

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«Тюменский государственный университет»

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной
организации работников ФГАОУ ВО
«Тюменский государственный
университет»




Н.Д. Аппакова
2021

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГАОУ ВО «Тюменский
государственный университет»




И.С. Романчук
2021

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда для работников Центра вузовского питания
(ИОТ – 012 -2021)

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1. Настоящая инструкция разработана на основе постановления Правительства России от 27.12.2010 № 1160 «Об утверждении Положения о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методических рекомендаций по разработке инструкций по охране труда для работников, утвержденных Министерством труда России от 13.05.2004, является локальным нормативным актом по охране труда в ФГАОУ ВО «Тюменский государственный университет» (далее – ТюмГУ).

1.1. К самостоятельной работе в Центре вузовского питания ТюмГУ (далее – ЦВП) допускаются лица, не имеющие медицинских противопоказаний, прошедшие:

- вводный инструктаж по охране труда;
- первичный инструктаж на рабочем месте;
- инструктаж по пожарной безопасности;
- инструктаж по электробезопасности для электротехнического персонала в объеме 1 группы по электробезопасности;
- проверку знаний требований охраны труда;

– обучение навыкам оказания первой доврачебной помощи при несчастных случаях на производстве.

1.2. В процессе работы на работников ЦВП могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- нервно-психические и эмоциональные перегрузки;
- падение предметов с высоты (со шкафов, полок);
- повышенные уровни электромагнитного излучения;
- повышенный уровень статического электричества;
- повышенный или пониженный уровень освещенности;
- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- пониженная или повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;
- монотонность труда.

1.3. Во время работы работники ЦВП обязаны проходить:

- обучение и проверку знаний требований охраны труда один раз в год;
- повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте не реже одного раза в полгода;
- проверку знаний по электробезопасности для электротехнического персонала в объеме 1 группы по электробезопасности один раз в год;
- проверку знаний пожарно-технического минимума один раз в год;
- периодический медицинский осмотр один раз в год;
- профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию один раз в год.

1.4. Работники ЦВП, не прошедшие проверку знаний в установленные сроки, к самостоятельной работе не допускаются.

1.5. Работники ЦВП в процессе выполнения работ должны:

- знать и соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, требования настоящей инструкции, правила личной гигиены;
- владеть приемами оказания первой доврачебной помощи, знать место расположения и содержание аптечки, уметь пользоваться находящимися в ней средствами;
- знать место расположения первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться;
- своевременно проверять исправность действия приспособлений и инструмента, контрольно-измерительных приборов, предохранительных

устройств;

- содержать рабочее место в чистоте;
- выполнять только ту работу, которая ему поручена и не передавать ее другим лицам;
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, иные личные вещи и хранить их отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать непосредственному руководителю обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно;
- использовать при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов одноразовые перчатки, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- во время работы быть внимательными, не отвлекаться, не допускать на рабочее место лиц, не имеющих отношения к работе;
- принимать пищу, отдыхать, курить только в специально отведенных для этого местах.

1.6. Работникам ЦВП запрещается:

- выполнять работы, не входящие в круг их должностных обязанностей;
- самовольно исправлять электроприборы, сетевую проводку;
- работать на неисправном оборудовании;
- покидать рабочее место, не предупредив своего непосредственного руководителя;
- оставлять свое рабочее место без присмотра;
- загромождать и захламлять рабочее место, помещения ЦВП, проходы и проезды;
- пользоваться защитными средствами, срок годности которых истек;
- хранить личные вещи и комнатные растения в производственных помещениях ЦВП;
- распивать спиртные напитки, употреблять психотропные, токсические или наркотические вещества на рабочем месте или в рабочее время, а также появляться и находиться на рабочем месте, на территории ТюмГУ в состоянии опьянения, состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсичных веществ, с остаточными явлениями опьянения;
- производить работы в болезненном состоянии, при переутомлении, алкогольном, наркотическом или токсическом опьянении, с остаточными явлениями опьянения.

