

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 66»
ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
413121, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Полтавская, дом 7, тел/факс (8453)745544

СОГЛАСОВАНО:
Специалист по охране труда
А.А. Белоусова
Белоусова А.А.
« 01 » *марта* 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МДОУ «Детский сад № 66»
Приказ № *18/14*
« 01 » *марта* 2022 г.
К.Л. Шония
К.Л. Шония



ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для подсобного рабочего кухни
№ 44

Введено с « 01 » *марта* 2022 г.

г. Энгельс, 2022

Инструкция по охране труда разработана в соответствии с требованиями Приказа Минтруда России от 29.10.2021 N 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем", раздела X Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовых актов регламентирующих требования охраны труда.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция регламентирует основные требования охраны труда для подсобного рабочего кухни.

1.2. К самостоятельной работе подсобным рабочим кухни допускаются лица, прошедшие вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности, инструктаж по электробезопасности, стажировку, обученные безопасным методам и приемам выполнения работы, оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве.

В течение месяца, со дня принятия на работу, работники должны пройти обучение и проверку знаний требований охраны труда.

1.3. Работник, не прошедший своевременно повторный инструктаж по охране труда (не реже одного раза в 6 месяцев) не должен приступать к работе.

1.4. При изменении правил по охране труда, замене или модернизации оборудования, приспособлений, инструмента, нарушении действующих норм и правил по охране труда, которые привели или могут привести к травматизму, аварии, пожару, при перерывах в работе более 30 календарных дней, по требованию органов надзора проводится внеплановый инструктаж.

1.5. О проведении повторного и внепланового инструктажа производится соответствующая запись в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего. Работник, получивший инструктаж и показавший неудовлетворительные знания, к работе не допускается. Он обязан вновь пройти инструктаж.

1.6. При поступлении на работу работник должен проходить предварительный медицинский осмотр, а в дальнейшем – периодические медицинские осмотры в установленные сроки.

1.7. Работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, утвержденные в МДОУ «Детский сад № 66».

1.8. Подсобный рабочий кухни должен быть ознакомлен с режимом труда и отдыха в учреждении и обязательно соблюдать его.

1.9. При работе на подсобного рабочего кухни возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- физические перегрузки;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструментов и оборудования.

1.10.

1 вариант

Перечень профессиональных рисков и опасностей при исполнении должностных обязанностей подсобного рабочего кухни:

- опасность пореза в результате воздействия движущихся режущих частей механизмов, машин;
- опасность удара из-за падения снега или сосулек с крыши;
- опасность пореза в результате воздействия острого режущего инструмента;
- опасность падения из-за потери равновесия при поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании;
- опасность поражения током вследствие контакта с токопроводящими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенное прикосновение) до 1000 в.;
- опасность ожога из-за контакта с поверхностью, имеющей высокую температуру;
- опасность перегрева из-за воздействия повышенной температуры воздуха;
- опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе;
- опасность физических перегрузок при чрезмерных физических усилиях при перемещении предметов и деталей;
- опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре;
- опасность, связанная с дегустацией отравленной пищи.

Данный перечень является перечнем наиболее вероятных опасностей, но не является исчерпывающим, и может дополняться в процессе управления профессиональными рисками в учреждении.

2 вариант

Перечень профессиональных рисков и опасностей для профессии подсобного рабочего кухни указан в карте идентификации опасностей и оценки рисков № _____ от «__» _____ 20__ г.

1.11. Подсобный рабочий кухни должен работать в специальной одежде, специальной обуви и в случае необходимости использовать другие средства индивидуальной защиты.

На основании п. 60 Приказа Минтруда России от 09.12.2014 N 997н "Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением" – подсобному рабочему кухни положены следующие СИЗ:

- халат и брюки для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий – 1 комплект на 1 год;
 - нарукавники из полимерных материалов – до износа;
 - перчатки резиновые или из полимерных материалов – 6 пар на 1 год;
 - фартук из полимерных материалов с нагрудником – 2 шт. на 1 год;
- При работе в овощехранилищах дополнительно:*
- жилет утепленный – 1 шт. на 1 год;

- валенки с резиновым низом – 1 пара на _____ (по поясам).

Неиспользование средств индивидуальной защиты влечет к отстранению от выполнения работы без сохранения заработной платы.

1.12. Подсобный рабочий кухни должен извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью сотрудников и воспитанников, о каждом несчастном случае, происшедшем в учреждении, об ухудшении состояния своего здоровья.

1.13. При обнаружении какой-либо неисправности оборудования, приспособлений и инструмента необходимо сообщить о выявленных недостатках своему непосредственному руководителю. До устранения неисправностей к работе не приступать.

