

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 4 города Южно-Сахалинска

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома

МАОУ СОШ № 4

г. Южно-Сахалинска

Е.А. Чиркова

« 15 » мая 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ СОШ № 4

г. Южно-Сахалинска

А.В. Никитин

« 16 » мая 2024 г.

приказ от " " мая 2024 г.

№ _____ ОД

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

для учетчика

ИОТ № 32-2024

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. Настоящая инструкция составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"; Приказом Минтруда России № 753н от 28 октября 2020 года «Об утверждении Правил по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.
- 1.2. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы учетчика, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ в кладовых и складских помещениях с холодильным оборудованием, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях.
- 1.3. Инструкция составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья учетчика при выполнении им своих трудовых обязанностей и функций.
- 1.4. К выполнению обязанностей учетчика допускаются лица:
- имеющие образование, соответствующие требованиям к квалификации (профстандарта) по своей должности;
 - соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению руководителя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.
- 1.5. Работник должен изучить инструкцию по охране труда для кладовщика, пройти вводный инструктаж, инструктаж по охране труда на рабочем месте и стажировку до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, включая обучение по оказанию первой помощи пострадавшим, пройти обучение правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку

знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением I квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.6. В процессе работы возможно воздействие на учетчика следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе учетчиком:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности рабочего места;
- поднятие и перенос груза сверх максимально допустимой нормы;
- движущиеся подвижные части тележки, перемещаемых товаров;
- обрушение (падение) стеллажей, штабелей, грузов при нарушении норм и правил перемещения и размещения грузов;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях тары, инструментов;
- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;
- травмирование при падении на влажном и скользком полу;
- падение со стремянки;
- низкая температура холодильного оборудования;
- поражение электрическим током при использовании неисправного электрооборудования, отсутствия заземления;
- движение транспортного средства, доставляющего продукцию;
- физические и нервно-психические перегрузки.

1.8. Учетчик в целях соблюдения требований охраны труда должен:

- выполнять правила и требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при выполнении работ;
- выполнять требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- знать санитарно-гигиенические требования содержания кладовых;
- иметь четкое представление об опасных и вредных факторах, связанных с выполнением работ по разгрузке, погрузке, перемещению и размещению грузов;
- знать правила эксплуатации и требования безопасности при работе с холодильными установками, тележкой, стремянкой и инструментами;
- знать требования безопасности при вскрытии тары;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности коллег по работе в процессе выполнения работ;
- пользоваться при выполнении работ средствами индивидуальной защиты, правильно применять их;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям кладовщика и поручена непосредственным руководителем – шеф-поваром (заведующим производством, заместителем руководителя по административно-хозяйственной части), 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;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и времени отдыха, трудовую дисциплину;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь пострадавшему;
- соблюдать должностную инструкцию кладовщика.

1.9. Учетчик бесплатно обеспечивается и использует в работе следующую спецодежду и иные индивидуальные средства защиты:

- костюм или халат для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий – 1 шт.;

- перчатки с полимерным покрытием – 6 пар.

1.10. Учетчик должен сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом произошедшем несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания (отравления), а также о поломке холодильного оборудования, не соответствии нормам показателей относительной влажности и температуры воздуха в складских помещениях для хранения пищевых продуктов.

1.11. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм, предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кладовщик складских помещений хранения продуктов должен:

- проходить ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду при посещении туалета либо надевать сверху халат;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета, перед началом работы, перед приемом пищи;
- выполнять работы с использованием спецодежды и иных индивидуальных средств защиты;
- менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения;
- проветривать складские помещения;
- соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21.

1.12. Запрещается учетчику 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.

1.13. Учетчик, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знания 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

2.1. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение и убедиться в исправности электрооборудования:

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную пылевлагонепроницаемую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.2. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть полагающуюся по нормам чистую спецодежду, застегнуть ее. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.

2.3. Проветрить рабочие помещения. Убедиться в работе приточно-вытяжной (вытяжной) вентиляции.

