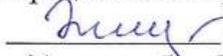


**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»  
(КГБ ПОУ ККТиС)**

**СОГЛАСОВАНО**

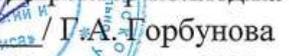
Представитель работников

 / Н.Н. Коровенко  
«01» сентября 2022 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор колледжа

 / Г.А. Торбунова

«01» сентября 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда для заведующего производством**

ИОТ-1.24-2022

(обозначение)

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция разработана для заведующего производством (далее – работник) Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса» (далее – Колледж).

1.2. К работе заведующим производством допускаются работники не моложе 18 лет, имеющие соответствующую группу по электробезопасности и прошедшие:

- инструктаж по охране труда;
- стажировку на рабочем месте;
- обучение по оказанию первой помощи пострадавшим;
- обучение требованиям охраны труда;
- проверку знаний требований охраны труда;
- медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Заведующий производством должен знать и соблюдать:

- санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, к организациям воспитания и обучения детей и молодежи (в части касающейся организации питания);

- техническую документацию изготовителя по вопросам эксплуатации оборудования;

- требования должностной инструкции;

- требования настоящей инструкции;

- правила внутреннего трудового распорядка;

- правила пожарной безопасности, места расположения первичных средств пожаротушения;

- правила пользования индивидуальными средствами защиты;

- инструкцию по оказанию первой помощи пострадавшим, места расположения аптечек первой помощи.

1.4. Заведующий производством обязан соблюдать режимы труда и отдыха. Продолжительность ежедневной работы, перерывов для отдыха и приема пищи определяется трудовым договором. Работник должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

1.5. Для сохранения здоровья работник должен соблюдать личную гигиену:

- необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета;

- использовать кожные антисептики после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи;

- курить и принимать пищу разрешается только в специально отведенных для этой цели местах;

- менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения, собирать волосы под головной убор;

- при приготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;

- коротко стричь ногти;

- запрещается употреблять воду из под крана.

1.6. По результатам специальной оценки условий труда на заведующего производством возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- шум;

- тяжесть трудового процесса;

- напряженность трудового процесса.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей, которые могут воздействовать на работника в процессе работы:

- неприменение СИЗ или применение поврежденных СИЗ, не сертифицированных СИЗ, не соответствующих размерам СИЗ, СИЗ, не соответствующих выявленным опасностям, составу или уровню воздействия вредных факторов;

- скользкие, обледенелые, мокрые, зажиренные опорные поверхности в помещениях и на территории колледжа;

- транспортное средство (наезд транспорта на человека на территории колледжа);

- подвижные части машин и механизмов;

- инструменты, предметы труда, имеющие недостаточную механическую прочность, форму, способную травмировать (острые части и кромки, колющие части, заусенцы, шероховатости и другие травмирующие части);

- жидкость, имеющая высокую температуру;

- поверхности, имеющие высокую температуру;

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;

- охлажденная поверхность холодильного оборудования;

- повышенный уровень шума;

- напряженный психологический климат в коллективе, стрессовые ситуации;

- электрический ток;

- пожар.

1.8. Заведующий производством должен извещать любым доступным для этого способом директора колледжа о:

- любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей (о неисправностях электропроводки, оборудования, приспособлений и инструмента, сантехнического оборудования, мебели, о нарушении целостности оконных стекол, об обнаружении оголенных проводов, о неисправности или отсутствии ограждения опасной зоны и пр.);

- нарушении работниками и другими лицами, участвующими в учебно - производственной деятельности колледжа, требований охраны труда;

- каждом несчастном случае, произошедшем во время выполнения работ;

- получении травмы, микротравмы;

- ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.9. Заведующий производством обеспечивается спецодеждой и другими СИЗ в соответствии с «Перечнем и нормами выдачи средств индивидуальной защиты (СИЗ) работникам КГБ ПОУ ККТиС».

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

2.1. Перед началом работы работнику необходимо:

- надеть положенные спецодежду и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность (при нарушении целостности спецодежды, и СИЗ необходимо принять меры по замене СИЗ);
- проверить наличие медицинской аптечки для оказания первой помощи, а также средств пожаротушения;
- проверить состояние производственных и складских помещений; при необходимости, следует принять меры по наведению чистоты, порядка и обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
- визуально осмотреть помещение и приспособления на предмет отсутствия оголенных свисающих проводов;
- проверить наличие на местах диэлектрических ковриков;
- включить вытяжную вентиляцию;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, надежность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг используемого в работе электрооборудования;
- проверить путем внешнего осмотра наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит;
- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- проверить наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных передач, соединительных муфт и т. п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла ит. д.);
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- целостность употребляемой посуды и инвентаря;
- убедиться в наличии воды в водопроводной сети;
- проверить наличие четких надписей на щитках и рубильниках.