1.14. Работник должен соблюдать правила личной гигиены. По окончании работы, перед приемом пищи необходимо мыть руки с мылом.

1.15. При выполнении работ подсобный рабочий кухни должен руководствоваться требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.16. Во избежание электротравм и поражений электрическим током подсобный рабочий кухни не должен прикасаться к открытой электропроводке и кабелям.

1.17. Подсобный рабочий кухни не должен приступать к выполнению разовых работ, не связанных с его прямыми обязанностями по специальности, без получения внепланового или целевого инструктажа.

1.18. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать места их расположение.

1.19. Курить разрешается только в специально отведенных и оборудованных местах.

1.20. Подсобный рабочий кухни должен знать приемы оказания первой помощи пострадавшему в соответствии с Инструкцией по оказанию первой помощи утвержденной руководителем учреждения.

1.21. Употребление алкогольных и слабоалкогольных напитков, наркотических веществ на работе, а также выход на работу в нетрезвом виде запрещается.

1.22. Не допускается хранить и принимать пищу и напитки на рабочих местах.

1.23. Работник должен соблюдать требования данной инструкции по охране труда. За невыполнение требований данной инструкции по охране труда, работник несет ответственность согласно действующему законодательству РФ.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Осмотреть и подготовить свое рабочее место, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы, проверить достаточность освещения рабочей поверхности (зоны), отсутствие слепящего действия света.

2.3. Проверить состояние пола на рабочем месте. Если пол скользкий или мокрый, потребовать, чтобы его вытерли, или сделать это самому.

2.4. Проверить и надеть специальную одежду, специальную обувь, приготовить другие средства индивидуальной защиты. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.5. Проверить оснащенность рабочего места необходимыми для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями. Проверить исправность оборудования и приспособлений. Запрещается работать неисправными приспособлениями или на неисправном оборудовании.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Работник должен выполнять только ту работу, для которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ. Запрещается перепоручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.2. При выполнении работ необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами, не отвлекать других от работы.

3.3. Небрежное отношение к работе может привести к травмированию себя или находящегося рядом человека.

3.4. Работник обязан применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.5. Не загромождать проходы и проезды, проходы между оборудованием, лестничные марши, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, грузами. Порожнюю тару необходимо своевременно убирать в отведенное для этого место.

3.6. Соблюдать правила перемещения в помещениях и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.7. Во время работы соблюдать требования технологических инструкций и инструкций заводов-изготовителей оборудования.

3.8. Во время исполнения своих должностных обязанностей использовать полагающиеся средства индивидуальной защиты по назначению и бережно к ним относиться.

3.9. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения материалами, инвентарем, инструментом, приспособлениями, отходами, прочими предметами.

3.10. Для снижения физической перегрузки и утомляемости подсобный рабочий кухни не должен допускать подъем и перемещение вручную тяжестей, превышающих установленные предельно допустимые нормы.

3.11. Не выходить вспотевшим на улицу, к открытому окну или в прохладное помещение.

3.12. Переносить продукты в жесткой таре и лед в рукавицах.

3.13. Не производить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом (инвентарем, инструментом) в руках.

3.14. Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на 3/4 его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.

3.15. При перевозке и установке котлов с пищей пользоваться тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.16. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей. Не использовать для этой цели случайные предметы.

3.17. Вентили, краны на трубопроводах необходимо открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не допускается применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.18. При мытье посуды ручным способом:

- использовать перчатки резиновые;
- кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды, не очищать ее ножами или другими металлическими предметами;
- мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
- не нажимать сильно на стенки посуды;
- освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой;
- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога;
- стаканы устанавливать на поднос в один ряд, не допускается ставить стаканы один в другой;
- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
- чистые тарелки необходимо укладывать в стопы: глубокие - не более 12-15 штук, мелкие 15-20 штук.

3.19. Санитарную обработку, чистку и мойку кухонного оборудования производить только после отключения его от электрической сети (автоматическим выключателем) и остывания теплового оборудования.

3.20. Не допускается пользоваться посудой, имеющей сколы, трещины. Следует немедленно убирать осколки случайно разбитой посуды, пользоваться при этом совком, веником (или щеткой). Собирать осколки незащищенными руками не допускается.

3.21. Для разбора мяса необходимо применять колоду с ровной поверхностью. Разделку замороженного мяса производить только после его полного размораживания. Разделочные доски класть только на ровную поверхность стола.

3.22. Посуду с пищей после её тепловой обработки нужно ставить на устойчивую подставку. Требуйте, чтобы поверхность подставки в размере была больше поверхности для устанавливаемой посуды.

3.23. Запрещено брать голыми руками за нагретую кухонную посуду, используйте при этом полотенце.

