**муниципальное казенное учреждение для детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей**

**(законных представителей) «Детский дом «Надежда» города Белово»**

**652645, Кемеровская область, г. Белово, пгт Новый Городок, ул. Киевская, 38, тел.: 3-10-08; 3-77-80**

**СОГЛАСОВАНО:** **УТВЕРЖДАЮ**:

Председатель профкома Директор:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Ю. Магомедова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Ю. Козлова

« 13 » сентября 2019 г. « 13 » сентября 2019 г.

**Инструкции**

**по охране труда и технике безопасности**

**для работников пищеблока**

**детского дома «Надежда»**

Белово 2019

|  |
| --- |
| ББК  **Автор-составитель** О.В. Васинева, специалист по охране труда и технике безопасности  Васинева, 2019 |

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Должностная инструкция **№ 1** по охране труда для повара | 6 |
| 2. | Должностная инструкция **№ 2** по охране труда для кухонного рабочего | 9 |
| 3. | Должностная инструкция **№ 3** по охране труда для кладовщика | 10 |
| 4. | Инструкция **№ 4**  техника безопасности при кулинарных работах | 16 |
| **Уборка пищеблока** | | |
| 5. | Инструкция **№ 5**  по режиму уборки в пищеблоке | 18 |
| 6. | Инструкция **№ 6**  по разведению и применению средства для дезинфекции  «Жавелион» | 19 |
| 7. | Инструкция **№ 7**  правила пользования моющим средством «AOS» для мытья кухонной посуды | 19 |
| 8. | Инструкция **№ 8**  правила пользования моющим средством «AOS» для мытья столовой посуды | 20 |
| 9 | Инструкция **№ 9**  техника безопасности при мытье посуды | 20 |
| 10. | Инструкция **№ 10**  правила мытья кухонной посуды | 21 |
| 11. | Инструкция **№ 11**  правила мытья столовой посуды | 22 |
| 12 | Инструкция **№ 12**  правила обработки ветоши | 23 |
| 13 | Инструкция **№ 13**  по обработке мест хранения хлеба | 23 |
| 14 | Инструкция **№ 14**  по обработке овощей и фруктов | 23 |
| 15 | Инструкция **№ 15**  техника безопасности при чистке овощей и картофеля | 23 |
| **Санитарно эпидемиологические требования** | | |
| 16. | Инструкция **№ 16**  правила обработки яиц | 25 |
| 17. | Инструкция **№ 17**  правила тепловой обработки продуктов | 26 |
| 18 | Инструкция **№ 18**  рекомендации по отбору суточной пробы | 26 |
| 19. | Инструкция **№ 19**  правила личной гигиены | 27 |
| 20. | Инструкция **№ 20** требования к санитарному содержанию пищеблока | 28 |
| 21. | Инструкция **№ 21**  требования к санитарному содержанию столовой | 28 |
| 22. | Инструкция **№ 22**  о проведении витаминизации пищи | 28 |
| 23. | Инструкция **№ 23**  о кулинарной обработке пищевых продуктов | 28 |
| 24. | Инструкция **№ 24** о выдаче готовой продукции | 29 |
| 25. | Инструкция **№ 25**  о соблюдении санитарного режима на пищеблоке | 29 |
| 26. | Инструкция **№ 26**  требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий | 30 |
| 27. | Инструкция **№ 27**  при карантине | 30 |
| **Электрооборудование** | | |
| 28. | Инструкция **№ 28**  по технике безопасности на пищеблоке | 30 |
| 29. | Инструкция **№ 29**  по технике безопасности для поваров | 31 |
| 30. | Инструкция **№ 30** при работе с электроплитой | 32 |
| 31. | Инструкция **№ 31** при работе с жарочным шкафом | 33 |
| 32. | Инструкция **№ 32**  при работе с электромясорубкой | 35 |