1.7. Работники ЦВП обеспечиваются спецодеждой и другими

средствами индивидуальной защиты, санитарной одеждой в соответствии с типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды и спецобуви. Работники должны бережно относиться к выданным средствам индивидуальной защиты и использовать их по назначению. Запрещается носить средства индивидуальной защиты в нерабочее время и выходить в них за пределы рабочего места.

1.8. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений ЦВП должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.

1.9. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений ЦВП должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, не иметь повреждений.

1.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

1.11. Не допускается использование ртутных термометров в производственных помещениях ЦВП.

1.12. Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях ЦВП. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и работников ЦВП.

1.13. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

1.14. Для пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

1.15. Допускается обработка пищевого сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков), обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

1.16. Производственное оборудование должно быть безопасным в эксплуатации при использовании отдельно или в составе комплексов и технологических систем в течение всего срока эксплуатации.

1.17. Все виды торгово-технологического оборудования, приводимые в действие электроэнергией, металлические конструкции, несущие на себе электроустановки, подлежат обязательному заземлению. Эксплуатация оборудования без заземления запрещается.

1.18. К обслуживанию газовой аппаратуры допускаются лица, имеющие удостоверение о прохождении специального техминимума по эксплуатации газовой пищеварочной аппаратуры.

1.19. Все технологические процессы, связанные с доставкой сырья, полуфабрикатов, готовых изделий должны осуществляться способами, максимально устраняющими ручные операции, исключаящими опасность травматизма.

1.20. Чистка, регулировка и ремонт всех видов оборудования допускается только при отключенных электродвигателях.

1.21. Все движущиеся части машин и механизмов (валы, ролики и пр.) должны быть ограждены. Работать на машинах без соответствующих ограждений запрещается.

1.22. Для вскрытия и распаковки тары необходимо использовать соответствующие исправные инструменты (гвоздодеры, клещи).

1.23. Тара для внутрицехового перемещения должна иметь соответствующую маркировку: «крупа», «молоко» и т.д.

1.24. Для открывания консервных банок необходимо пользоваться специальными приспособлениями и ключами.

1.25. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

1.26. Столовая, кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

1.27. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

1.28. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, максимальных температурных режимов.

1.29. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

1.30. Для посетителей и работников ЦВП должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

1.31. Ведра, тазы для мытья полов и уборки помещений должны быть окрашены в особый цвет, иметь надпись или пластмассовую бирку «для полов» и т.д.

1.32. Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных

местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

1.33. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

1.34. Полы должны быть гладкими, нескользкими, удовлетворять гигиеническим и эксплуатационным требованиям данного помещения.

1.35. Находясь на территории ТюмГУ, необходимо быть внимательным, соблюдать осторожность в местах проезда автотранспорта, производства погрузочно-разгрузочных работ, при прохождении скользких участков во время гололеда, мест, где нависают ледяные наплывы.

1.36. Необходимо быть внимательным к высоте потолка помещений ЦВП, высоте дверной коробки, технологическому оборудованию, находящемуся на уровне головы. Входя в такие помещения и проходя около такого технологического оборудования, нужно наклонять голову во избежание ушиба и получения травмы.

1.37. Работники ЦВП обязаны немедленно извещать непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении своего здоровья, в том числе о появлении острого профессионального заболевания (отравления).

1.38. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, подвергаются дисциплинарному воздействию в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, внеочередной проверке знаний вопросов охраны труда.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Провести осмотр открытых поверхностей тела на наличие повреждений кожного покрова (нагноения, порезы, ожоги и др.) с регистрацией итогов осмотра в гигиеническом журнале.

2.2. Перед началом работы необходимо надеть и застегнуть (завязать завязки) санитарную одежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать санитарную одежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

2.3. Необходимо осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности. При обнаружении непригодного инвентаря, посуды необходимо потребовать от администрации его изъятия и замены.

2.4. При осмотре оборудования необходимо проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособлений.

2.5. При обнаружении неисправностей в оборудовании необходимо немедленно сообщить о них администрации и до их устранения к работе не приступать. Не разрешается самовольно производить какой-либо ремонт оборудования.

2.6. Необходимо проверить наличие диэлектрических ковриков в зоне обслуживания электрооборудования и деревянных решеток на полу в помещении посудомойки.