3.24. Обязательно принимать меры для уборки жидкости, пролитой на пол, а также жира, уроненных на пол продуктов или отходов.

3.25. Открывать банки с консервами с применением предназначенного для этого ключа. Запрещается вскрывать банки ножами и другим кухонным инвентарём.

3.26. Для вскрытия тары следует применять гвоздодёр, клещи, молоток и др. инструменты, предназначенные для этого.

3.27. При работе с ножом необходимо соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Хранить ножи следует в специальных кассетах, при перерывах в работе вкладывать нож в кассету, пенал (футляр).

3.28. При работе с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, затупившимися лезвиями;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- переносить и передавать острые и режущие инструменты острием вперед;
- проверять пальцами остроту лезвий ножей и режущих кромок инструмента; производить резкие движения;
- ходить и наклоняться с ножом в руках и переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

3.29. Требования безопасности при эксплуатации овощерезки/овощечистки:

- во время работы овощерезательной машины не допускается открывать предохранительные крышки, снимать диски. Менять ножи и гребенки можно только после полной остановки машины и при выключенном двигателе;
- запрещается на шинковальных машинах проталкивать овощи руками на ходу;
- не допускается снимать диск с овощерезательной машины до полной остановки привода;
- ножи овощерезательной машины должны быть надежно прикреплены к диску, выступающие винты должны быть подвернуты;
- овощерезательные машины должны иметь направляющие воронки такой длины, чтобы предотвратить попадание рук в зону действия ножей;
- перед установкой сменных дисков овощерезательной машины необходимо проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок;
- подачу овощей в машину необходимо производить только при включенном двигателе и установленном загрузочном бункере;
- при заклинивании вращающегося диска овощерезательную машину следует остановить и только после этого извлечь продукт;
- при работе на овощечистке и протирачных необходимо использовать предохранительную крышку или решётку в загрузочной воронке.

3.30. Требования безопасности при эксплуатации водонагревателя:

- в процессе работы электрокипятильника не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком;
- немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана;
- при эксплуатации водонагревателя необходимо регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
- сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран).

3.31. Требования безопасности при эксплуатации посудомоечной машины:

- включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

- во время работы с использованием посудомоечной машины необходимо соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, постоянно следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины, проверять наличие моющего раствора в бачке (3-4 раза в смену), пополнять машину моющим средством по мере необходимости;

- для пополнения машины моющим средством отключить ее кнопкой "стоп", открыть правую дверцу, снять крышку с бачка и залить моющее средство;

- замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения, для этого машину остановить, нажав на кнопку "стоп", вынуть перфорированные сетки и сливные пробки;

- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, извлекать застрявшие предметы, остатки пищи, очищать души и сетки у посудомоечной машины можно только после того, как она остановлена с помощью кнопки "стоп";

- после слива воды из ванн сливные пробки установить на место и повторить операцию "Подготовка к работе";

- предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работников пищеблока (кухни), находящихся рядом;

- удалять остатки пищевых продуктов, очищать моечную камеру машины при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.32. Во время работы посудомоечной машины не допускается:

- вынимать для очистки лотки-фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей;

- открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;

- сливать загрязненную воду из ванны;

- снимать предохранительные щитки и кожухи.

3.33. Необходимо прекратить эксплуатацию посудомоечной машины в случаях:

- затруднен подъем кожуха;

- моющие души при мытье посуды не вращаются;

- не подается ополаскивающая вода;

- не работает вентиляция;

- прекращена подача воды, электроэнергии;

- при включении автоматического выключателя лампочка "сеть" не загорается;

- при нажатии на кнопку "пуск" машина (программный механизм) не включается;

- уменьшилось поступление воды через форсунки.

3.34. Требования безопасности при эксплуатации кухонного электрооборудования:

- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации организации-изготовителя;

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

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

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

- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;

- предупреждать о предстоящем пуске оборудования находящихся рядом работников пищеблока (кухни);

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

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

- соблюдать нормы загрузки оборудования;

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

3.35. При эксплуатации кухонного электрооборудования не допускается:

- извлекать руками застрявший продукт;

- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

- отключать предусмотренные конструкцией оборудования блокировочные устройства и снимать блокировки механическим путем (замыкая контакты или воздействуя на них какими-либо предметами);

- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

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

- превышать допустимые скорости работы оборудования;

- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;

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

- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;

- эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств.