| 33. | Инструкция **№ 33**  при работе с электротитаном | 36 |
| 34. | Инструкция **№ 34**  при эксплуатации холодильного оборудования | 37 |
| **Электробезопасность** | | |
| 35. | Инструкция **№ 35**  по электробезопасности | 39 |
| 36. | Инструкция **№ 36** об оказании первой помощи при ударе током | 41 |
| 37. | Инструкция **№ 37**  по охране труда при использовании бытовой электротехники | 42 |
| **Важные правила в летний период** | | |
| 38. | Инструкция **№ 38**  оказание первой доврачебной помощи при тепловом ударе | 43 |
| 39. | Инструкция **№ 39**  оказание медицинской помощи при укусах насекомых | 44 |
| 40. | Инструкция **№ 40** оказание первой помощи при ушибах, порезах, ранениях | 44 |
| 41. | Инструкция **№ 41**  профилактика перегрева в условиях жаркой погоды | 45 |
| 42. | Инструкция **№ 42**  важные правила в летний период | 46 |
| **Пожарная безопасность** | | |
| 43. | Инструкция **№ 43**   о поведении при пожаре | 47 |
| 44. | Инструкция **№ 44**  о порядке действия персонала по обеспечению безопасности и быстрой эвакуации в случае возникновения пожара | 47 |
| 45. | Инструкция **№ 45**  мероприятия по эвакуации из помещения детского дома | 47 |
| 46. | Инструкция **№ 46**  руководство к действию при обнаружении пожара. | 48 |
| 47. | Инструкция **№ 47**  по оказанию первой помощи пострадавшему | 48 |
| 48. | Инструкция **№ 48**  порядок действий в случае возникновения пожара | 50 |
| **Чрезвычайные ситуации** | | |
| 49. | Инструкция **№ 49** поведение во время землетрясения | 51 |
| 50. | Инструкция **№ 50** «тревожный чемоданчик» | 52 |
| 51. | Инструкция **№\_51\_** правила поведения в гололед, при падении снега, сосулек и наледи с крыш | 54 |
| **Антитеррористическая защищенность** | | |
| 52. | Инструкция **№ 52** по ведению телефонного разговора при угрозе взрыва | 55 |
| 53. | Инструкция **№ 53** персоналу при захвате террористами заложников | 55 |
| 54. | Инструкция **№ 54**  при поступлении угрозы террористического акта в письменном виде | 56 |
| 55. | Инструкция **№ 55** по действиям постоянного состава и воспитанников в условиях возможного биологического заражения | 57 |
| 56. | Инструкция № 56 при обнаружении предмета, похожего на взрывное устройство | 58 |
| 57. | Инструкция №\_57 персоналу при поступлении угрозы террористического акта по телефону | 59 |
| 58. | Инструкция № **58** рекомендации сотруднику при обнаружении предмета, похожего на взрывоопасный | 61 |
| 59. | Инструкция **№ 59**  о первоочередных действиях при угрозе террористического акта или возникновении иных нештатных ситуаций | 61 |
| **Железная дорога** | | |
| 60. | Инструкция **№ 60**  правила поведения вблизи железной дороги | 62 |
| **Трудовая деятельность** | | |
| 61. | Инструкция **№ 61**  по охране труда для безопасного выполнения работ при проведении субботника | 62 |
| 62. | Инструкция **№ 62**  при работе с переносной лестницей-стремянкой | 64 |
| **Для кладовщика** | | |
| 63. | Инструкция **№ 63**  контроль при приеме продуктов | 68 |
| 64. | Инструкция **№ 64** о транспортировке и хранении пищевых продуктов | 77 |
| 65. | Инструкция **№ 65** о требованиях, предъявляемых к поступлению продуктов на пищеблок | 77 |
| 66. | Инструкция **№ 66** о хранении пищевых продуктов | 77 |
| 67. | Инструкция **№ 67** об обработки и разделке сырых продуктов | 78 |