2.4. Перед началом работы учетчик следует:

- проверить наличие первичных средств пожаротушения, медицинской аптечки для оказания первой помощи;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие щелей, выбоин, набитых планок, торчащих гвоздей, неровностей, скользкости);
- обеспечить достаточный уровень освещения в проходах и на местах складских работ;
- проверить состояние кладовых и складских помещений с холодильным оборудованием, принять меры по наведению порядка;
- обеспечить наличие свободных выходов из помещений, проходов к оборудованию, местам складирования продуктов, товаров и тары, а также к первичным средствам пожаротушения, рубильникам и др.;
- убедиться в том, что холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим;
- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- проверить исправность контрольно-измерительных приборов (контрольных термометров) на холодильном оборудовании, а также приборов регулирования и автоматики;
- убедиться в исправности приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха в складских помещениях для хранения пищевых продуктов;
- проверить состояние и устойчивость стеллажей;
- осмотреть штабеля складированных грузов и убедиться в их устойчивости;
- убедиться в исправности и работоспособности тележки, весов, инструментов.

2.5. При необходимости использования стремянки убедиться в наличии маркировки на ней, содержащей информацию с указанием инвентарного номера, даты следующего испытания.

2.6. Убедиться в отсутствии деформации узлов, трещин, заусенцев, острых краев, нарушений крепления ступенек к тетивам, устойчивости стремянки. На лестнице-стремянке проверить запорное устройство, исключающее возможность самопроизвольного раздвигания во время работы на ней.

2.7. Перед началом выполнения погрузочно-разгрузочных работ в зимний период, проверить пути транспортирования грузов и при необходимости посыпать противоскользким материалом (песком и т.д.);

2.8. Не допускается учетчику приступать к работе в случае плохого самочувствия или внезапной болезни. Приступать к работе следует после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Во время работы учетчику следует соблюдать порядок и чистоту на рабочем месте, не загромождать его, а также проходы между холодильным оборудованием, стеллажами, к рубильникам и первичным средствам пожаротушения, выходы из помещений и пути эвакуации порожней тарой, тележкой или стремянкой, продуктами.

3.2. Соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты.

3.3. Холодильное оборудование, тележку, стремянку, инструменты для вскрытия тары и инвентарь использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

- 3.4. Применять в работе безопасные приемы труда, следить за исправностью тележки и инструментария.
- 3.5. Следить за исправностью приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха в складских помещениях для хранения пищевых продуктов.
- 3.6. Следить за исправностью холодильного оборудования, способностью его поддерживать температурный режим, а также контрольных термометров холодильного оборудования.
- 3.7. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.
- 3.8. Не отвлекаться посторонними делами и разговорами. Выполнять только ту работу, по которой пройдено обучение (инструктаж, стажировка), не поручать выполнение своей работы необученным лицам.
- 3.9. Обеспечивать регулярную уборку упавших, рассыпанных, разлитых продуктов, упаковочных материалов и пустой тары.
- 3.10. Взвешиваемый товар, продукты класть на весы осторожно, без толчков, по возможности в центре платформы, без выступов за габариты весов.
- 3.11. Нетарированный (навалый) груз располагать равномерно по всей площадке платформы весов.
- 3.12. После каждого взвешивания проверять равновесие ненагруженных весов. При наличии необходимости очищать платформу весов от загрязнения.
- 3.13. Тележки, передвижные стеллажи передвигать в направлении «от себя», переносить продукты и сырье всегда в исправной таре.
- 3.14. Штучные грузы укладывать в габариты площадок грузовой тележки равномерно и устойчиво, исключая его падение при передвижении. Мелкие штучные грузы размещать на тележке в таре.
- 3.15. Масса груза не должна превышать грузоподъемности тележки.
- 3.16. При перемещении груза на тележке соблюдать следующие требования:
- скорость движения как грузовой, так и порожней ручной тележки не должна превышать 5 км/ч;
 - прилагаемое работником усилие не должно превышать 15 кг;
 - прилагаемое усилие женщинами не должно превышать 10 кгс;
 - при перемещении груза по наклонному полу вниз находиться сзади тележки.
- 3.17. Не переносить грузы в неисправной таре, таре, которая имеет заусенцы, с торчащими гвоздями, окантовочной проволокой. Не переносить грузы в жесткой таре без рукавиц, не перемещать грузы волоком, не загружать тару больше номинальной массы брутто.
- 3.18. Предупреждать присутствующих рядом людей о предстоящем перемещении груза, движении тележки.
- 3.19. Не допускать переноски (поднятия) грузов выше установленной нормы:
- при разовом подъеме (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.
- 3.20. Не укладывать грузы в штабель в слабой упаковке.
- 3.21. Размещать грузы на стеллажах равномерно и на достаточном расстоянии от края. Более тяжелые грузы на нижних полках. Запрещается выполнять складирование на стеллажи грузов навалом.
- 3.22. При ручной укладке ящики с посудой и продукцией укладывать в штабели высотой не более 2 м, исключая их падение. Ящики с овощами и фруктами в штабель допускается устанавливать высотой не более 1,5 м.

