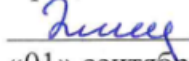


Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»
(КГБ ПОУ ККТиС)

СОГЛАСОВАНО

Представитель работников

 Н.Н. Коровенко
«01» сентября 2022 г.



ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для мастера производственного обучения
(учебный кондитерский цех)

ИОТ-1.45-2022

(обозначение)

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция разработана для мастера производственного обучения (учебный кондитерский цех) (далее – мастер производственного обучения, работник) Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса» (далее – колледж).

1.2. К работе 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. Мастер производственного обучения должен знать и соблюдать:

- техническую документацию изготовителя по вопросам эксплуатации оборудования;

- требования должностной инструкции;
- требования настоящей инструкции;
- правила пользования индивидуальными средствами защиты;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- правила пожарной безопасности, места расположения первичных средств пожаротушения;

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

1.4. Мастер производственного обучения 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 мастер производственного обучения должен соблюдать личную гигиену:

- необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования;

- перед и после приема пищи обязательно мыть руки теплой водой с мылом, 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;

- запрещается употреблять воду из под крана.

1.6. По результатам специальной оценки условий труда на мастера производственного обучения возможно воздействие следующих факторов производственной среды и трудового процесса:

- шум;

- параметры микроклимата;

- 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, за жиренные, мокрые 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;

- повышенный уровень шума;

- физические перегрузки;

- стрессовые ситуации (выполнение педагогической (образовательной) деятельности);

- электрический ток;

- пожар.

1.8. Мастер производственного обучения проводит инструктаж обучающимся не реже одного раза в 6 месяцев (один раз в семестр) с соответствующей записью в «Журнале регистрации инструктажа обучающихся при допуске к учебе и работе за оборудованием учебных кабинетов, мастерских и лабораторий».

1.9. Мастер производственного обучения должен извещать любым доступным для этого способом руководителя отделения ППКРС по учебно-производственной работе (в случае его отсутствия – заместителя директора по учебной работе) (далее – руководитель) о:

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

- нарушении работниками, обучающимися 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.

1.10. Мастер производственного обучения обеспечивается спецодеждой и другими СИЗ в соответствии с «Перечнем и нормами выдачи средств индивидуальной защиты (СИЗ) работникам КГБ ПОУ ККТиС».

1.11. Мастерская должна быть оснащена аптечкой первой помощи и первичными средствами пожаротушения.

2. Требования охраны труда перед началом работы

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

- включить полностью освещение, проверить достаточность освещенности рабочей зоны;
- надеть спецодежду и средства индивидуальной защиты;
- произвести осмотр рабочего места, убрать все посторонние предметы, не загромождая при этом проходы. Приборы и оборудование разместить в соответствии с частотой использования и таким образом, чтобы исключить их падение и опрокидывание;
- убедиться в исправности кранов отбора горячей и холодной воды;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.

2.2. Перед началом работы, необходимо проверить:

- работу местной вытяжной вентиляции;
- исправность учебных рабочих мест (столы, стулья и т.д.);
- устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин);
- исправность электровилок, розеток, кабелей (шнуров) электропитания используемого оборудования (отсутствие оголенных участков, перегибов и скручивания питающих подводящих проводов), соответствие напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя электроинструмента, надежность крепления съемного инструмента;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- исправность прижимных пружин дверец пекарских шкафов;
- состояние полов на пути перемещения (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).

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

2.4. Перед началом работы на тестомесильной машине необходимо:

- проверить наличие и исправность защитных крышек, щитков, устройств, удерживающих крышки и щитки в открытом положении, а также исправность действия блокирующего устройства, выключающего электропривод при поднятии крышки и щитков тестомесильной машины;
- убедиться в надежности крепления с помощью запирающего устройства, опустить защитное устройство и проверить работу машины на холостом ходу.

2.5. Перед началом работы на тестораскаточной машине необходимо:

- проверить надежность работы блокировочного устройства тестораскаточной машины, для чего нужно включить машину и поднять решетку ограждения; если при поднятой решетке ограждения электродвигатель не отключается, то блокировочное устройство неисправно и работать на машине нельзя;

- проверить правильность установки поддона, толщину зазоров раскаточных валиков, электроблокировку;
- проверить работу машины на холостом ходу.

2.6. В начале практического занятия мастер производственного обучения подробно инструктирует обучающихся мерам безопасности при выполнении работ.

2.7. Мастер производственного обучения должен лично убедиться в том, что все меры, необходимые для обеспечения безопасности, выполнены. Приступать к работе разрешается после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

2.8. Обо всех выявленных нарушениях, неисправностях применяемого оборудования, инвентаря, электропроводки, освещения, мебели, сантехнического оборудования, и других неполадках сообщить руководителю для принятия мер по их устранению.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

3.2. Контролировать соблюдение требований безопасности обучающимися колледжа.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

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

3.5. Во время работы необходимо быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей, проявлять осторожность.

