях необходимо незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) и приступать к работе только после их устранения и получения указания.

5.7. Работнику пищеблока школьной столовой запрещается приступать к работе в случае обнаружения несоответствия рабочего места установленным в данном разделе требованиям, а также при невозможности выполнить подготовительные к работе действия.

### 6. Безопасные приемы и методы работы на пищеблоке

6.1. При работе на пищеблоке общеобразовательной организации работник обязан знать и использовать безопасные приемы и методы труда.

6.2. Технологические процессы следует организовывать с учетом рациональной организации обработки продуктов и приготовления пищи в соответствии с технологической схемой, компактным расположением производственных помещений с учетом последовательности стадий технологического процесса, исключающих встречные потоки движения полуфабрикатов, готовой продукции, посуды, пищевых отходов.
6.3. Для предотвращения образования и попадания в воздух помещений пищеблока вредных веществ, пыли и теплоизбытков необходимо:

* строго соблюдать параметры технологических процессов приготовления блюд;
* операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов производить на рабочих местах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией;
* осуществлять систематический контроль за содержанием в воздухе вредных веществ и пыли;
* места возможного выделения пыли, дурно пахнущих веществ, избыточного тепла и влаги оборудовать местной вытяжной вентиляцией и использовать ее.

6.4. Для предотвращения неблагоприятного действия на организм работников пищеблока

* инфракрасного излучения следует:
* максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;
* своевременно отключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
* на рабочих местах у печей, плит, жарочных и пекарских шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование;
* регламентировать внутрисменные режимы труда и отдыха работающих на пищеблоке.

6.5. Для снижения физической нагрузки необходимо:

* не допускать подъем, переноску и перемещение тяжестей, масса которых превышает установленные предельные нормы;
* поддерживать в исправном состоянии оборудование, кухонный инвентарь, приспособления;
* использовать специальные тележки с подъемным устройством для снятия с плиты и перевозки котлов с горячей пищей;
* пользоваться специальным инвентарем с удлиненными ручками;
* для исключения лишних перемещений использовать кратчайшие маршруты перемещения сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий от одного рабочего места к другому.

6.6. Для снижения утомляемости работников пищеблока, профилактики монотонности, гиподинамии, а также снижения тяжести труда следует:

* равномерно распределять физические нагрузки в течение рабочего дня;
* оборудовать рабочие места поваров (чистильщиков овощей и др.) сиденьями для создания возможности проведения технологических операций в рабочей позе "сидя";
* в помещениях, в которых выполняются работы, связанные с постоянным соприкосновением с мокрыми и холодными продуктами (разделка мяса, рыбы), предусматривать установку сухого полотенца для обогревания рук.

6.7. Для исключения непосредственного контакта работников пищеблока с продуктами, которые могут оказать на них вредное воздействие при погрузочно-разгрузочных работах, размещении их на хранение и в процессе приготовления пищи, следует применять средства механизации при транспортировании охлажденных и замороженных продуктов, горячих кулинарных изделий, а также применять индивидуальные средства защиты.

6.8. При погрузочно-разгрузочных работах необходимо выполнять следующие требования:

* перед началом работы обеспечить охранную зону в местах производства работ;
* проверить внешним осмотром исправность такелажного и другого погрузочно-разгрузочного инвентаря. Работа на неисправных механизмах и с неисправным инвентарем запрещается;
* выбирается способ погрузки, выгрузки и перемещения грузов, соответствующий требованиям безопасного производства работ;
* не допускать подъем и перемещение тяжестей вручную сверх установленной нормы;
* при возникновении аварийной ситуации или опасности травмирования работников работы должны быть немедленно прекращены и приняты меры для устранения опасности.

6.9. Рабочие места должны быть расположены вне зоны перемещения механизмов, сырья, готового продукта и движения грузов и обеспечивать удобство наблюдения за протекающими операциями и управления ими.

### 7. Основные требования по предупреждению электротравматизма

7.1. Электробезопасность на пищеблоке школы должна обеспечиваться:

* конструкцией электрооборудования;
* техническими способами и средствами защиты;
* организационными и техническими мероприятиями.