3.36. Во избежание поражения электрическим током или выхода из строя электрооборудования необходимо соблюдать следующие меры электробезопасности:

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «Пуск» и «Стоп» и не прикасаться к включенному электрооборудованию мокрыми руками, не работать с электроустановками при отсутствии диэлектрических ковров;

- не допускать резких сгибов и заземления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);

- не оставлять без присмотра включенные электроприборы и аппараты, отключать их от сети в перерывах в работе, по окончании работы, при проведении санитарной обработки, чистки или ремонта;

- не прикасаться к открытым и незащищенным токоведущим частям оборудования, поврежденным или неисправным выключателям, штепсельным розеткам, вилкам, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электрического тока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрооборудования при их отсутствии;

- отсоединение электрооборудования от сети следует производить удалением вилки из розетки, держась за корпус вилки, а не за соединительный электрический кабель (шнур).

3.37. При приготовлении и использовании в работе моющих и дезинфицирующих растворов следует:

- для защиты рук надевать резиновые перчатки;

- использовать очки защитные, не допускать попадания их в глаза;

- не допускается превышать установленную концентрацию и температуру (выше 50°C) моющих растворов;

- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки, попадания их в глаза;

- пользоваться специальными щетками, мочалками, ершами;

- следует применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства.

3.38. При прохождении по лестничному маршу держаться за перила и не допускать поспешности в передвижении.

3.39. При хождении по территории учреждения проявлять внимание, опасаясь падения о выступающую тротуарную плитку или другие неровности.

3.40. Прием пищи должен осуществляться только во время регламентированных перерывов в специально отведенных для этих целей помещениях с соблюдением правил личной гигиены.

3.41. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.42. Данная инструкция не может предугадать все опасные производственные факторы. Всегда будьте аккуратны во время производства работ.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. На рабочем месте подсобного рабочего кухни основными причинами возможных аварий и аварийных ситуаций могут являться:

- 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 в не предназначенных (не отведенных) для этого местах.

4.2. Подсобный рабочий кухни обязан немедленно извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников и детей, о каждом несчастном случае, происшедшем на территории

работодателя, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), о всех нарушениях, обнаруженных неисправностях.

4.3. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал подсобный рабочий кухни, ему следует прекратить работу, немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны, оказать пострадавшему первую помощь, вызвать скорую медицинскую помощь, помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение и сообщить о случившемся руководителю МДОУ «Детский сад № 66», а также сохранить обстановку и состояние оборудования таким, какими они были в момент происшествия (если это не угрожает жизни, здоровью окружающих работников и не приводит к аварии).

4.4. Если несчастный случай произошел с самим подсобным рабочим кухни, ему следует прекратить работу, по возможности обратиться в медицинское учреждение, сообщить о случившемся руководителю МДОУ «Детский сад № 66», или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

4.5. Подсобному рабочему кухни необходимо уметь оказывать первую помощь пострадавшему.

4.6. При возникновении пожара:

- прекратить работу и по возможности отключить электрооборудование;
- нажать кнопку пожарной сигнализации и подать сигнал о пожаре;
- сообщить о случившемся работодателю;
- принять меры по эвакуации людей;
- принять меры по локализации пожара имеющимися средствами пожаротушения, руководствуясь инструкцией по пожарной безопасности;
- при необходимости вызвать пожарную охрану (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, тел.) и организовать встречу пожарных подразделений.

Вызов экстренных служб с сотовых телефонов МТС

010 — Вызов пожарной охраны

030 — Вызов скорой помощи

Вызов экстренных служб с сотовых телефонов МЕГАФОН

010 — Вызов пожарной охраны

030 — Вызов скорой помощи

Вызов экстренных служб с сотовых телефонов Билайн

001 — Вызов пожарной охраны

003 — Вызов скорой помощи

Службы городской экстренной помощи:

01 — Вызов пожарной охраны

03 — Вызов скорой помощи

Также для экстренного вызова специальных служб работает номер **112**.

Единый телефонный номер службы спасения **911**.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Привести в порядок рабочее место. Выключить применяемое оборудование, электроприборы, местное освещение, убрать инструмент, приспособления, инвентарь в отведенные места хранения.

5.2. Произвести разборку, очистку, мойку и санитарную обработку оборудования: механического – после остановки электропривода и подвижных и вращающихся частей с инерционным ходом, а теплового – после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. В процессе разборки, очистки, мойки, санитарной обработки и сборки исполнительных механизмов во избежание пореза рук требуется соблюдать осторожность.

5.4. Не допускается охлаждать водой нагретую поверхность электроплиты, чашу электросковороды и другого теплового оборудования.

5.5. Снять спецодежду и средства индивидуальной защиты и убрать их в предназначенное для них место.

5.6. Вымыть руки теплой водой с мылом.

5.7. Обо всех недостатках, обнаруженных во время работы известить непосредственного руководителя или вышестоящее руководство.

5.8. Покинуть территорию учреждения.

Лист ознакомления

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Подпись	Дата