2.7. Перед включением посудомоечной машины необходимо проверить наличие воды в ваннах и в баке электронагревателя.

2.8. Обо всех замечаниях, обнаруженных неисправностях инвентаря, приспособлений, оборудования и других нештатных ситуациях работники ЦВП обязаны сообщать своему непосредственному руководителю.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Выполнять только ту работу, по которой работник прошел обучение, инструктаж по охране труда, которая прописана в его должностной инструкции, к которой он допущен непосредственным руководителем.

3.2. Во время работы работники ЦВП должны быть внимательными, не отвлекаться, не допускать спешки, выполнять работу с учетом использования безопасных методов.

3.3. Во время работы работникам разрешается устранять мелкие неисправности, не требующие разборки механизмов и приспособлений. В остальных случаях о необходимости проведения ремонтных работ нужно сообщать непосредственному руководителю.

3.4. При механической обработке пищевых продуктов:

3.4.1. Перед включением оборудования необходимо проверить, нет ли в рабочей камере или вблизи движущихся частей машины посторонних предметов, предупредить о пуске находящийся рядом персонал.

3.4.2. Для проталкивания продукта внутрь бункера или рабочей камеры должны применяться специальные приспособления: деревянные толкачи, пестики, лопатки.

3.4.3. Удаление заклинившихся продуктов или их остатков необходимо производить после полной остановки двигателя рабочих органов машины.

3.4.4. Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины необходимо проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок.

3.4.5. Снятие и установку терочного диска картофелеочистительной машины необходимо производить с помощью специального крючка.

3.4.6. Перед началом работы необходимо проверить надежность крепления мясорубки на корпусе привода.

3.4.7. Над горловиной мясорубок с диаметром загрузочных отверстий свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо, не допускающее попадания рук к подвижным частям.

3.4.8. Подъем и опускание предохранительной крышки куттера следует производить плавно, без рывков. Кожух куттера должен быть заблокирован с приводом.

3.4.9. Выгружать фарш из куттера при отсутствии саморазгружающихся приспособлений необходимо ковшом.

3.4.10. Тестомесительную машину следует включать только после

полной фиксации подкатной дежи на машине и опущенных щитках ограждения.

3.4.11. Во время работы тестомесительной машины запрещается поднимать ограждения, открывать подкатную дежу, добавлять и вынимать продукты из дежи, помогать машине руками замешивать тесто, а также чистить и мыть дежу.

3.4.12. Перед началом работы тестораскаточной машины следует проверить надежность блокировочного устройства.

3.4.13. Во время работы на тестораскаточной машине запрещается протирать вальцы и открывать облицовку.

3.4.14. Сменные машины должны быть надежно укреплены на корпусе привода.

3.4.15. Устанавливать сменную машину на работающий привод запрещается.

3.4.16. На хлеборезке запрещается производить укладку хлеба при движении подающей каретки.

3.4.17. Заточку дискового ножа хлеборезки следует производить только при помощи заточного механизма, установленного на машине.

3.4.18. При заточке ножа хлеборезательной машины не допускается проверять остроту режущих кромок ножа рукой.

3.4.19. Для очистки дискового ножа хлеборезательной машины от остатков продуктов необходимо применять деревянные скребки. Снимать остатки продуктов с ножа руками запрещается.

3.4.20. Применение оборудования для выполнения операций, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации, запрещается.

3.5. При тепловой обработке пищевых продуктов:

3.5.1. Пользоваться при растопке оборудования с огневым обогревом (плит, печей, кипятильников, вмазанных котлов) бензином, другими легковоспламеняющимися жидкостями запрещается.

3.5.2. Подготовка топлива должна производиться вне помещения кухни.

3.5.3. Удаление золы следует производить после охлаждения топки.

3.5.4. Запрещается охлаждать топку или настил плиты водой.

3.5.5. Не разрешается включение электрических котлов и автоклавов при незаполненной паровой рубашке. Перед началом работы пароводяную рубашку следует заполнять до уровня контрольного крана кипяченой водой.

3.5.6. Запрещается включать котлы и автоклавы в случае неисправности заземления, двойного предохранительного клапана, при пуске пара из рубашки и наличии трещин в рубашке автоклава.