7.2. Воздействие электрического тока на организм человека опасно для жизни.
Электротравма - травма, вызванная воздействием электрического тока или электрической дуги. Характерными видами электрических травм являются ожоги, электрические знаки и металлизации кожи. К электрическим травмам следует отнести и поражение глаз вследствие воздействия ультрафиолетовых лучей электрической дуги (электроофтальмия), а также механические повреждения при падениях с высоты вследствие резких непроизвольных движений или потери сознания, вызванных действием тока.

7.3. Опасным является напряжение свыше 42В, а в сырых помещениях с токопроводящими полами свыше 12 В.

7.4. Прохождение через тело человека электрического тока свыше 0,1 ампер может привести к смертельному исходу. Исход воздействия электрического тока зависит от рода тока (постоянный или переменный), состояния человека, пути прохождения, времени прикосновения с источником электрического тока, сопротивления тела человека.
7.5. Каждый работник пищеблока должен знать, что электрический ток представляет собой скрытую опасность. При прикосновении к токоведущим частям оборудования или оголенным проводам, находящимся под напряжением, человек может получить электротравму (частичное поражение организма) или электрический удар (поражение организма в целом при параличе дыхания или сердца, или того и другого одновременно при параличе нервной системы, мышц грудной клетки и желудочков сердца).
7.6. При эксплуатации электрооборудования, осветительных сетей не допускается:

* применять рубильники открытого типа или рубильники, на кожухах которых имеется щель для рукоятки;
* устанавливать в помещениях, где находятся легковоспламеняющиеся, горючие вещества, выключатели, рубильники, предохранители, распределительные щиты и другое оборудование, которое может дать искру;
* применять в качестве электрической защиты некалиброванные и самодельные предохранители;
* использовать кабель и провода с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией;
* оставлять под напряжением электрические провода и кабели с неизолированными концами;
* пользоваться поврежденными розетками, ответвительными коробками, рубильниками и другими электроустановочными изделиями;
* завязывать и скручивать электропровода, а также оттягивать провода и светильники, подвешивать светильники (за исключением открытых ламп) на электрических проводах;
* использовать ролики, выключатели, штепсельные розетки для подвешивания одежды и других предметов, а также заклеивать участки электропроводов бумагой;
* обертывать электрические лампы бумагой, материей и другими горючими материалами, а также эксплуатировать их со снятыми колпаками (рассеивателями);
* применять для электросетей радио- и телефонные провода;
* пользоваться разбитыми выключателями, розетками, патронами и другой неисправной электроарматурой;
* производить влажную уборку электрощитов, защитных устройств и другой электроаппаратуры и электрооборудования, не обесточенного и находящихся под напряжением.

7.7. Во избежание поражения электрическим током необходимо соблюдать следующие правила:

* не прикасаться к арматуре общего освещения, электрическим проводам, к неизолированным и не огражденным токоведущим частям электрических устройств, аппаратов и приборов (розеток, патронов, переключателей, рубильников, предохранителей и др.);
* в случае обнаружения нарушения изоляции электропроводок, открытых токоведущих частей электрооборудования или нарушении заземления оборудования немедленно сообщить об этом администрации общеобразовательной организации;
* не наступать на переносные электрические провода, лежащие на полу;
* не снимать ограждения и защитные кожухи с токоведущих частей оборудования, аппаратов, не открывать двери электрораспределительных шкафов (щитов), не класть на них какие-либо предметы;
* не производить самостоятельно ремонт электрооборудования, аппаратов, светильников, замену электроламп и электрозащиты (плавких предохранителей), чистку электросветильников. Эти работы должны выполнять только электрики;
* при перерыве в подаче электроэнергии и уходе с рабочего места обязательно отключить электрооборудование (механизм) от подачи электрической энергии, на котором выполнялась порученная работа.

7.8. Нельзя оставлять включенное электрооборудование (кроме оборудования, постоянная работа которого предусмотрена технической документацией) без надзора и допускать к ним посторонних лиц.