**Должностная инструкция № 1**

**по охране труда и технике безопасности**

**для повара**

**I.Общие требования**

1.1. К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе у горячей плиты не допускаются.

1.2. На рабочем месте повар получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку по устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме 1 группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Повар обязан соблюдать действующие в детском доме правила внутреннего распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы, перерыва для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

1.4. Перед началом работы в детском доме повар должен получить противопожарный инструктаж. Пользоваться исправными выключателями, розетками, вилками, патронами и другой арматурой. Не оставлять без присмотра включенное оборудование и электроприборы, отключать электрическое освещение (кроме аварийного) по окончании рабочего времени.

1.5. Соблюдать действующие Правила пожарной безопасности. При обнаружении пожара или признаков горения (задымления, запах гари, повышение температуры и т.п.) необходимо:

- прекратить работу и отключить с помощью кнопки «стоп» (выключателя, рубильника, крана и т.п.) используемое оборудование и электроприборы;

- немедленно сообщить об этом дежурной;

- принять меры по эвакуации людей, тушению пожара и сохранности материальных ценностей;.

1.6. О каждом несчастном случае на производстве пострадавший или очевидец в течении смены должен сообщить старшей медицинской сестре или директору.

1.7. При обнаружении неисправности используемого оборудования, инвентаря, инструмента повар должен сообщить об этом старшей медицинской сестре или зам.директора по АХР и до ее устранения к работе не приступать. Начинать (продолжать) работу следует после ликвидации неисправности и ее последствий, препятствующих или затрудняющих нормальное производство работ.

1.8. Во время работы повар должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний ежедневно перед началом смены;

- проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) – ежегодно;

- проверку санитарно-гигиенических знаний – ежегодно;

- периодический медицинский осмотр: врачом терапевтом – ежегодно, врачом-дерматовенерологом – ежегодно.

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте повар должен получать один раз в 3 месяца.

1.9. Повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты.

1.10. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитных и других заболеваний повар 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. При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирных изделий, покрывать ногти лаком.

**II. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- перед включением электроплиты наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.2. Правильно надеть полагающеюся санодежду. Волосы убери под головной убор, рукава одежды подбери до локтя или застегни у кисти рук. Не закалывай иголками санодежду, не держи в карманах булавки, стеклянные, бьющиеся и острые предметы.

2.3. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай проходы.

Осмотри инвентарь, убедись в его исправности. Требуй от зам. директора по АХЧ изъятия и замены непригодного инвентаря и посуды.

2.4. При осмотре оборудования проверь:

- исправность оборудования;

- наличие и исправность заземления;

- наличие и исправность ограждений.

2.5. При обнаружении каких-либо неполадок или неисправностей в оборудовании заяви немедленно зам.директору по АХР и до устранения их к работе не приступай. Без разрешения не производить какой-либо ремонт оборудования.

**III. Требования безопасности во время работы**

3.1. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;

- операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повара обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плиты, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

- не допускать включения электрокомфорок на максимальную и среднюю мощность без нагрузки.

3.3. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более, чем на 80% объема.

3.4. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.5. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.6. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.7. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.8. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.9. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно и края, непрочно закрепленные ручки или без ручек.

3.10. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.

3.11. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом с работниками.

3.12. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.13. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на 3\4 емкости;

- прижимать котел к себе;

- держать в руках нож или другой инструмент.

3.14. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.15. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

3.16. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применить специальные карбовочные ножи.

3.17. Не работай на машинах и аппаратах, устройства которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.

3.18. Работай на мясорубке только со специальным приспособлением или кольцом у загрузочной воронки.

3.19. Для проталкивания мяса на шнек машины пользуйся деревянным пестиком. Не проталкивай мясо руками.

3.20. Не работай на мясомешалке без специального приспособления, не допускающего пуск ее при открытой крышке загрузочного ковша.

3.21. При пользовании машинами универсального привода, насадку и крепление их производи при выключенном моторе.

3.22. При работе на шинковальных машинках не проталкивай овощи руками на ходу.

3.23. При работе на овощемялке и протирочных машинах пользуйся предохранительной крышкой или решеткой в загрузочной воронке.

3.24. Разделку замороженного мяса производи после его оттаивания.

3.25. Для разруба мяса используй колоды с ровной поверхностью.

3.26. Для опалки птицы, дичи, голья не пользуйся паяльными лампами, требуй оборудования специального опалочного горна.

3.27. При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку и нож при обработке продуктов. Ножи храни в специальных чехлах.

3.28. Выемку рыбы из ванны производи проволочными черпаками.

3.29. Требуй от завхоза, чтобы поверхность кухонной плиты была ровной, без выступов, а топочные очаги и дверцы их (нагревательные элементы) исправны.

3.30. Передвигай посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков.

3.31. Следи за тем, чтобы поставленные на плиту жиры для разогрева не вспыхнули от высокой температуры.

3.32. При поджарке котлет, пирожков и других полуфабрикатов клади их с наклоном от себя.

3.33. Клади в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды.

3.34. Следует пользоваться противнями, которые свободно, без наклона, входят в духовой шкаф.

3.35. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой наплиточной посуды с горячей пищей открывай осторожно на себя. Перед тем, как переставлять нагретую посуду или посуду с горячей пищей с одного рабочего места на другое, предупреди об этом стоящих работников. При переноске горячей пищи нельзя прижимать посуду к себе.

3.36. Посуду с пищей после ее тепловой обработки ставь на устойчивые подставки.