- 3.23. Укладка бутылок вместимостью 0,25 л, 0,33 л, 0,5 л и 0,75 л допускается на высоту не более 2 м.
- 3.24. Следить, чтобы масса размещаемых на стеллажах грузов не превышала установленную нагрузку на стеллажи.
- 3.25. Между грузом и светильником соблюдать расстояние не менее 0,5 м.
- 3.26. В случае выявления неправильно сложенных продуктов принять меры к их укладке вновь с устранением замеченного недостатка.
- 3.27. Разборку штабеля производить последовательно сверху вниз горизонтальными рядами, предупреждая возможность его развала.
- 3.28. Для вскрытия тары использовать специально предназначенный инструмент. Не производить эти работы подручными предметами или инструментом с заусенцами.
- 3.29. Инвентарь, тару использовать выполненную из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, предусматривающих их мытье и обеззараживание.
- 3.30. Заботиться о наличии на таре наклеек.
- 3.31. При эксплуатации холодильного оборудования:
- загружать охлаждаемую емкость холодильного оборудования необходимо после запуска холодильной машины и достижения температуры, требуемой для хранения продуктов;
 - объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
 - двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как возможно реже;
 - если на охлаждаемых приборах (испарителях) образуется иней (снеговой шубы) толщиной больше 0,5 см следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры чтобы иней растаял;
 - обнаружив утечку хладона холодильное оборудование необходимо незамедлительно выключить, помещение – проветрить;
 - при нарушении температурного режима, частом включении-выключении компрессора холодильник выключить.
- 3.32. При эксплуатации холодильного оборудования недопустимо:
- включение, если отсутствует защитное заземление (зануление);
 - загромождение пространства около холодильного оборудования, складирование продуктов, тары и иных ненужных предметов;
 - удаление инея механическим способом при помощи скребков, ножей;
 - передвижение холодильного агрегата с включенным питанием.
- 3.33. С целью избегания поражения электротоком кладовщику следует соблюдать следующие меры электробезопасности:
- включение и выключение оборудования выполнять сухими руками;
 - не касаться открытых и не огражденных (не защищенных) токоведущих частей оборудования, с поврежденной изоляцией проводов;
 - не допускать резких перегибов и защемления кабелей питания;
 - не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные панели.
- 3.34. При работе на стремянке:
- пользоваться только испытанной, проверенной и исправной стремянкой;
 - не допустимо работать с двух верхних ступенек стремянки, не имеющей перил или упоров;
 - при подъеме и спуске находиться лицом к стремянке и держаться за нее руками;
 - соблюдать инструкцию по охране труда при работе на стремянке.
- 3.35. Не применять для сидения случайные предметы (ящики, бочки, мешки и т.п.);
- 3.36. Контролировать работу вентиляции, ее своевременное включение и отключение.

3.37. В процессе работы следует соблюдать требования инструкции по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования, стремянки, при погрузочно-разгрузочных работах.

3.38. Принимать пищу в специально предназначенных для этого помещениях.

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

- костюм или халат для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий должны быть застегнуты, полностью закрывать туловище и руки до запястья;
- перчатки не должны соскальзывать с рук, иметь повреждения целостности;
- при неисправности средств индивидуальной защиты заменить на исправные.