7.9. Необходимо следить за исправностью электропроводки, предохранительных щитов, выключателей, штепсельных розеток, а также шнуров, с помощью которых электроприборы включаются в сеть (они должны быть снабжены штепсельными вилками).
7.10. Во избежание повреждения изоляции нельзя перекручивать провода и шнуры удлинителей, закладывать их за батареи отопления и водопроводные трубы, закрашивать и белить шнуры и провода, подвешивать их на гвоздях и металлических предметах, вешать что-либо на проводах, вынимать вилку из розетки, держась за шнур.

### 8. Пожарная безопасность. Способы и средства предотвращения пожаров и аварий

8.1. Работники пищеблока столовой общеобразовательной организации допускаются к работе после прохождения противопожарного инструктажа.

8.2. Работники пищеблока обязаны:

* соблюдать требования пожарной безопасности, а также соблюдать и поддерживать противопожарный режим в помещениях пищеблока и зала столовой общеобразовательной организации;
* в случае обнаружения пожара, задействовать АПС, вывести людей из помещения пищеблока и зала столовой, сообщить о пожаре в пожарную службу по телефону 101 и директору общеобразовательной организации (при отсутствии – иному должностному лицу) и принять возможные меры к ликвидации пожара имеющимися средствами пожаротушения.

8.3. Запрещается:

* загромождать проходы, коридоры, тамбуры мебелью, стелажами, оборудованием, различными материалами, продуктами, а также наглухо закрывать двери эвакуационных выходов;
* устраивать в тамбурах выходов вешалки для одежды и гардеробы, хранение (в том числе временное) любого инвентаря и материалов.

8.4. При эксплуатации электрооборудования запрещается:

* использовать электрооборудование в условиях, не соответствующих рекомендациям (инструкциям) предприятий-изготовителей, или имеющие неисправности, которые могут привести к пожару, а также эксплуатировать провода и кабели с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией;
* обертывать электролампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами, а также эксплуатировать их со снятыми колпаками - пользоваться поврежденными розетками, рубильниками, другими электроустановочными приборами (рассеивателями);
* пользоваться неисправными электроплитами, электрочайниками и другими электронагревательными приборами и тепловым электрооборудованием;
* оставлять без присмотра включенное в сеть электрическое оборудование (кроме холодильных установок).

8.5. Для предотвращения пожаров в общеобразовательной организации планируются и проводятся профилактические противопожарные мероприятия:

* контроль состояния, учет, размещение (приобретение) первичных средств пожаротушения;
* поддержание в исправном состоянии автоматической пожарной сигнализации;
* контроль состояния запасных выходов (хранение ключей от запасных выходов);
* разработка, изготовление и размещение указателей (запасных выходов мест хранения первичных средств пожаротушения, направлений на выход);
* разработка схем эвакуации;
* поддержание и проведение мероприятий повышающих противопожарную безопасность (уборка мусора, очистка путей эвакуации, упорядочение хранения и применения ЛВЖ и ГВ);
* назначение ответственных за противопожарное состояние, за отключение электропитания в аварийных ситуациях;
* подготовка (оснащение, обучение) противопожарных формирований гражданской обороны;
* обучение профилактическим мерам безопасности и правилам обращения с огнем работников, инструктажи и тренировки.

### 9. Средства пожаротушения, места их расположения

9.1. К основным средствам пожаротушения в общеобразовательной организации относятся первичные средства огнетушения (огнетушители, внутренние пожарные краны, песок, огнестойкие покрывала).

9.2. В школе используются следующие виды огнетушителей:

* порошковые огнетушители, предназначенные для тушения загорания легко воспламеняющих и горючих жидкостей, электроустановок, находящихся под напряжением, а также для тушения пожаров на объектах с материальными ценностями;
* углекислотные огнетушители, предназначенные для тушения загорания углекислотой в газо- или в снегообразном виде.