3.37. Требуй, чтобы поверхность подставок была больше поверхности дна устанавливаемой посуды.

3.38. Не берись голыми руками за горячую кухонную посуду, используй для этого полотенце.

3.39. Принимай меры к уборке пролитой жидкости, уроненных на пол продуктов.

3.40. Разделочные доски клади на ровную поверхность стола.

3.41. Открывай банки с консервами ключом, предназначенным для этой цели. Запрещается вскрывать банки ножами и другими поварскими инструментами.

3.42. Для вскрытия тары используй гвоздодеры, клещи, молоток и другие, предназначенные для этого инструменты.

3.43. Не переноси один груз весом свыше установленной нормы (для женщин более 15 кг, для мужчин – свыше 50 кг).

3.44. Не выходи потным на улицу или в холодное помещение.

3.45. Для работы на высоте используй исправную стремянку или приставную лестницу, имеющую приспособления от скольжения (шипы, резиновая прокладка). Не пользуйся для работы на высоте бочками, ящиками и другими случайными подставками.

3.46. Будь внимателен во время работы, не отвлекай других от работы.

3.47. Если с тобой произойдет несчастный случай, связанный с работой, и если ты в состоянии сообщить об этом, то немедленно сообщи администрации образовательного учреждения и требуй оказания помощи и составления акта.

3.48. При работе на раздаче необходимо:

- следить за наличием и уровнем воды в электромармите для вторых блюд, не допуская ее сильного кипения;

- производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;

- включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;

- сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

3.49. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

**IV. Требования безопасности по окончании работ**

4.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

4.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

4.3. Приведи в порядок рабочее место.

4.4. Поварской инструмент, посуду убери в места хранения.

4.5. Сообщи зам. директору по АХЧ о всех замеченных и неисправностях при работе.

4.6. Сними и уложи в отведенное место сан. одежду.

4.7. Вымой открытые части тела (лицо, руки), при необходимости прими душ.

**V.Ответственность за несоблюдение требований инструкции**

Лица, нарушившие данную инструкцию, несут ответственность в судебном или административном порядке согласно с правилами.

**Должностная инструкция № 2**

**по охране труда и технике безопасности**

**для кухонного рабочего**

**I. Обязанности перед началом работы**

1.1.Прежде, чем приступить к работе, надень полагающеюся спецодежду, проверь исправность оборудования, кранов, инвентарь, необходимых для работы.

1.2. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай проходы.

1.3. Требуй, чтобы на полы помещения мойки были установлены деревянные решетки.

1.4. При обнаружении каких-либо неполадок или неисправностей сообщи немедленно заместителю директору по АХЧ.

1.5. Запрещается самому производить какой-либо ремонт оборудования.

**II. Обязанности во время работы**

2.1. Не держи в одежде, в которой работаешь, булавки, иголки, острые предметы.

2.2. Не пускай в действие машины и аппараты, устройства которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.

2.3. Не загромождай рабочее место предметами, ненужными для работы.

Освобождай посуду от остатков пищи деревянной лопаткой, волосяной или травяной щеткой.

2.4. Клади остатки пищи из посуды в баки с крышками.

2.5. Не нажимай сильно на стенки посуды при мойке. Мойку стаканов производи отдельно от другой посуды.

2.6. Немедленно вынимай из мойки осколки разбитой посуды, а также посуду с трещинами и щербинками.

2.7. При мытье посуды в воде с примесью соды, других химических продуктов (химикатов) пользуйся волосяной щеткой и мочалкой.

2.8. Немедленно прекрати работу при ощущении хотя бы незначительного ожога руки водяной примесью химикатов. С ожогами обратись к врачу.

2.9. Применяй металлические корзинки и сетки для ополаскивания посуды в горячей воде.

2.10. Остерегайся заусенец при чистке вилок, ножей, ложек и других обеденных приборов с помощью металлического точила.

2.11. Немедленно убирай с пола пролитый жир, уроненную на пол пищу, осколки разбитой посуды и т.д.

2.12. Прежде чем передвигать столы, полки, шкафы и другой инвентарь и мебель, проверь и убери с их поверхности предметы, которые могут упасть.

2.13. При выполнении работ на высоте пользуйся только исправными, с железными наконечниками или резиновыми подкладками лестницами или стремянками.

2.14. Ставь лестницу с наклоном к полу не превышающим 60 градусов.

2.15. Не пользуйся вместо лестниц случайными подставками.