3.6. Следить за состоянием оборудования, приспособлений, инструмента, периодически проводить их визуальный осмотр с целью выявления повреждений, неисправностей, нарушений в работе.

3.7. Содержать рабочее место в чистоте:

- своевременно убирать с пола разлитые жидкости, рассыпанный мусор и др.;
- отходы следует удалять после полной остановки электрооборудования с помощью уборочных средств, исключающих травмирование;
- не допускать загромождения материалами, инструментом, приспособлениями, прочими предметами;
- запрещается загромождать доступы и проходы к противопожарному инвентарю, огнетушителям, гидрантам и запасным выходам из помещений.

3.8. Краны с горячей и холодной водой открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, другой ударный инструмент или случайные предметы.

3.9. Запрещается 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.

3.10. 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 необходимо постоянно обращать внимание на состояние пола (неровности, скользкие места - обходить их и остерегаться падения). Во избежание поскользывания и падения полы должны быть сухими и чистыми;

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

3.11. Во избежание порезов битым стеклом следует соблюдать особую осторожность во время протирки столовой посуды и приборов.

3.12. При обнаружении столовой и стеклянной посуды со сколами и трещинами немедленно изымать ее из использования.

3.13. Для обеспечения пожарной безопасности необходимо выполнять следующие требования:

- нельзя пользоваться электрическими шнурами с поврежденной изоляцией;

- не следует оставлять без присмотра включенные в сеть электрические приборы.

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

3.15. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

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

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

3.18. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.), оборудование.

3.19. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования;

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

- предупреждать о предстоящем пуске оборудования лиц, находящихся рядом;

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя;

- соблюдать нормы загрузки оборудования;

- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.20. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

- не поправлять ремни, цепи привода, не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;

- не превышать допустимые скорости работы;

- не извлекать руками застрявший продукт;
- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- не ремонтировать оборудование самостоятельно;
- не складывать на оборудование инструмент, продукцию.

3.21. Необходимо своевременно выключать пекарные шкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.22. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- операции по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;
- прокаливать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.23. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

3.24. Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на три четверти.

3.25. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства и не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки. Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоем.

3.26. Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

3.27. Требования охраны труда при работе на электрической мясорубке.

3.27.1. Продукты для обработки на электромясорубке закладывать в приемную камеру не крупными кусками.

3.27.2. Не перегружать приёмную камеру электромясорубки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями.

3.27.3. Запрещается:

- использовать электромясорубку без нагрузки;
- разбирать электромясорубку при включенном двигателе;
- включать разобранную электромясорубку;
- помещать посторонние предметы в горловину мясорубки;
- проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электромясорубки руками во избежание их травмирования (для этой цели использовать специальные толкатели).

3.28. Требования охраны труда при работе на весоизмерительном оборудовании.

3.28.1. Прежде чем подключить электронные весы к электросети, необходимо надежно заземлить корпус весов изолированным проводом.

3.28.2. Взвешиваемый товар на весы следует класть осторожно, без толчков, по возможности в центр платформы, без выступов за габариты весов.

3.28.3. При работе платформа и взвешиваемый груз не должны касаться сетевого шнура или других посторонних предметов.

3.28.4. При необходимости очищать чаши, платформы и крестовины от загрязнения взвешиваемым товаром.

3.28.5. По окончании работ платформы и чаши весов для взвешивания вымыть и вытереть насухо. Загрязненные гири вымыть щеткой в горячей воде с мылом и вытереть насухо, обыкновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик, а условные гири установить на скобу весов.

3.28.6. Хранить весы необходимо в сухом месте.

Запрещается:

- включать весы в сеть при отсутствии заземления;
- нагружать весы сверх допустимого;
- допускать резкие удары по платформе;
- подвергать весы сильной вибрации;
- нажимать сильно на клавиши.
- пользоваться для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами (необходимо протирать весы сухой мягкой тканью).

3.29. Требования охраны труда при работе на взбивальной машине, погружном миксере.

3.29.1. Соблюдать осторожность, находясь вблизи движущихся элементов машины.

3.29.2. Определять готовность взбитых продуктов, снимать сменные механизмы только после полной остановки машины.

3.29.3. При работе миксера запрещается трогать руками, какими-либо предметами (например, ложками) вращающиеся насадки, а также выключать и включать его в сеть влажными руками.

3.29.4. Установить и надежно закрепить сначала бачок, а затем взбиватель, установить скорость вращения взбивателя; повернуть ручную крышку планетарного редуктора и убедиться, что взбиватель не касается дна и стенок бачка. Проверить работу машины на холостом ходу.