3.5.7. Включать автоклавы разрешается только при плотном и равномерном закреплении крышки всеми откидными винтами.

3.5.8. Прежде чем открыть крышку автоклава, необходимо его выключить, открыть в крышке паровоздушный кран. Когда давление внутри автоклава снизится до нуля, следует ослабить откидные винты, причем ослабление произвести крест-накрест, а затем в таком же порядке полностью отвернуть и открыть крышку. Завинчивание следует также вести крест-

накрест, а не подряд, во избежание неравномерной нагрузки на винты и появление неплотностей. Подъем крышки производится осторожно во избежание ожога лица и рук.

3.5.9. Выгрузку продуктов из электрических котлов следует производить только после отключения нагрева и выпуска пара из рабочей камеры.

3.5.10. Настил электрической плиты должен быть ровным и гладким. Не допускается работа на плите с деформированным настилом.

3.5.11. Плита должна иметь бортовую поверхность и поручни, предохраняющие от ожогов. Поручни должны быть расположены от бортов плиты на расстоянии не ближе 10 см.

3.5.12. Во время работы на электрической плите не допускается перегрев настила конфорок и работа с недогруженными конфорками, включенными на полную мощность.

3.5.13. Эксплуатировать оборудование, работающее под давлением, при неисправных манометрах и других контрольно-измерительных приборов запрещается.

3.5.14. Включать электрический кипяtilьник в работу следует только после проверки наличия воды в водопроводной сети и заполнения питательного бачка.

3.5.15. Во время работы кипяtilьника не должно быть сильного шума, ударов, парения и выброса кипятка.

3.5.16. Запрещается при отборе кипятка вешать ведро на кран кипяtilьника. Ведро должно быть установлено на специальную подставку.

3.5.17. Запрещается включать ток при отсутствии жира в загрузочной чаше электросковороды.

3.5.18. При открывании крышки загрузочной чаши во время работы не следует наклонять ее на себя.

3.5.19. Перед опрокидыванием загрузочной чаши необходимо выключить ток. Опрокидывать сковороду при включенных нагревателях запрещается.

3.6. При ручной обработке пищевых продуктов:

3.6.1. При работе с ножом рабочий должен держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусениц, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.

3.6.2. Править нож о мусат следует в стороне от рабочих, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.

3.6.3. Ручную мойку рыбы необходимо производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки рабочих от травмы.

3.6.4. Для выемки рыбы из ванн должны использоваться проволочные черпаки.

3.6.5. При разделке рыбы должны использоваться разделочные ножи, головорубы, скребки.

3.6.6. Перенос инструментов должен производиться в чехлах, ножнах. Хранить инструмент необходимо в пеналах.

3.6.7. Мясо при ручной обработке должно обваливаться только размороженным.

3.6.8. Колоды для разрубки мяса и костей должны устанавливаться на крестовину. Высота колоды должна быть не менее 0,85 м от уровня пола. Не допускается наличие трещин и заусениц на разделочных досках, а также на колодах для разрубки мяса.

3.6.9. Укладывать полуфабрикаты на сковороды и противни для жарения необходимо с наклоном от себя. Противни должны быть легкими, изготовленными из нержавеющей стали, без заусениц, острых углов.

3.6.10. Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухое полотенце. При этом необходимо помнить, что предельная норма переноски грузов вручную установлена для женщин – 15 кг, для мужчин – 50 кг.

3.6.11. Наплитные котлы, кастрюли, сотейники и другая кухонная посуда должны иметь прочно прикрепленные ручки, ровное дно и хорошо пригнанные крышки.

3.6.12. Установка наплитных котлов с пищей должна производиться на устойчивые подставки-табуреты.

3.7. Во время работы посудомоечной машины открывать дверцу моющей или ополаскивающей камеры запрещается.

3.8. Сливать загрязненную воду из ванны следует только после остановки машины.

3.9. Мойка и очистка посуды от остатков пищи, а также уборка полов, стеллажей должна производиться с помощью щеток, скребков, ершей, деревянных лопаток.

3.10. Необходимо немедленно удалять из мойки осколки разбитой посуды, а также посуду, имеющую трещины и сколы.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. Необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появлении запаха гари, прекращении подачи электроэнергии.