2.16. Протирай части машин только после полной их остановки.

2.17. Не клади тряпки и какие-либо другие предметы на оборудование, машины и аппараты.

2.18. Не прикасайся к открытым и не огражденным токоведущим частям (ножи, рубильники, токоведущие части, штепсельные розетки и др.), а также к оголенным и плохо изолированным проводам.

2.19. Производи уборку электроаппаратов и электрооборудования лишь только после того, как убедился, что ток выключен.

2.20. При обнаружении электрического тока на корпусах машин или аппаратов, на радиаторах, трубопроводах и т.п. прекрати уборку и немедленно сообщи об этом администрации детского дома.

2.21. Следи за тем, чтобы полы помещений всегда были чистыми и сухими.

2.22. Не поднимай и не переноси грузы весом больше, чем положено (женщина – свыше 15 кг, мужчина – свыше 50 кг).

**III. Обязанности по окончанию работы**

3.1. Необходимый инвентарь сложи в установленное для него место.

3.2. Вымытую посуду и оставшиеся химикаты уложи в установленное для них место.

3.3. Приведи в порядок рабочее место.

3.4. Сообщи старшей медицинской сестре или зам.директора по АХР о всех неисправностях.

3.5. Сними и уложи в отведенное место спецодежду.

3.6. Вымой открытые части тела (лицо, руки), при необходимости прими душ.

**IV.Ответственность за несоблюдение требований инструкции**

4.1. Лица, нарушившие данную инструкцию, несут ответственность в судебном или административном порядке согласно с правилами внутреннего распорядка образовательного учреждения, а также действующему законодательству.

**Должностная инструкция № 3**

**по охране труда и технике безопасности**

**для кладовщика**

1. **Общие требования безопасности**

1.1. Настоящая инструкция разработана для кладовщика (далее - работник).

За нарушение требований настоящей инструкции, относящихся к выполняемой им работе, работник несет ответственность в соответствии с действующими трудовым, уголовным и административным законодательствами.

1.2. Работник допускается к самостоятельной работе после прохождения:

- медицинского освидетельствования;

- вводного инструктажа, проведенного директором или заместителем директора по охране труда по утвержденной инструкции вводного инструктажа;

- первичного инструктажа на рабочем месте, проведенного директором или заместителем директора по охране труда;

- обучения безопасным методам работы в течение 1-2 дней;

- проверки знания настоящей инструкции;

1.3. Работник обязан выполнять должностные обязанности, соблюдать дисциплину труда, своевременно и точно выпол­нять распоряжения директора, Правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда, бережно относиться к имуществу.

1.4. Работник должен:

* знать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура

воздуха рабочей зоны; отсутствие или недостаток естест­венного света;

недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки инвентаря, тары;

химические факторы), проявляющиеся на его рабочем месте;

* знать и уметь применять меры предосторожности и средства защиты (в том числе

индивидуальной) от опасных и вредных производственных фактор

- знать места подключения токоприемников, коммутирующие устройства, а также

уметь определять их исправное состояние;

- знать пути эвакуации персонала и действия в случае возникновения аварийных

ситуаций;

- знать места нахождения средств пожаротушения и уметь их применять;

* знать особенности поражения отдельными опасными производственными

факторами и уметь оказывать доврачебную помощь пострадавшим;

1.5. В зависимости от применяемого оборудования на рабочем месте могут проявляться различные опасные и вредные производственные факторы. Информация об опасных и вредных производственных факторах, возникающих при эксплуатации оборудования, содержится в инструкциях по их эксплуатации.

При эксплуатации электрооборудования опасным производственным фактором является электрический ток. Предельно допустимая величина переменного тока 0,3 мА. При увеличении тока до 0,6-1,6 мА человек начинает ощущать его воздействие.

Факторами, определяющими степень поражения электротоком, являются сила тока, продолжительность воздействия электротока на человека, место соприкосновения и путь прохождения проникновения тока, состояние кожи, электрическое сопротивление тела, физиологическое состояние организма.

Виды поражения электротоком:

- электрический удар (паралич сердца и дыхания);

- термический ожог (электроожог);

- электрометаллизация кожи;

- технические повреждения;

- электроофтальмия (воспаление глаз вследствие действия электротока);

1.6. Средствами защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов при нахождении на объекте служат спецодежда, спецобувь и другие средства инди­видуальной защиты.

1.7. Первичными средствами пожаротушения, доступными работнику, являются песок и ручные огнетушители.