3.29.5. Следует загружать бачок на 50% емкости.

Чтобы предотвратить разбрызгивание, миксерные палочки необходимо погружать в смесь полностью перед включением.

3.29.6. Во время работы машины не допускается загружать в бачок продукт, брать пробу и наклоняться над бачком.

3.29.7. Во время работы не допускается:

- прикасаться к прибору влажными руками;
- добавлять продукт в бачок (кроме машин, где предусмотрен загрузочный лоток).

3.30. Требования охраны труда при работе на холодильном оборудовании.

3.30.1. Количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера.

3.30.2. Двери холодильного оборудования следует открывать на короткое время и как можно реже.

3.30.3. При образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея.

3.30.4. Не рекомендовано загружать камеру продуктами с температурой выше температуры окружающей среды.

3.30.5. Запрещается:

- включать оборудование при отсутствии защитного заземления, зануления электродвигателей;

- включать и выключать холодильное оборудование от сети влажными руками;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать товары, тару и другие предметы;
- хранить продукты на испарителях;
- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
- размещать посторонние предметы на ограждения агрегата и вокруг него;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
- самовольно передвигать холодильный агрегат.

3.31. Требования охраны труда при работе с кухонной электроплитой.

3.31.1. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.

3.31.2. Кастрюли, баки заполнять жидкостью на 90% их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

3.31.3. Крышки горячей посуды брать только прихватками и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

3.31.4. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя прихватки. Баки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.

3.31.5. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

3.31.6. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

3.31.7. Не ставить на плиту пустую посуду.

3.32. Требования охраны труда при работе с тестомесильной машиной.

3.32.1. При замесе жидкого теста следует загружать на 80-90%, а крутого-на 50% емкости.

3.32.2. Во время работы машины запрещается загружать продукт, брать пробу теста.

3.33. Требования охраны труда при работе с тестораскаточной машиной.

3.33.1. Запрещается:

- производить чистку валиков и других механизмов во время работы машины;
- просовывать руки под ограждения, предохранительную решетку;
- проталкивать тесто руками.

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

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений застегивать на все пуговицы, должен полностью закрывать туловище, руки до запястья. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы;

- фартук с нагрудником должен прилегать и защищать одежду от загрязнений;
- перчатки должны соответствовать размеру рук и не соскальзывать с них;
- головной убор применять по размеру;
- нарукавники (защита от загрязнений) применять без повреждений.

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;
- технические проблемы с оборудованием по причине высокого износа оборудования;
- возникновение очагов пожара по причине нарушения требований пожарной безопасности.

4.2. 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 для принятия мер по устранению аварийной ситуации;
- предупредить работающих и обучающихся об опасности;
- покинуть вместе с обучающимися опасную территорию.

4.3. 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 сообщаемого информацию;
- принять меры по эвакуации людей;
- принять меры по тушению пожара в начальной стадии (при условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей).

4.4. При ухудшении состояния своего здоровья, в том числе проявлении признаков заболевания необходимо сообщить руководителю.

4.5. 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. После окончания замеса на тестомесильной машине, выключить электродвигатель, перевести месильный рычаг в верхнее положение, очистить его от

теста, поднять защитное устройство и выкатить дежу. Дежу и месильный рычаг с лопастью промыть горячей водой и вытереть насухо. Станину и другие части очистить щеткой от мучной пыли и протереть влажной тканью.

5.2. По окончании работы на тестораскаточной машине, отключить машину от электросети, удалить остатки муки из мукосея, поддона, стола, ленты транспортера. Раскатывающие валики освободить от остатков теста и протереть сухой тканью.

5.3. Перед отключением электрической плиты от сети, необходимо выключить все конфорки и шкаф электроплиты. Запрещается охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого оборудования водой. Мойку и чистку плиты производить после ее остывания.

5.4. По окончании работы на электрической мясорубке необходимо ее отключить от электросети, удалить из неё остатки продуктов и промыть горячей водой.

5.5. Привести в порядок рабочее место:

- тщательно вымыть и вытереть насухо рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь;

- убрать посуду, инвентарь в отведённые для хранения места;

- не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками. Использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.6. По окончании занятий мастер производственного обучения проверяет:

- сохранность и состояние оборудования, инструментов и приспособлений после выполнения практических работ обучающимися;

- порядок на рабочих местах обучающихся.

5.7. Обо всех обнаруженных неисправностях во время работы сообщить руководителю.

5.8. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.

Разработал:
Специалист по охране труда

Гладун Т.В.

Согласовано:
Руководитель отделения ППКРС по УПР

Кутурова О.В.