9.3. Пожарные краны внутреннего пожарного водопровода оборудованы рукавами и стволами и размещаются в специальных шкафах. Пожарные рукава должны быть сухими, хорошо скатанными и присоединены к кранам и стволам. На дверце пожарного крана указан буквенный индекс «ПК», порядковый номер каждого крана.
9.4. Вспомогательными огнегасительными средствами могут быть также песок, огнестойкие покрывала.

9.5. Огнетушители, имеющие полную массу менее 15 кг, должны быть установлены таким образом, чтобы их верх располагался на высоте не более 1,5 м от пола.
9.6. Огнетушители устанавливаются:

* навеской на вертикальные конструкции (на кронштейны);
* установкой в пожарные шкафы совместно с пожарными кранами, в специальные тумбы, подставки или на пожарные щиты и стенды.

9.7. Огнетушители не должны устанавливаться в таких местах, где значения температуры выходят за температурный диапазон, указанный на огнетушителях.
9.8. Места расположения огнетушителей и пожарных кранов указаны на плане эвакуации.

### 10. Обязанности и действия работников пищеблока в случае пожара

10.1. При возникновении пожара работник пищеблока обязан:

* прекратить работу, оценить обстановку, при небольшом возгорании потушить его с помощью первичных средств пожаротушения;
* подать сигнал о пожаре голосом и задействовать АПС, вывести людей из помещений пищеблока, организовать эвакуацию людей из зала столовой в безопасную зону;
* сообщить о пожаре по телефону 101 в пожарную охрану (мобильному телефону экстренных служб 112), директору общеобразовательной организации (при отсутствии с ним связи – иному должностному лицу);
* приступить к ликвидации пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения.

10.2. Для ликвидации очагов возгорания, организации пожаротушения каждый работник пищеблока обязан уметь пользоваться средствами пожаротушения. В соответствии с правилами пожарной безопасности помещения и здания организации оснащены огнетушителями, пожарными щитами с пожарным инвентарем.
10.3. Для прекращения горения с помощью пены используют ручные огнетушители. Огнетушитель дает густую пену и пригоден для тушения воспламеняющихся веществ, горючих и легковоспламеняющихся жидкостей и твердых предметов.

10.4. Правила применения огнетушителей:

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

10.5. Общие рекомендации по тушению огнетушителями:

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

### 11. Характерные причины аварий, пожаров, случаев травматизма, меры их предотвращения

11.1. Несчастным случаем или травмой называется происшествие, при котором в результате внезапного воздействия (механического, химического, теплового) внешней среды произошло повреждение органов человека или нарушение их нормальной жизнедеятельности.
11.2. Травмы происходят в результате нарушения правил техники безопасности и трудовой дисциплины. По характеру травм - это ранения, переломы, ожоги, вывихи, удары, поражения электрическим током и т. д. К личностным причинам относятся: недисциплинированность работников, невыполнение указаний и распоряжений руководителя, нарушение требований инструкций по охране труда, самовольное завершение технологического процесса.

11.3. В результате нарушения или незнания правил пожарной безопасности, как правило, возникают пожары. Поэтому, для предупреждения пожаров важное значение имеет регулярный инструктаж и соблюдение правил пожарной безопасности. Каждый работник должен соблюдать действующие правила пожарной безопасности.
11.4. Взрывы и пожары возможны при возникновении чрезвычайной ситуации, связанной с террористическими актами. Для уменьшения риска возникновения теракта работники пищеблока обязаны соблюдать инструкцию по антитеррористической безопасности и уметь грамотно действовать в случае возникновения угрозы.
11.5. При организации рабочего процесса возможны возникновения следующих видов аварий:

* аварии в системе инженерной инфраструктуры (коммунальных системах жизнеобеспечения) организации;
* аварии в энергетической системе образовательной организации;
* внезапное обрушение зданий, части здания;
* пожары.

11.6. Причинами возникновения аварий в общеобразовательной организации могут быть:

* нарушение трудовой и производственной дисциплины;
* недостатки в организации рабочих мест;
* плохая организация работ;
* нарушение требований безопасности при эксплуатации оборудования;
* нарушение правил эксплуатации оборудования.