Углекислотный (ОУ-5, ОУ-10) и порошковый (ОП-5, ОП-10) огнетушители позволяют тушить легковоспламеняющиеся жидкости и электрооборудование напряжением до 380 В без снятия напряжения.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Застегнуть надетую спецодежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать волосы под головной убор.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Подготовить рабочую зону для безопасной работы: проверить исправность вентиляционных установок; обеспечить наличие свободных проходов и проездов к местам складирования товаров и тары; проверить состояние полов (отсутствие щелей, выбоин, набитых планок, неровностей, скользкости), достаточность освещения.

2.3. Проверить внешним осмотром: отсутствие в помещении для хранения товаров свисающих и оголенных концов электропроводки; надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств применяемого оборудования; наличие и надежность заземления применяемого оборудования. Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

2.4. При подготовке к работе товарных весов проверить горизонтальность их установки с помощью отвеса, надежно установить весы, наклонный мостик, удобно разместить гири. Прежде чем подключить товарные электронные весы к электросети, надежно заземлить корпус весов изолированным проводом.

2.5. Тщательно осмотреть рабочее место, убедиться в исправности освещения, оборудования склада (кладовой), наличии и исправности защитного заземления корпусов холодильных камер, ограждения их электродвигателей.

2.6.Проверить наличие огнетушителя и мед аптечки.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

**3. Требования безопасности во время работы**

1. Стеллажи должны быть прочными, во избежание падения груза иметь бортики.  
   Расстояние между стеллажами должно быть не менее 0,7м.
2. Переносить грузы в таре и пустую тару только в рукавицах.
3. Переносить грузы весом не свыше 10кг для женщин и не выше 15 кг для мужчин, а вдвоем не свыше 20кг и 30кг соответственно. Для перемещения грузов свыше указанного веса использовать тележки.
4. Укладывать грузы аккуратно, надежно, чтобы не было их падения. Более тяжелые грузы размещать на нижних полках стеллажей.
5. Не загромождать тарой, товарами и другими предметами проходы.
6. Не разбрасывать около склада (кладовой) неисправную тару, посуду с острыми краями, битую стеклянную тару.
7. Не хранить на складе (кладовой) битую посуду.
8. Помещения склада (кладовых) держать в чистоте, выбоины в полу и щели должны своевременно заделываться.
9. Не оставлять в порожней таре острых предметов, торчащих гвоздей и

отходов.

1. Перед вскрытием деревянной тары осмотреть ее и удалить торчащие гвозди соответствующим инструментом.
2. Банки вскрывать только консервным ножом.
3. Во избежание пожара не пользоваться открытым огнем, а также не размещать тару ближе 0,5 м от светильников.

**4.Требования безопасности в аварийных ситуациях**

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

4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение места складирования пролитыми жирами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.3. Пролитые жир и смазочные масла удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть (нагретым не более чем до 50°С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлическую емкость с плотной крышкой.