3.40. Во время работы избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при работе учетчиком, причины их вызывающие:

- неполадки в работе холодильного и иного электрооборудования;
- поломка грузовой тележки, инструмента вследствие износа;
- головокружение или возникновение чувства страха, неисправность стремянки;
- загрязнение рабочего места растительным маслом, сыпучими продуктами;
- бой стеклянной тары, посуды;
- возгорание вследствие неисправности электрооборудования;
- аварийные ситуации в работе систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации вследствие износа оборудования.

4.2. При возникновении неполадок в работе холодильного и иного электрооборудования (посторонний шум, ощущение действия тока, искрение, дым, запах тлеющей электропроводки) прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, ограничить к нему доступ и сообщить непосредственному руководителю.

4.3. При обнаружении неисправности грузовой тележки работу прекратить, сообщить непосредственному руководителю. Неисправный инструмент заменить на исправный.

4.4. При появлении головокружения или внезапном возникновении чувства страха, не допускать попытки поспешного спуска со стремянки. Обхватить стойки руками и ждать пока состояние улучшится, затем медленно и осторожно спуститься. При неисправности стремянки работу прекратить и сообщить непосредственному руководителю.

4.5. Пролитое на пол растительное масло удалить при помощи ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не больше чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлическую тару с плотной крышкой. Просыпанные сыпучие продукты осторожно удалить с помощью щетки и совка, влажной тряпкой.

4.6. Если разбилась стеклянная тара, посуда, не собирать ее осколки руками, а использовать щетку и совок.

4.7. В случае обнаружения возгорания учетчик должен немедленно прекратить работу, вызвать пожарную охрану по номеру телефона 101, принять участие в эвакуации людей. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. При использовании огнетушителей не направлять в сторону людей струю углекислоты или порошка. Сообщить о пожаре непосредственному руководителю.

4.8. В случае получения травмы учетчик должен прекратить работу, позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность непосредственного руководителя.

4.9. При получении травмы иным работником следует оказать ему первую помощь: устранить воздействие на него повреждающих факторов (освободить от действия электрического тока, погасить горящую одежду, убрать травмирующий предмет, подставить под холодную струю воды при ожоге и др.), воспользоваться аптечкой первой помощи. При необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103. О факте травмирования сообщить непосредственному руководителю. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия в случае, если отсутствует угроза жизни и здоровью окружающих.

4.10. В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации известить непосредственного руководителя.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Очистить и вымыть тележку, инструменты и убрать в отведенное место.
- 5.2. Осмотреть стремянку на отсутствие повреждений, убрать в отведенное место.
- 5.3. При необходимости вымыть тару в специально предназначенном месте.
- 5.4. Привести в порядок рабочее место. Собрать упаковочный материал и иной сгораемый мусор и разместить в контейнерах для твердых бытовых отходов на территории. Для уборки мусора применять щетку и совок.
- 5.5. Удостовериться в противопожарной безопасности кладовых и складских помещений с холодильным оборудованием, в том, что противопожарные правила в помещениях соблюдены, огнетушители находятся в установленных местах, холодильные установки работают в штатном режиме, складированные товары находятся на безопасном расстоянии от светильников.
- 5.6. Перекрыть воду. Проветрить помещения. Выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.7. Снять спецодежду и другие средства индивидуальной защиты, очистить и убрать в установленное место. При необходимости сдать в стирку или ремонт.
- 5.8. Вымыть лицо теплой водой и руки с мылом. Нанести на руки регенерирующий крем.
- 5.9. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы.
- 5.10. Выключить освещение. При отсутствии недостатков закрыть кладовые, складские помещения, кабинет на ключ.

Инструкцию разработал:

Заместитель директора по безопасности  /Ю.А. Киреева/

С инструкцией ознакомлен (а)

«31» 05 2024 г.

 /Сущина С.А. /

С инструкцией ознакомлен (а)

«__» _____ 202__ г.

_____/_____ /

С инструкцией ознакомлен (а)

«__» _____ 202__ г.

_____/_____ /

С инструкцией ознакомлен (а)

«__» _____ 202__ г.

_____/_____ /

С инструкцией ознакомлен (а)

«__» _____ 202__ г.

_____/_____ /