2.2. Заведующий производством должен лично убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности работников выполнены.

2.3. Проверить устойчивость установленного и закрепленного передвижного (переносного) оборудования на производственном столе, подставке, на рабочих местах

поваров и других работников, удобство и устойчивость размещения запасов сырья и продуктов.

2.4. Проконтролировать выполнение необходимой обработки оборудования, правильную установку и надежность крепления съемных деталей и механизмов.

2.5. Правильно организовать труд работников (использовать по специальности и квалификации, обеспечить необходимыми и качественными инструментами и инвентарем, закрепить за ними рабочие места, машины, инвентарь и т.д.).

2.6. Обеспечить своевременное обеспечение работников спецодеждой и средствами индивидуальной защиты.

2.7. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать руководителю отделения ППКРС по АХР и безопасности.

2.8. Запрещается приступать к работе, если обнаружены несоответствия рабочих мест требованиям охраны труда.

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

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

3.2. Следует быть внимательным и не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

3.3. Заведующий производством организует и контролирует правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.4. Систематически следит за выполнением работниками столовой безопасных приемов труда, исправностью оборудования, ограждений, инструмента, инвентаря и посуды.

3.5. Для предупреждения случаев травматизма не позволять работникам выполнять работу при недостаточном освещении.

3.6. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
- операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.7. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник 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.

3.8. Заведующему производством нужно следить за тем, чтобы на рабочих местах не накапливались излишки продуктов, проходы между оборудованием, столами, стеллажами и штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам и пути эвакуации не загромождались порожней тарой инвентарем и излишними запасами сырья.

3.9. Распределять и давать выполнять работникам столовой только ту работу, по которой они успешно прошли обучение, не поручать выполнение своей работы необученным лицам.

3.10. Контролировать соблюдение требований безопасности при эксплуатации жарочных, пекарных шкафов, весов, мясорубки, изложенные в соответствующих инструкциях по охране труда.

3.11. Оборудование, инструменты, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены.

3.12. Перед включением электрооборудования, электрических приборов необходимо стоять на диэлектрическом коврике.

3.13. Для предупреждения ожогов паром не допускать проведение сотрудниками столовой работ оголенными руками, использовать средства для защиты рук (прихватки).

3.14. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.

3.15. Запрещается использование включенной плиты для обогрева помещения столовой, сушить над плитой одежду, тряпки и т.п., нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости.

3.16. При установке котлов и других емкостей необходимо использовать специальные подставки, не следует использовать для этой цели случайные предметы.

3.17. Запрещать работать на мясорубке без предохранительных приспособлений (кольца и деревянного пестика).

3.18. Обеспечить своевременную и качественную точку режущего инструмента и правильное его хранение. Не допускать использование ножей, имеющих качающиеся, непрочные закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.

3.19. Для установки надплитной посуды с горячей пищей обеспечить наличие установочных подставок, поверхность которых должна быть больше дна устанавливаемой посуды.

3.20. Применять для вскрытия тары только специально предназначенный инструмент, не допускать производство этих работ случайными предметами или неисправными инструментами.

3.21. Осуществлять контроль изготовления моющих и дезинфицирующих растворов - применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы.

3.22. Снимать в специально отведенном месте рабочую одежду при посещении туалета либо надевать сверху халаты.

3.23. При работе на раздаче необходимо:

- следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;

- производить выемку противней из мармитниц 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.

3.24. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.25. Контролировать заполнение налитой посуды не более чем на 80% объема для избегания попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит.

3.26. Заведующему производством следует располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры жарочного или пекарного шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.27. Контролировать бесперебойную работу вентиляции, ее своевременное включение и отключение.

3.28. Заведующему производством запрещается:

- пользоваться неисправным оборудованием, приспособлениями, не соответствующими выполняемой работе;

- применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование;
- применять инструмент не по назначению;
- включать в электрическую сеть электрические приборы и оборудование с поврежденной изоляцией шнура питания или корпуса штепсельной вилки, а также включать их в сеть мокрыми руками;
- допускать переноски работниками грузов выше установленной нормы;
- допускать проталкивания застрявших кусков продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверку качества заточки ножей руками;
- допускать использование и применение кастрюль с непрочными ручками;
- допускать перемещение котлов с горячей жидкостью, наполненных более чем на 2/3 объема, а также использовать посуду с выпуклым дном;
- допускать транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках, или прижимая котел с горячей пищей к себе;
- допускать открытие крана уровня воды и заполнение водой пароводяной рубашки нагретого пищеварочного котла;
- допускать эксплуатацию стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки, пароварочных котлов - без предохранительной арматуры;
- использовать открытый огонь в помещении столовой, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом;
- допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки;
- допускать нарезку продуктов вручную навесу, контролировать уборку пролитого жира или сыпучих продуктов;
- допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;
- допускать превышение давления и температуры в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации;
- оставлять столовую без присмотра во время приготовления блюд;
- производить работы, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время.