4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

**5. Оказание первой помощи**

5.1. Работник обязан проверить комплектацию аптечки первой помощи

|  |
| --- |
| **СОСТАВ**  **1.Обезболивающие, противовоспалительные и средства при травме**  **(ушибы, переломы, вывихи), ранениях**  1.1.Анальгин 0,5 №10 - 1 уп.  1.2. Пакет-контейнер портативный гипотермический (охлаждающий) - 1 шт.  1.3. Раствор сульфацила натрия - 1 фл.  1.4.Аспирин - 1 уп.  **2.Средства для остановки кровотечения, обработки и перевязки ран**  2.1. Жгут для остановки артериального кровотечения с регулируемой компрессией (сдавлением) для само- и взаимопомощи - 1 шт.  2.2 Бинт стерильный 10x5 - 1 шт.  2.3. Бинт нестерильный 10x5 - 1 шт.  2.4. Бинт нестерильный 5x5 - 1 шт.  2.5. Атравматическая повязка МАГ с диоксидином или нитратом серебра 8x10 для перевязки грязных ран - 1 шт.  2.6. Лейкопластырь бактерицидный 2,5x7,0 или 2x5 см - 8 шт.  2.7. Салфетки стерильные для остановки капиллярного и венозного кровотечения с фурагином 6х10 см; 10х18 см - 3 шт.  2.8. Раствор йода спиртовой 5 % или бриллиантовой зелени 1 % - 1 фл.  2.9. Лейкопластырь 1х500 или 2х500 или 1х250 см - 1 шт.  2.10. Бинт эластичный трубчатый медицинский нестерильный №№ 1, 3,6 - по 1 шт.  2.11.Вата 50г - 1 уп.  **3. Средства при болях в сердце**  3.1. Нитроглицерин таб. № 40 или капс. № 20 (тринитралонг) - 1 уп.  3.2. Валидол таб. или капс. - 1 уп.  **4. Средства для сердечно-легочной реанимации при клинической смерти**  4.1. Устройство для проведения искусственного дыхания “Рот - устройство - рот” - 1 шт.  **5. Средства при обмороке (коллапсе)**  5.1. Аммиака раствор (нашатырный спирт) - 1 фл.  **6. Средства для дезинтоксикации при отравлениях пищей и т.д.**  6.1. Энтеродез - 2 шт.  6.2. Уголь активированный в табл. - 1 уп.  **7. Средства при стрессовых реакциях**  7.1. Корвалол или настойка валерианы - 1 фл.  **8. Ножницы**  - 1 шт.  **9. Правила оказания само- и взаимопомощи** - 1 шт.  **10. Футляр**  - 1 шт.  Не допускается произвольная замена указанных в перечне лекарственных средств и изделий медицинского назначения.  Не применять средства с поврежденной упаковкой и истекшим сроком годности.  При использовании любого средства аптечку срочно нужно дополнить. |

5.2. Работник обязан при оказании первой помощи правильно использовать аптечку (наименование соответствующего средства из состава аптечки указано в скобках).

**При травме**

Ушибы, переломы, вывихи - боль, припухлость, патологическая подвижность, костная крепитация, боль при осевой нагрузке, укорочение конечности, выступление отломков в рану при открытом переломе. Обезболивание (1.1), фиксация (шинами, подручными средствами, или фиксация руки к туловищу, нога к ноге; холод на место травмы (1.2.).

При ране и кровотечении

а) Артериальное (кровь алая, вытекает пульсирующей струей). Наложить жгут (2.1.) выше раны, оставить записку с указанием времени наложения жгута, наложить на рану повязку (2.2, 2.3, 2.4.). Конечность зафиксировать, больному дать обезболивающее (1.1).

б) Венозное, капиллярное (кровь темная, не пульсирует). Наложить на рану салфетку (2.8. или 2.9.) и давящую повязку бинтом (2.2, 2.3, 2.4), холод на место травмы (1.2).

в) На рану наложить стерильную повязку (2.2, 2.5), дать обезболивающее (1.1). Мелкие раны и ссадины обработать йодом или зеленкой (2.10) и заклеить бактерицидным пла­стырем (2.6, 2.7).

При ожоге

При обширных ожогах наложить стерильную повязку (2.2), дать обезболивающее (1.1).

**При боли в сердце**

Валидол (3.2.) одну таблетку или нитроглицерин или тринитралонг (3.1) одну таблет­ку, 15 капель корвалола (7.1) в 50 мл воды.

**При обмороке**

Положить больного на пол, ноги приподнять, дать понюхать нашатырный спирт (5.1.) на ватке.

**При стрессовой реакции**

Развести в 50 мл воды 30 капель корвалола (7.1) и дать выпить больному.

**При отсутствии у больного сознания, дыхания и пульса**

Проводится сердечно-легочная реанимация на сонной арте­рии (непрямой массаж сердца и искусственное дыхание с использованием устройства (4.1) до прибытия медработника или восстановления дыхания и пульса.

**При пищевом отравлении**

Промыть желудок. Развести на 100 мл воды 1 ст. ложку энтеродеза (6.1) и дать боль­ному выпить.

**При поражения глаз**

(Попадание инородных тел и веществ). Промыть глаза водой, закапать сульфацила натрия 3-5 капель (1.4).

5.3. Обо всех случаях травматизма рабочий немедленно извещает непосредственного руководителя.

При обнаружении пострадавшего необходимо вызвать скорую меди­цинскую помощь и, до ее прибытия, оказать первую дов­рачебную помощь следующими методами:

**1. Первая помощь пострадавшему от электрического тока**

Освобождение от дей­ствия тока (обесточивание), выполнение искусственного дыхания ( с использованием устройства из аптечки или методом “рот в рот”), поддер­жать основные жизненные функции (восстановить дыхание проведением искусствен­ного дыхания, провести наружный массаж сердца).