11.7. При возникновении аварии или чрезвычайной ситуации работник пищеблока должен:

* оповестить об аварии заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии - директора общеобразовательной организации, окружающих людей и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии;
* немедленно приступить к эвакуации работников из помещений пищеблока и обучающихся школы из зала столовой;
* в случае возникновения возгорания или пожара, прекратить работу и оценить обстановку (при небольшом возгорании потушить его с помощью первичных средств пожаротушения), подать сигнал о пожаре голосом и задействовать АПС, вывести людей из помещений пищеблока, организовать эвакуацию людей из зала столовой в безопасную зону, сообщить о пожаре по телефону 101 в пожарную службу, директору общеобразовательной организации и приступить к ликвидации пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения.
* в ситуациях, угрожающих жизни и здоровью - покинуть опасный участок.

### 12. Действия при возникновении опасной ситуации

12.1. Работник пищеблока при возникновении аварийных ситуаций обязан немедленно прекратить работу, отключить от электросети электрооборудование и сообщить о возникновении аварийной ситуации и ее характере заведующему производством (шеф-повару). При необходимости следует покинуть опасную зону и эвакуировать детей из зала столовой в безопасную зону, проинформировать директора школы.
12.2. При возникновении аварий в водопроводной, отопительной и канализационной системах необходимо оперативно поставить в известность заместителя директора по административно-хозяйственной работе.

12.3. В случае возникновения нарушений в работе электрооборудования, а также при возникновении нарушений в работе электросети (запах гари, посторонний шум при работе или ощущение действия электрического тока при прикосновении к их корпусам, мигание светильников и т. д.) отключить оборудование от электросети (обесточить электросеть в щитке), вывесить плакат «Не включать!» и сообщить об этом своему непосредственному руководителю.

12.4. При временном прекращении подачи электроэнергии отключить от электросети электрооборудование.
12.5. Не приступать к работе до полного устранения повреждений и неисправностей оборудования рабочего места или устранения аварийной ситуации.

12.6. При совершении террористических актов или угрозе их совершения действовать в соответствии с рекомендациями и инструкциями по безопасности при чрезвычайных ситуациях, действующими в общеобразовательной организации.

12.7. В случае обнаружения в помещениях столовой школы нарушений требований безопасности труда, которые не могут быть устранены собственными силами, а также в случае возникновения угрозы жизни или здоровью детей, самого работника или других работников сообщить об этом директору общеобразовательной организации или иному должностному лицу, приостановить работу и покинуть опасную зону.
12.8. Не приступать к работе с признаками заболевания или внезапной болезни.

### 13. Первая помощь пострадавшим при несчастных случаях

13.1. Аптечка первой помощи находится в помещении пищеблока в доступном месте, а также в медицинском кабинете, учительской, у дежурного администратора, кабинете заместителя директора по административно-хозяйственной части, в помещении, предназначенном для отдыха обслуживающего персонала и других помещений и кабинетах школы.

13.2. Вызов скорой медицинской помощи осуществляется по телефону 103. При этом вызывающий сообщает адрес организации, характер травмы или заболевания, сведения о пострадавшем или заболевшем.

13.3. При оказании первой помощи необходимо действовать согласно инструкции в следующей последовательности:

* определить характер требующейся первой помощи, организовать вызов медицинского работника школы и принять следующие меры:
* если пострадавший дышит и находится в сознании, уложить его в удобное положение, расстегнуть на нем одежду, оказать первую помощь согласно инструкции по оказанию первой помощи;
* до прихода медработника обеспечить пострадавшему полный покой и доступ свежего воздуха, следить за его пульсом и дыханием;
* не позволять пострадавшему или заболевшему до прихода медработника вставать и двигаться, а тем более продолжать работу;
* если пострадавший находится в бессознательном состоянии, но у него сохраняются устойчивые дыхание и пульс, постоянно следить за ними, обеспечивая полный покой до прихода медработника;
* при отсутствии дыхания, а также редком, судорожном дыхании, остановке сердца немедленно делать искусственное дыхание, закрытый массаж сердца;
* искусственное дыхание и массаж сердца проводить не позднее чем через 4-6 минут с момента прекращения сердечной деятельности и дыхания.

