СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_*\_\_\_\_\_\_*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Приказ № \_\_\_\_ от "\_\_\_".\_\_\_.202\_\_г.

Председатель профкома

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_202\_\_г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.

**Должностная инструкция**

**по охране труда для заведующего столовой.**

**ИОТ-\_-2023**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая [инструкция](https://ohrana-tryda.com/node/1058) составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе заведующего столовой общеобразовательной организации могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончанию работы работника, выполняющего обязанности заведующего столовой на пищеблоке столовой школы, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4. Заведующий столовой в своей работе должен:

* знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции заведующего производством (шеф-повара) в общеобразовательной организации, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школы;
* получить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
* соблюдать требования внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации;
* выполнять установленные режимы труда и отдыха (согласно графику работы);
* выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на пищеблоке.

1.5. Во время выполнения работы на работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

* движущиеся механизмы, подвижные части механического оборудования;
* повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
* низкая температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
* повышенная температура воздуха рабочей зоны;
* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* повышенная влажность воздуха;
* повышенная или пониженная подвижность воздуха;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
* кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* повышенный уровень инфракрасной радиации;
* острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
* вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
* физические, нервно-психические перегрузки.

1.6. Заведующий столовой обеспечивается индивидуальными средствами защиты, спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук хлопчатобумажный и клеенчатый, одноразовые перчатки, маска.

1.7. На пищеблоке школы должна находиться медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.

1.8. Заведующий столовой должен незамедлительно сообщать директору общеобразовательной организации о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

1.9. Зав. столовой пищеблока школы необходимо:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу общеобразовательной организации (директору школы);

- 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;

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

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

- не оставлять пищеблок без присмотра во время приготовления блюд.

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний заведующий столовой обязан:

- коротко стричь ногти;

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

Также, сотрудник должен строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда, заведующего столовой школьной столовой, инструкции по пожарной безопасности и электробезопасности.

1.10. Заведующий столовой пищеблока должен владеть приемами и способами оказания первой помощи в объеме инструкции по оказанию первой помощи пострадавшему, действующей в общеобразовательной организации.

1.11. Заведующий столовой, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечен к дисциплинарной ответственности, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение связано с причинением материального ущерба, то виновный может привлекаться к материальной ответственности в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

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