3.29. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты:

- халат застегивать на все пуговицы, должен полностью закрывать туловище, руки до запястья. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы;
- головной убор применять по размеру либо использовать одноразовые шапочки с целью защиты приготовляемых блюд от попадания в них волос;
- обувь применять без повреждений и по размеру;
- перчатки должны соответствовать размеру рук и не соскальзывать с них.

3.30. Придерживаться правил передвижения в помещениях и на территории колледжа:

- во время ходьбы контролировать изменение окружающей обстановки;
- ходить по коридорам и лестничным маршам, придерживаясь правой стороны;
- при передвижении по лестничным пролетам соблюдать осторожность, не наклоняться за перила, не перешагивать и не перепрыгивать через ступеньки;
- во время ходьбы по столовой необходимо постоянно обращать внимание на состояние пола (неровности, скользкие места) в помещениях и на территории колледжа

(во избежание поскользывания и падения полы должны быть сухими и чистыми), обходить их и остерегаться падения;

- не проходить ближе 1,5 метра от стен здания колледжа.

3.31. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности согласно инструкции по охране труда заведующего производством, а также инструкций по охране труда при эксплуатации соответствующего технологического оборудования.

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

4.1. При выполнении работ возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

- поражение электрическим током по причине неисправности электрического оборудования, замыкания, обрыва провода;
- технические проблемы с оборудованием по причине высокого износа оборудования;
- авария (прорыв) в системе отопления, водоснабжения, канализации;
- возникновение очагов пожара по причине нарушения требований пожарной безопасности, замыкания, обрыва провода и, как следствие, возгорание оборудования.

4.2. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников столовой из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем руководителю отделения ППКРС по АХР и безопасности, заместителю директора по административно-хозяйственной работе, директору колледжа.

4.3. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

4.4. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. При возникновении любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей (возникновение короткого замыкания в электросети, появление искрения или обрыв проводов, появление запаха тлеющей изоляции электропроводки, засорение канализации, неисправности используемого оборудования, мебели, угроза падения предметов (потолочная плитка, неисправная мебель и пр.), разрушение конструкций (разбитые стекла в дверных и оконных проемах, отслоение штукатурки, кирпичной кладки, коррозия металлических конструкций и пр.) и др.), работник обязан:

- прекратить работу, отключить используемое оборудование;
- сообщить любым доступным способом руководителю;
- предупредить работающих об опасности;
- принять меры по устранению аварийной ситуации (в рамках своих должностных обязанностей).

4.6. При обнаружении пожара или признаков горения в здании, помещении (задымление, запах гари, повышение температуры воздуха и др.) необходимо:

- прекратить работу;
- немедленно сообщить об этом по телефону в пожарную охрану (по телефону 112) с указанием наименования объекта защиты, адреса места его расположения, места возникновения пожара, а также фамилии сообщаемой информации;
- принять меры по эвакуации людей;
- принять меры по тушению пожара в начальной стадии (при условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей).

4.7. При ухудшении состояния своего здоровья, в том числе проявлении признаков заболевания необходимо сообщить директору колледжа.

- 4.8. При несчастном случае, получении травмы необходимо:
- прекратить работу;
  - освободить пострадавшего от травмирующего фактора (если это не угрожает вашей жизни и здоровью);
  - немедленно вызвать скорую помощь;
  - оказать первую помощь пострадавшему;
  - сообщить руководителю о случившемся;
  - обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих) – фиксирование обстановки путем фотографирования или иным методом;
  - оказать содействие при проведении расследования несчастного случая.
- Оказание первой помощи осуществлять согласно инструкции по оказанию первой помощи пострадавшим.

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

5.1. Проконтролировать разборку, очистку и промывку оборудования: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов применять щетки, совки и другие приспособления.

5.2. Заведующему производством следует проконтролировать приведение в порядок рабочих мест, вымывание и уборку кухонного инвентаря в места хранения.

5.3. Необходимо выключить и надежно обесточить электроплиту, другие электроприборы и электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.

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

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

5.6. По окончании работы следует проверить состояние пожарной безопасности столовой и в подсобных помещениях, проконтролировать, чтобы были освобождены все проходы.

5.7. Перекрыть воду, проветрить помещение столовой.

5.8. Выключить вытяжную вентиляцию, проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол, закрыть окна.

5.9. Снять санитарную одежду и убрать ее в установленное место хранения.

5.10. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

5.11. Выключить освещение, закрыть помещение столовой на ключ.

5.12. Сообщить директору обо всех обнаруженных неполадках и принятых мерах по их устранению.

Разработал  
Специалист по охране труда



Гладун Т.В.