13.4. Первая помощь пострадавшим при несчастных случаях представляет собой комплекс срочных мероприятий. Только быстрые и правильные действия могут принести успех при оказании первой помощи пострадавшим.

13.5. Оказывая первую помощь при ранении, необходимо строго соблюдать следующие правила:

* нельзя промывать рану водой или даже каким-либо лекарственным веществом, засыпать порошком и смазывать мазями, так как это препятствует заживлению раны, вызывает нагноение и способствует занесению в нее грязи с поверхности кожи;
* нельзя удалять из раны песок, землю и т. п., так как убрать таким способом все, что загрязняет рану, невозможно. Нужно осторожно снять грязь с кожи вокруг раны, очищая от краев раны наружу, чтобы не загрязнять рану, на очищенный участок кожи наложить повязку;
* нельзя удалять из раны сгустки крови, остатки одежды и т. п., так как это может вызвать сильное кровотечение.

13.6. Первая помощь при ушибах

При ушибах пострадавший жалуется на боль в месте повреждения. Чтобы уменьшить боль и кровоизлияние:

* прикладывают к ушибу резиновый пузырь или бутылку со льдом, снегом или холодной водой;
* делают холодные примочки;
* если есть ссадина, следует перевязать ее, как и рану, а сверху наложить пузырь со льдом или снегом;
* обеспечить больному полный покой;
* ушибленным частям тела придать немного приподнятое положение;
* если ранена (ушиблена) рука, то ее подвешивают на косынку;
* если ранена нога, то больному запрещают ходить (передвигаться);
* при ушибе головы, грудной клетки, живота могут быть повреждены и внутренние органы, поэтому следует срочно вызвать скорую помощь или потерпевшего доставить в лечебное учреждение.

13.7. Первая помощь при вывихах

* вывих ни в коем случае нельзя вправлять, потому что при неумелом вправлении можно травмировать кость;
* при вывихе верхней конечности (руки) ее следует подвесить на платок;
* при вывихе бедра под колено вывихнутой конечности необходимо подложить что-нибудь мягкое;
* при вывихе нижней конечности пострадавшего доставляют в больницу на носилках.

13.8. Первая помощь при переломах

Переломы сопровождаются сильной болью, которая усиливается при попытке сменить положение поврежденной части тела. Переломы ощупывать или вправлять категорически запрещается. Поэтому в первую очередь конечности следует придать наиболее безболезненное, удобное положение.

При открытом переломе, когда есть рана, в нее может попасть загрязнение. В первую очередь, следует остановить кровотечение, одежду на поврежденной конечности (или ране) нужно разрезать, рану перевязать стерильной повязкой, а затем наложить шину.
При переломе костей верхних конечностей, руке придают согнутое в локте положение. На плечо накладывают шину с внешней и внутренней стороны руки.
При переломе на предплечье, шины накладывают на тыльную и ладонную поверхность, захватывая только ладонь и оставляя пальцы свободными. Руку подвешивают на платке. Если нет шины, руку можно плотно прибинтовать к туловищу.
При переломе голени и бедра шины накладывают с внешней и внутренней сторон ноги.
Если нет шин или подручного материала, можно прибинтовать поврежденную ногу к здоровой ноге.
При проломе черепа пострадавшему нужно обеспечить полный покой, голову положить между свертками одежды. Признаками черепных травм является кровотечение из уха и рта, потеря сознания. Если есть рана, ее перевязывают и прикладывают к голове пузырь со льдом, холодной водой и тому подобное. При проломе черепа с пострадавшим следует обращаться очень осторожно, ибо наименьшее ранение головного мозга обломками черепа может привести к смерти.
При подозрении на перелом позвоночника пострадавшего кладут на носилки, доску, двери, щит и т.д. Если под рукой нет подручного материала, то пострадавшего нужно повернуть на живот. Нельзя допускать прогиб туловища пострадавшего, так как это может привести к повреждению спинного мозга.

Перелом ключицы сопровождается резкой болью. В подмышку пострадавшего нужно положить небольшой комок ваты или ткани и прибинтовать руку.
13.9. Остановка кровотечения

Если кровь вытекает из раны наружу, - это внешнее кровотечение. Если же поверхность кожи не нарушена, что бывает при ушибах, а кровь вытекает под кожу в средину полости сустава, полости черепа, грудную клетку и брюшную полость, то это - внутреннее кровотечение. Сила кровотечения зависит от степени повреждения и размера кровеносного сосуда.

Кровотечение может быть артериальным, венозным, капиллярным, и кровь при этом вытекает:

* при артериальном - с большой силой и большим количеством, ярко-красный цвет;
* при венозном - беспрерывной струйкой темно-красного цвета;
* при капиллярном - кровь лишь немного просачивается из раны.

При повреждении наиболее опасное артериальное кровотечение, при котором смерть может наступить через несколько минут. До прибытия врача потерпевшему независимо от величины кровотечения нужно оказать срочную помощь, чтобы остановить кровотечение. Небольшое кровотечение приостанавливают с помощью повязки, которая прижимает сосуд.

Кровотечение из внутренних органов очень опасно, его различают по признакам бледности лица, общей слабости, потери сознания и др. До прибытия врача потерпевшему необходимо представить полный покой, к травме приложить пузырь со льдом, холодной водой и т.д.

При кровотечении из уха, которое бывает при переломе основания черепа, следует только прикрыть ушную раковину стерильным перевязочным материалом и забинтовать ухо. Потерпевшего срочно доставляют в больницу.

При кровотечении из носа:

* посадить больного, расстегнуть воротник, голову слегка наклонить вниз и заставить его дышать ртом;
* прижать пальцами мягкие части (крылья) носа, на переносицу приложить холодную примочку или завернутые кусочки льда и т.д.
* вызвать медицинского работника организации.

Большое кровотечение из раны можно временно остановить, прижав кончиками четырех пальцев, сложенных вместе, соответствующую артерию выше раны. При этом следует нажимать поперек размещения соответствующей артерии - один из пальцев попадет в необходимую точку и прижмет артерию.

Места прижатия артерии рукой при сильном кровотечении:

* челюстную - на нижней части лица;
* височную - спереди основания уха, на виске и лбе;
* сонную - на голове и шее;
* подключичную - в надключичной ямке, подмышкой и на плече (вблизи плечевого сустава);
* плечевую - посредине плеча с внутренней стороны на предплечье;
* две (лучевую и локтевую) - возле кисти и пальцев рук;
* бедровую - на голени и бедре;
* на тыльной части стопы.

В некоторых случаях кровотечение лучше приостановить сгибанием конечности. При ранении верхней конечности кровотечение можно приостановить, вытянув локти назад, связав их.

Наиболее надежным способом остановки кровотечения при ранении больших сосудов конечностей есть наложение жгута. Если их под рукой нет, можно использовать вместо жгута подтяжки, носовой платок и др. Держать положенный жгут или закрутку больше 2 часов нельзя, так как это может привести к омертвлению обескровленной конечности. Ежечасно нужно свободно попускать жгут или закрутку на 10-15 минут, чтобы вызвать прилив крови к конечности, все время придерживая пальцами артерию, по которой поступает к ране кровь.

13.10. Первая помощь при обмороке (потери сознания), шоке

Признаки обморока, шока: резкая бледность кожи лица и слизистых оболочек, слабый пульс, слабое дыхание, появление пота на лице.

Обморок, шок - внезапная потеря сознания вследствие острого обескровливания мозга. Оказывая первую помощь, необходимо расстегнуть одежду, которая препятствует дыханию, открыть окна или вынести потерпевшего на свежий воздух и положить его, слегка подняв ноги, дать стакан крепкого чая или кофе. Лицо и грудь можно смочить холодной водой, но прикладывать к голове холодные примочки не следует.
13.11. Первая помощь при тепловом ударе

Тепловой удар - это перегрев организма, связанный с высокой температурой, повышенной влажностью воздуха, сверхтеплой одеждой и т.д.
Признаки:

* кожа лица краснеет;
* слизистые оболочки становятся сухими;
* наступает резкая слабость;
* ухудшается дыхание;
* слабеет пульс.

Первая помощь: расстегнуть одежду, положить в тени с немного приподнятой головой, на голову и участок сердца положить холодный компресс, дать стакан холодного напитка, лучше чая. При нарушении дыхания выполнить искусственное дыхание.
13.12. Первая помощь при ожогах

Ожоги бывают термические и химические.

Термические ожоги - результат воздействия высокой температуры (раскаленных элементов) на тело человека, вследствие чего возникает его поражение (ранение).
Химические ожоги - воздействие химических вредных веществ на тело (внутренние органы) человека, в результате чего возникают очаги поражения частей тела или органа.
Действия при термическом ожоге:

* человек в горящей одежде, не должен бежать; на пострадавшего нужно накинуть одеяло, пальто, ковер, брезент или сбить пламя водой;
* нельзя прикасаться руками к обожженной части кожи, смазывать ее мазями, какими-либо растворами, удалять куски одежды от обожженного места и пр.;
* с обожженной части тела осторожно снять одежду, обувь;
* если есть обгоревшие кусочки одежды на обожженной коже, то стерильную повязку накладывают поверх них;
* потерпевшего с тяжелым ожогом не раздевают, его нужно завернуть в чистое одеяло, тепло укрыть, напоить чаем и не беспокоить до прибытия врача.

При небольших ожогах (1-2 степени) накладывают стерильную повязку и пострадавшего доставляют в больницу.

Действия при химических ожогах:

* пораженное место немедленно промывают большим количеством воды на протяжении 15-20 минут;
* при попадании кислоты (или щелочи) на кожу сквозь одежду, сначала ее смывают водой с одежды, которую потом осторожно разрезают и снимают.

Дальнейшая помощь при химических ожогах такая же, что и при термических.
13.13. Первая помощь при поражении электрическим током:

* как можно быстрее освободить от токоведущих частей;
* быстро отключить напряжение рубильником или выключателем;
* для освобождения от токоведущих частей или провода пользуются палкой, деревянной шваброй или другим сухим предметом, который не проводит электрический ток;
* можно оттянуть за одежду, исключая касание до металлических предметов под током и открытых частей тела пострадавшего;
* если сознание присутствует, надо поместить на твердую поверхность, обеспечить покой, наложить чистую сухую повязку поверх ожогов;
* если человек в обмороке, но пульс прощупывается в районе сонной артерии, то нужно освободить от сдавливающей одежды, привести в сознание, согреть;
* если пульс отсутствует, нужно реанимировать, производя непрямой массаж сердца и искусственное дыхание рот в рот или рот в нос, если мышцы рта спазмированы;
* вызвать медицинского работника школы и скорую помощь.

### 14. Ознакомление с инструкциями по охране труда работников пищеблока по профессии и видам работ

1. Инструкция по охране труда для заведующего производством (шеф-повара).
2. Инструкция по охране труда для повара пищеблока школы.
3. Инструкция по охране труда для кухонного рабочего.
4. Инструкция по охране труда для работников школьной столовой.
5. Инструкция по охране труда при мытье посуды.
6. Инструкция по охране труда при нарезке хлеба.
7. Инструкция по охране труда при работе с ножом.
8. Инструкция по охране труда при очистке корнеплодов и картофеля.
9. Инструкция по охране при работе с пищеварочными котлами.
10. Инструкция по охране труда при работе с водонагревателем.
11. Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом.
12. Инструкция по охране труда при работе с электроплитой.
13. Инструкция по охране труда при работе с мармитом.
14. Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой.
15. Инструкция по охране труда при работе с овощерезкой.
16. Инструкция по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования.

Программу инструктажа разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/