4.2. При внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование и сообщить непосредственному руководителю.

4.3. Не допускать работы оборудования (печей, плит, котлов, кипятильников) с газовым обогревом при отклонении давления газа от заданного; погасании пламени горелок; нарушении тяги; прекращении подачи воздуха.

4.4. При появлении в помещении запаха газа следует немедленно

прекратить пользование газовыми приборами, не применять открытый огонь, не курить, не включать электроприборы, закрыть все краны у газового оборудования, открыть окна для проветривания помещений и вызвать аварийную службу по телефону 104.

4.5. Работа оборудования, работающего под давлением, должна быть приостановлена:

- при неисправности предусмотренных контрольно-измерительных приборов и средств автоматики (манометров, предохранительных клапанов, указателей уровня и т.д.);

- при повышении давления в паропроводящей рубашке выше разрешенного, несмотря на соблюдение всех требований по режиму работы и безопасному обслуживанию;

- при неисправности предохранительных клапанов, предохранительных и блокировочных устройств;

- при неисправности или неполном количестве крепежных деталей крышек, люков;

- при обнаружении в основных элементах аппарата трещин, выпучин, пропусков или потений в сварных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрыва прокладок;

- при возникновении пожара.

4.6. При парении двухстенной жаровни (с косвенным обогревом) следует убедиться в наличии теплоносителя в рубашке. При утечке теплоносителя из рубашки или недостаточном его уровне следует немедленно прекратить работу и отключить жаровню от электросети.

4.7. В аварийной обстановке необходимо оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.8. При возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 112 или 101 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.9. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую доврачебную помощь, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.10. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую доврачебную помощь, при необходимости, вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или 112. Сообщить непосредственному руководителю о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. После окончания работы (смены) работнику необходимо проверить

и привести в порядок свое рабочее место, используемые машины, оборудование, очистить от грязи использованное оборудование, инвентарь, собрать, вынести отходы в специально организованное для этого место.

5.2. Закрыть общий газовый кран.

5.3. Выключить общий силовой электрорубильник, вентиляцию и свет.

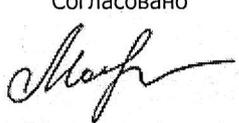
5.4. Снять, осмотреть, привести в порядок, убрать в шкаф санитарную одежду и обувь.

5.5. Обо всех недостатках, неисправностях, обнаруженных во время работы, работник обязан сделать соответствующие записи в журнале технического обслуживания и сообщить непосредственному руководителю.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ[Сохранить в Word](#)

от 24.03.2021

Рег. номер: Проект_Н_9181
Вид документа: Нормативный документ
Содержание: Инструкция по охране труда для работников ЦВП
Инициатор: Плетнева Александра Сергеевна
Автор: Плетнева Александра Сергеевна

Согласующие	ФИО	Дата получения	Дата согласования	Результат согласования	Комментарии
Начальник	Колесова Елена Владимировна	12.03.2021 12:07	12.03.2021 12:27	Согласовано	
Начальник управления	Винниченко Евгений Олегович	12.03.2021 12:27	15.03.2021 08:39	Согласовано	
Директор центра вузовского питания	Приданникова Екатерина Андреевна	15.03.2021 08:39	15.03.2021 12:44	Согласовано	
Начальник управления	Винниченко Евгений Олегович	15.03.2021 12:44	16.03.2021 10:50	Согласовано	
Начальник управления	Кинчур Денис Анатольевич	16.03.2021 10:50	18.03.2021 10:49	Делегировано сотруднику Никонова Наталья Валентиновна	в работу
Начальник отдела	Никонова Наталья Валентиновна	18.03.2021 10:49	18.03.2021 13:43	Согласовано	
Начальник службы	Александрова Кнарик Сейрановна	18.03.2021 13:43	23.03.2021 13:36	Делегировано сотруднику Малахова Ольга Валерьевна	Прошу проверить, согласовать.
Главный документовед	Малахова Ольга Валерьевна	23.03.2021 13:36	24.03.2021 14:29	Согласовано 	

Подписант: Ректор Романчук Иван Сергеевич
Дата подписания: