

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ХАБАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ»  
(КГБ ПОУ ХКОТСО)**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБ ПОУ ХКОТСО  
И.В. Банкрашкова  
09 2026 г.



**ИНСТРУКЦИЯ**

*по охране труда для заведующего производством*

**ИОТ № 60-2026**

г. Хабаровск  
2026

Настоящая инструкция по охране труда разработана в соответствии с Приказами Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», от 28.10.2020 № 753н «Правила по охране труда при погрузо-разгрузочных работах и размещении грузов», от 07.12.2020 № 866н «Об утверждении правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции», от 15.12.2020 № 903н «Об утверждении правил по охране труда при эксплуатации электроустановок», Гост Р 55525-2017 «Национальный стандарт Российской Федерации. Складское оборудование. Стеллажи сборно-разборные. Общие технические условия» (утв. приказом Росстандарта от 12.01.2017 № 6-ст), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

## **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Данная инструкция по охране труда для заведующего производством составлена в целях обеспечения безопасности его труда и сохранения жизни и здоровья при выполнении им трудовых обязанностей. Инструкция устанавливает требования охраны перед началом, во время и по окончании работы сотрудника, выполняющего обязанности заведующего производством в колледже, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ на рабочем месте, а также требования охраны труда в возможных аварийных ситуациях.

1.2. К выполнению обязанностей заведующего производством допускаются лица, которые достигли возраста 18 лет, имеющие образование, соответствующее требованиям к квалификации по своей должности, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, практически освоившие приемы правильного обращения с механизмами, приспособлениями, оборудованием, а также грузами во время их переработки.

1.3. При приеме на работу заведующий производством проходит в установленном порядке вводный инструктаж, первичный инструктаж на рабочем месте до начала самостоятельной работы (если его профессия и должность не входит в утвержденный директором Перечень освобожденных от прохождения инструктажа профессий и должностей), повторные инструктажи не реже одного раза в шесть месяцев, а также внеплановые и целевые в случаях, установленных Порядком обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций.

1.4. Заведующий производством должен изучить инструкцию по охране труда для заведующего производством. Пройти обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, обучение методам и приемам оказания первой помощи пострадавшим, правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением I квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.5. Инструкция по охране труда разработана с целью обеспечения безопасной работы для заведующего производством на рабочем месте в кабинете, в иных помещениях и при нахождении на территории колледжа, а также предотвращения фактов травмирования работника.

1.6. Заведующий производством в целях соблюдения требований охраны труда обязан:

- соблюдать требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при выполнении работ;
- соблюдать требования производственной санитарии, правила личной гигиены;

- соблюдать требования к ношению спецодежды и использованию других индивидуальных средств защиты;
- знать правила эксплуатации и требования безопасности при работе с офисным оборудованием;
- знать способы рациональной организации рабочего места;
- иметь четкое представление об опасных факторах, связанных с выполнением работ на офисной оргтехнике, знать основные способы защиты от их воздействия;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности окружающих в процессе выполнения работ либо во время нахождения на территории колледжа;
- пользоваться электроприборами согласно инструкциям по эксплуатации;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям и поручена непосредственно руководителем, при создании условий безопасного ее выполнения;
- знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, сигналы оповещения о пожаре;
- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь пострадавшему;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка и Устав колледжа;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха, трудовую дисциплину;
- соблюдать инструкции по охране труда при выполнении работ и работе с оборудованием;
- соблюдать должностную инструкцию заведующего производством.

1.7. Опасные и (или) вредные производственные факторы, которые могут воздействовать в процессе работы на заведующего производством, отсутствуют (результат СОУТ).

Перечень профессиональных рисков при работе заведующим производством:

Механические опасности:

- опасность пореза в результате воздействия движущихся режущих частей механизмов, машин;
- опасность удара из-за падения снега или сосулек;
- опасность падения на ноги тяжелого предмета;
- опасность пореза в результате воздействия острого режущего инструмента;
- опасность пореза в результате воздействия острых кромок и заусенцев;
- опасность удара из-за падения случайных предметов;
- опасность падения из-за потери равновесия при поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании;
- столкновение с неподвижным предметом или элементом конструкции оказавшейся на пути следования.

Электрические опасности:

- опасность поражения электрическим током вследствие контакта с токопроводящими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенное прикосновение) до 380 В.

Термические опасности:

- опасность ожога из-за контакта с поверхностью, имеющей высокую температуру.

Опасности, связанные с воздействием микроклимата и климатические опасности:

- опасности перегрева из-за воздействия повышенной температуры воздуха.

Опасности, связанные с воздействием тяжести и напряженности трудового процесса:

- опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе (статические

нагрузки при незначительной общей мышечной двигательной нагрузке)

- опасность физических перегрузок при чрезмерных физических усилиях при перемещении предметов и деталей.

Опасности пожара:

- опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре.

Опасности насилия:

- опасность насилия от третьих лиц, от враждебно настроенных работников (психофизическое воздействие).

1.8. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм заведующий производством должен:

- оставлять верхнюю одежду, обувь в предназначенных для этого местах;
- мыть руки с мылом, использовать кожные антисептики после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи, после соприкосновения с дезинфицирующими средствами;
- не допускать приема пищи в рабочем кабинете, проветривать кабинет;
- соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, СП 3.1/2.4.3598-20.

1.9. Заведующий производством обязан:

- принимать меры к недопущению производственного травматизма и профзаболеваний;
- следить за поддержанием нормальных санитарных условий работы в столовой, складе, вспомогательных и бытовых помещениях;
- контролировать соблюдение режима труда и отдыха работников столовой.

1.10. Заметив нарушение Инструкции или опасность для окружающих, заведующий производством должен в этом случае предупредить работника о несоблюдении требований, обеспечивающих безопасность работы.

1.11. Запрещается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или в рабочее время.

1.12. Заведующий производством, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знаний требований охраны труда, а в зависимости от последствий и к уголовной, если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

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

Заведующий производством колледжа должен:

2.1. Не приступать к работе при плохом самочувствии.

2.2. Прибыть на работу заблаговременно для исключения спешки и, как следствие, падения и получения травмы.

2.3. Проверить окна в кабинете, столовой, производственных и подсобных помещениях столовой (кладовых, загрузочных, помещений для хранения инвентаря и т.п.) на наличие трещин и иное нарушение целостности стекол.

2.4. Визуально оценить состояние выключателей, включить полностью освещение в рабочем кабинете, столовой, производственных и подсобных помещениях столовой (кладовых, загрузочных, помещений для хранения инвентаря и т.п.) и убедиться в исправности электрооборудования:

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную светорассеивающую конструкцию и не содержать следов загрязнений;

- уровень искусственной освещенности:
- в рабочем кабинете должен составлять не менее 300 люкс;
- в обеденном зале столовой – 200 люкс;
- горячие, холодные и заготовительные цехи – 300 люкс;
- доготовочные цехи, моечные (кухонной и столовой посуды), помещения для резки хлеба – 200 люкс;
- раздаточные – 300 люкс;
- кондитерские цехи, помещения для мучных изделий – 300 люкс;
- помещения для подготовки продуктов, упаковки, комплектации заказов – 300 люкс;
- в подсобных помещениях столовой (кладовых, загрузочных, помещений для хранения инвентаря и т.п.) – на менее 75 люкс;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.5. Убедиться в свободности выхода из рабочего кабинета, столовой, производственных и подсобных помещениях столовой (кладовых, загрузочных, помещений для хранения инвентаря и т.п.), проходов.

2.6. Проверить наличие первичных средств пожаротушения, срока их пригодности и доступности.

2.7. Убедиться в безопасности своего рабочего места:

- проверить мебель на предмет ее устойчивости и исправности;
- проверить плотность подведения кабелей питания к системному блоку и монитору, оргтехнике, не допускать переплетения кабелей питания;
- проверить правильное расположение монитора, системного блока, клавиатуры, мыши;
- убедиться в отсутствии посторонних предметов на мониторе и системном блоке компьютера, иной оргтехнике;
- убедиться в устойчивости находящихся в сгруппированном положении рабочих документов, папок.

2.8. Провести осмотр санитарного состояния кабинета, кабинета, столовой, производственных и подсобных помещений столовой, при необходимости следует принять меры к наведению чистоты, порядка и обеспечить наличие свободных проходов. Рационально организовать свое рабочее место, привести его в порядок. Осуществить подготовку необходимой рабочей документации.

2.9. Проверить наличие в достаточном количестве и исправность канцелярских принадлежностей, необходимых для работы.

2.10. Проверить исправность оборудования, используемого для работы, а также тележек и других средств малой механизации, применяемых для перемещения сырья и готовой продукции.

2.11. Произвести сквозное проветривание рабочего кабинета, столовой, подсобных производственных помещений столовой открыв окна или форточки и двери.

2.12. Удостовериться, что температура воздуха в рабочем кабинете кабинета, столовой, производственных и подсобных помещениях столовой соответствует требуемым санитарным нормам 18-24°C, в теплый период года не более 28°C.

2.13. Провести проверку работоспособности персонального компьютера (ноутбука), удостовериться в полной исправности оргтехники. При необходимости провести необходимую регулировку монитора.

2.14. Протереть экран монитора с помощью специальных салфеток.

2.15. Спланировать и равномерно распределить выполнение намеченной работы с обязательными перерывами на отдых и прием пищи.

2.16. Подготовить рабочую зону для безопасной работы:

- перед началом работы следует обратить внимание на рациональную организацию рабочих мест, подготовить необходимый инвентарь и проверить его работу;
- проверить достаточность освещения в проходах, проездах, на местах производства складских работ; исправность вентиляционных установок;
- обеспечить наличие свободных проходов и проездов к местам складирования товаров и тары;
- проверить состояние полов (отсутствие щелей, выбоин, набитых планок).

2.17. Перед началом работы, связанной с разгрузкой автотранспортных средств в зимнее время, необходимо места разгрузки посыпать песком.

2.18. Если по условиям работы требуется применение рабочими средств индивидуальной защиты, проверить их исправность.

2.19. Проверить исправность и комплектность исходных материалов (заготовок, полуфабрикатов).

2.20. Произвести осмотр средств индивидуальной защиты до использования. Перед началом работы работник обязан надеть положенные спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность. При нарушении целостности спецодежды, спецобуви и СИЗ необходимо сообщить об этом непосредственному руководителю. Работник обязан правильно применять и поддерживать спецодежду, спецобувь и СИЗ в чистоте, своевременно заменять. При необходимости спецодежду нужно сдавать в стирку и ремонт. Изношенная до планового срока замены спецодежда, не подлежащая ремонту, списывается в установленном порядке.

2.21. Проверить исправность оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, сигнализации, блокировочных и других устройств, защитного заземления, вентиляции, местного освещения, наличия предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков).

Осмотр должен сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

Все обнаруженные неисправности должны быть устранены до начала выполнения работы. В случае невозможности их устранения своими силами работник обязан известить об этом своего непосредственного руководителя и не приступать к работе до тех пор, пока не будут устранены неисправности.

2.22. Производственные процессы следует проводить только при наличии исправных защитных ограждений, блокировок, пусковой аппаратуры, технологической оснастки и инструмента.

2.23. Приступать к работе разрешается после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

2.21. При обнаружении недостатков в работе оборудования или поломок мебели сообщить руководителю отделения ПКРС (при отсутствии – иному должностному лицу), заведующему отделением по административно-хозяйственной работе (при отсутствии – иному должностному лицу) и не использовать данное оборудование и мебель до полного устранения всех выявленных недостатков и получения разрешения.

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

Во время работы заведующему производством:

3.1. Необходимо соблюдать порядок в рабочем кабинете, столовой, производственных, подсобных и складских помещениях, не загромождать свое рабочее место, столовую, производственные, подсобные и складские помещения, выходы из кабинета, столовой, производственных, подсобных и складских помещений и подходы к

первичным средствам пожаротушения бумагой, порожней тарой и любыми другими посторонними предметами.

3.2. В процессе работы необходимо соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила личной гигиены.

3.3. Необходимо выполнять только ту работу, которая поручена администрацией колледжа. Не выполнять самому и не поручать обслуживающему персоналу работу, которая не соответствует их специальности, образованию и обучению, а также не выполнять действий, которые потенциально способны привести к несчастному случаю.

3.4. Необходимо быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервноэмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

3.5. Необходимо быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

3.6. При выполнении порученной работы необходимо строго придерживаться принятой технологии переработки продуктов. Не допускается применять способы, ускоряющие выполнение технологической операции и ведущие к нарушению требований безопасности.

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

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

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

3.10. При открытии дверей камеры пароварочного аппарата необходимо остерегаться ожогов паром, для предупреждения ожогов не рекомендуется работать с оголенными руками.

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

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

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

3.14. Открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей нужно осторожно, движением «на себя».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- работать следует при закрытом щитке режущего устройства;

- нельзя устанавливать продукт для нарезки при включенной машине;
- нельзя устанавливать толщину реза при включенной машине;
- необходимо надежно закреплять продукт в зажимном устройстве;
- во время работы машины нельзя направлять в нее продукт руками;
- остатки продукта необходимо удалять деревянной лопаткой после полной остановки и отключения машины от электросети;
- нельзя подхватывать нарезанный продукт руками из загрузочного устройства; приемный лоток нужно освобождать только после остановки машины;
- не следует очищать дисковый нож машины руками; при этом нужно пользоваться деревянным скребком и только после полной остановки дискового ножа.

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

3.41. При разделке мяса следует соблюдать следующие требования:

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

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

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

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

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

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

3.46. При использовании просеивателя нельзя открывать его ограждение.

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

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

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

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

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

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

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

3.53. При передвижении в производственных, подсобных и складских помещениях столовой соблюдать осторожность, включать освещение, остерегаться труб, вентиляционных каналов и иных инженерно-технических и коммуникационных систем.

3.54. Не применять для сидения случайные предметы и оборудование, не курить в помещениях столовой.

3.55. Не допускать скопление и сжигание мусора на территории колледжа, в том числе в мусоросборниках.

3.56. Соблюдать предельно допустимые нормы при подъеме и перемещении тяжестей:

- при разовом подъеме тяжестей (без перемещения): мужчинами - не более 50 кг; женщинами - не более 15 кг;

- при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): мужчинами - до 30 кг, женщинами - до 10 кг;

- постоянно в течение рабочего дня - мужчинами - до 15 кг, женщинами - до 7 кг.

3.57. В целях обеспечения необходимой естественной освещенности кабинета не ставить на подоконники цветы, не располагать папки, документы и иные предметы.

3.58. Персональный компьютер (ноутбук), иную оргтехнику использовать только в исправном состоянии и в соответствии с инструкцией по эксплуатации или техническим паспортом.

3.59. Регулировать монитор в соответствии с рабочей позой, так как рациональная рабочая поза способствует уменьшению утомляемости в процессе работы. Конструкция рабочего кресла должна позволять изменять позу с целью снижения статического напряжения мышц шейно-плечевой области и спины для предупреждения развития утомления.

3.60. При длительном отсутствии на рабочем месте отключать от электросети персональный компьютер (ноутбук), оргтехнику и другое оборудование за исключением оборудования, определенного для круглосуточной работы.

3.61. Клавиатуру и мышь ежедневно дезинфицировать в соответствии с рекомендациями производителя либо с использованием растворов или салфеток на спиртовой основе, содержащих не менее 70% спирта.

3.62. При недостаточной освещенности рабочего места для дополнительного его освещения использовать настольную лампу.

3.63. Не использовать в кабинете, производственных, подсобных и складских помещениях столовой переносные отопительные приборы с инфракрасным излучением, а также кипятильники и не сертифицированные удлинители.

3.64. При длительной работе с документами, за компьютером (ноутбуком) с целью снижения утомления зрительного анализатора, предотвращения развития познотонического утомления через час работы делать перерыв на 10-15 минут, во время которого следует выполнять комплекс упражнений для глаз, физкультурные паузы.

3.65. Для поддержания здорового микроклимата через каждые 2 часа работы проветривать кабинет, при этом окна фиксировать в открытом положении крючками или ограничителями.

3.66. Во избежание травмирования рук при подшивке документов необходимо соблюдать осторожность при работе с иголкой, шилом, ножницами.

3.67. Выполнять правила в помещениях и на территории колледжа:

- во время ходьбы быть внимательным и контролировать изменение окружающей

обстановки;

- ходить по коридорам и лестничным маршам, придерживаясь правой стороны, осторожно и не спеша;

- не ходить по мокрому полу;

- при передвижении по лестничным пролетам соблюдать осторожность и внимательность, не наклоняться за перила, не перешагивать и не перепрыгивать через ступеньки;

- обращать внимание на неровности и скользкие места в помещениях и на территории колледжа, обходить их и остерегаться падения;

- не проходить ближе 1,5 метра от стен зданий колледжа;

- в зимний период на территории колледжа перемещаться осторожно и только по установленным дорожкам, посыпанным безопасной противогололедной смесью (песком), при спуске и подъеме по ступенькам держаться за перила.

3.68. Заведующему производством при использовании оргтехники запрещается:

- включать в электросеть и отключать от неё приборы, подключать комплектующие составляющие приборов мокрыми и влажными руками;

- допускать попадания влаги на поверхности используемых электроприборов;

- нарушать последовательность включения и выключения оргтехники, технологические процессы;

- выполнять выключение рывком за шнур питания;

- передвигать включенные в электрическую сеть электроприборы;

- размещать на электроприборах предметы (бумагу, ткань, вещи и т.п.);

- разбирать включенные в электросеть приборы;

- прикасаться к кабелям питания с поврежденной изоляцией;

- сгибать и заземлять кабели питания;

- оставлять без присмотра включенные электроприборы.

3.69. Соблюдать во время работы инструкцию по охране труда для заведующего производством в колледже, установленный режим рабочего времени (труда) и времени отдыха, при работе с использованием персонального компьютера руководствоваться инструкцией по охране труда при работе с персональным компьютером.

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

4.1. Заведующий производством обязан немедленно известить директора колледжа, руководителя отделения ПКРС:

- о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью обучающихся и работников колледжа;

- о факте возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений;

- о каждом несчастном случае, произошедшем в колледже.

4.2. Основные возможные аварии и аварийные ситуации, причины их вызывающие:

- пожар, возгорание, задымление, поражение электрическим током вследствие неисправности оргтехники и иных электроприборов, шнуров питания;

- неисправность мебели в следствии износа и порчи;

- прорыв системы отопления, водоснабжения, канализации из-за износа труб;

- нарушения правил эксплуатации, неисправности и несовершенство технологического оборудования;

- нарушения правил эксплуатации и неисправности электрооборудования;

- нарушения требований правил организации и ведения технологических процессов;
- нарушения общего противопожарного режима, курение.
- террористический акт или угроза его совершения.

4.3. При возникновении неисправности оргтехники или ином электроприборе (посторонний шум, дым, искрение и запах гари) необходимо прекратить с ними работу и обесточить, сообщить заведующему отделения по административно-хозяйственной работе (при отсутствии – иному должностному лицу) и использовать только после выполнения ремонта или получения нового, и получения разрешения.

4.4. В случае получения травмы заведующий производством должен прекратить работу, позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой помощи, поставить в известность директора колледжа (при отсутствии иное должностное лицо), руководителя отделения ПКРС (при отсутствии иное должностное лицо) и обратиться в медицинский пункт. При получении травмы иным работником или обучающимся оказать ему первую помощь. При необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 03 (103, 112 - с мобильного телефона) и сообщить о происшествии директору колледжа (при отсутствии – иному должностному лицу). 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.

4.5. В случае возникновения задымления или возгорания в рабочем кабинете, подсобных и складских помещениях немедленно прекратить работу, принять меры к эвакуации иных сотрудников и посетителей из рабочего кабинета, столовой, производственных и подсобных помещениях столовой (кладовых, загрузочных, помещений для хранения инвентаря и т.п.) в безопасное место, оповестить голосом о пожаре и вручную задействовать АПС, вызвать пожарную охрану по телефону 01 (101, 112 - с мобильного телефона) сообщить директору колледжа (при отсутствии – иному должностному лицу), руководителю отделения ПКРС (при отсутствии - иному должностному лицу). При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения.

4.6. В случае угрозы или возникновения очага опасного воздействия техногенного характера, угрозы или приведения в исполнение террористического акта следует руководствоваться Планом эвакуации, инструкцией о порядке действий в случае угрозы и возникновении ЧС террористического характера.

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

По окончании работы заведующему производством необходимо:

- 5.1. Выключить все электроприборы и обесточить их отключением из электросети.
- 5.2. Осмотреть рабочий кабинет, столовую, производственные, подсобные и складские помещения, привести их в порядок. Убрать с рабочего стола документацию, канцелярские принадлежности, носители информации в отведенные для хранения места.
- 5.3. Проверить противопожарное состояние рабочего кабинета, столовой, производственных, подсобных и складских помещений.
- 5.3. Закрыть окна, вымыть руки, перекрыть воду и выключить свет.
- 5.4. Сообщить заместителю директора по административно-хозяйственной работе (при отсутствии – иному должностному лицу), заведующему отделения по административно-

хозяйственной работе (при отсутствии – иному должностному лицу) о выявленных неисправностях электрооборудования, оргтехники, мебели, о поломках в водопроводной, отопительной системе.

5.5. При отсутствии недостатков закрыть на ключ рабочий кабинет, столовую, производственные, подсобные и складские помещения.

Исполнитель:  
Специалист по охране труда

И.В. Удимец

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

с инструкцией по охране труда для заведующего производством

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

| №<br>п/п | Ф.И.О. | Должность | Дата | Подпись |
|----------|--------|-----------|------|---------|
| 1.       |        |           |      |         |
| 2.       |        |           |      |         |
| 3.       |        |           |      |         |
| 4.       |        |           |      |         |
| 5.       |        |           |      |         |
| 6.       |        |           |      |         |
| 7.       |        |           |      |         |
| 8.       |        |           |      |         |
| 9.       |        |           |      |         |
| 10.      |        |           |      |         |