


СОГЛАСОВАНО

ЗАВХОЗ школы – лицей им. Х.Жээнбаева

 Жунушев А.И.

«5» сентябрь 2022 год

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы – лицей

 Атаев Б.С.

«5» сентябрь 2022 год

ИНСТРУКЦИИ ПО ОХРАНЕ ТРУДА НА ПИЩЕБЛОКЕ

1. Наличие инструкции по охране труда

Инструкция по охране труда на рабочих местах утверждено директором школы – лицей им. Х.Жээнбаева и согласовано с выборным профсоюзным органом и пересматриваются не реже одного раза в 5 лет.

2. Наличие и заполнение журнала регистрации инструктажа работника пищеблока по охране труда на рабочем месте.

3. Наличие укомплектованности медицинской аптечки

Медицинская аптечка должна быть укомплектована необходимыми для оказания первой помощи медикаментами и перевязочными материалами, а также противоожоговыми средствами, которые заносятся в опись, находящуюся в медицинской аптечке. На дверце медицинской аптечки должен быть написан номер телефона ближайшего лечебного учреждения. Рядом с медицинской аптечкой вывешивается инструкция по оказанию первой помощи при травмах.

4. Наличие и исправность светильников: светильники должны быть герметичными, иметь закрытые плафоны и колпаки.

5. Наличие и исправность приточно – вытяжной вентиляции.

6. Соблюдение правил электробезопасности:

- Корпуса всех электрических приборов и установок должны быть заземлены голым медным проводником сечением не менее 4мм² или алюминиевым проводником сечением не менее 6мм² к общему заземляющему контуру здания;
- Корпуса моечных ванн для выравнивания потенциала также должны иметь заземление;
- Электророзетки, выключатели и отключающие устройства должны быть исправны, не иметь трещин и сколов, оголённых контактов и проводов;
- Электророзетки должны быть промаркированы по номинальному напряжению;
- Отключающие устройства маркируются по номинальному напряжению, около них должны быть надписи о включаемых с их помощью потребителях электроэнергии;
- На полу около всех электроустановок и приборов должны быть диэлектрические коврики.

7. Наличие маркировки разделочных досок и ножей.

Разделочные доски и ножи должны быть маркированными: СМ – сырое мясо, ВМ – вареное мясо, СР – сырая рыба, ВР – вареная рыба, СО – сырые овощи, ВО – вареные овощи, Х – хлеб.

Наличие маркировок кухонной посуды.