2. **Первая помощь пострадавшему при отравлении газом**

Различают три степени отравления газом: легкая сте­пень - бледность лица, тошнота, рвота, головная боль; средняя степень - потеря созна­ния; тяжелая степень - отсутствие дыхания, возможна остановка сердца. Отсутствие дыхания определяется отсутствием запотевания зеркальца (стеклышка), поднесенного ко рту пострадавшего. Остановка сердца определяется отсутствием пульса.

При отравлении газом необходимо вынести пострадавшего на свежий воздух летом, а зимой - в хорошо проветриваемое помещение. Вызвать скорую медицинскую по­мощь.

При легкой степени отравления помочь двигаться пострадавшему, если он сможет, затем дать теплое питье, при необходимости сердечные капли.

При средней степени (при потере сознания) посадить или положить пострадавшего, расстегнуть одежду у пострадавшего, периодически помахивать ваткой, смоченной в нашатырном спирте около носа (ватку с нашатырным спиртом не оставлять около носа, т.к. будет удушье), натереть виски и привести в сознание. Ноги должны быть в тепле.

Если нет дыхания, выполнять искусственное дыхание. В случае применения метода “рот в рот” положить пострадав­шего на спину, открыть ему рот, подложить одну свою руку под затылок, а другой нажать на лоб. При необходимости разжать зубы и убедиться, что язык не запал. Повернуть голову набок, очистить рот от слизи и посторонних предметов (вставной челюсти). Ска­танный валик из одежды подложить под плечи (а не под спину или шею), так чтобы голова оказалась опрокинутой и подбородок находился на одном уровне с грудной клеткой. Набрать в грудь воздух и выдохнуть через салфетку в рот пострадавшему при закры­том носе пострадавшего рукой или щекой. Выход произойдет самопроизвольно за счет веса грудной клетки. Вдох-выход выполнить за 5-6 секунд, т.е. в минуту 10-12 вдохов-выдохов.Выполнять искусственное дыхание до появления дыхания пострадавшего или пока не сменит врач скорой медицинской помощи.

Непрямой массаж сердца производить при отсутствии пульса. При проведении цик­ла вдох-выдох быстро положить руки ладонями вниз на нижнюю треть грудной клетки (на два сантиметра выше солнечного сплетения), нажать на грудную клетку и опустить с частотой 3-4 раза во время выдоха. Непрямой массаж выполнять до появления пульса у пострадавшего или пока не сменит врач скорой помощи.

**3. Первая помощь пострадавшему при удушье**

Удушье может наступить от кислородной недостаточности при утечке газа. Признаки удушья: при легкой степени - першит в горле, спазмы в горле, стук в висках, головная боль; при средней степени - головная боль; при тяжелой степе­ни - нет дыхания и возможна остановка сердца.

Оказывать первую помощь также как при отравлении газом (без прогулок на возду­хе).

4. **Первая помощь пострадавшему при ожогах**

Ожоги различают четырех степеней: первая степень - покрасне­ние участка тела, вторая степень - появление пузырей, третья степень - появление ожоговых ран, четвертая степень - появление мест обугливания.

Меры помощи при ожогах:

- первой и второй степеней обильно поливать (охлаждать) водой комнатной темпера­туры или пузырем со льдом, после охлаждения наложить повязку с противоожоговой мазью или аэрозолями (фурациллиновой, синтомициновой);

- при ожогах третей и четвертой степеней не снимая одежды, обрезать ее на месте раны, наложить (накрыть) стерильной салфеткой, дать обезболивающее и вызвать ско­рую помощь.

Нельзя вскрывать пузыри, удалять приставшую к обожженному месту мастику.

При оказании помощи пострадавшему во избежание заражения нельзя касаться обо­жженных участков кожи или смазывать их жирами, маслами, вазелином, присыпать пить­евой содой, крахмалом и т.д.

**5**. **Первая помощь пострадавшему при ожогах** **глаз**

Сделать холодные примочки из раствора борной кислоты (половина чайной ложки кислоты на стакан воды) и немедленно направить пострадав­шего к врачу.

**6. Первая помощь пострадавшему при ушибах и переломах**

Наложить холодный компресс на ушибленное мес­то. При закрытом переломе наложить шины и зафиксировать положение перелома. При открытом переломе: остановить кровотечение наложением жгута выше раны на одежду, под жгут положить записку с указанием времени наложения жгута, жгут разре­шается держать 1,5 часа, после остановки кровотечения наложить шины и зафиксиро­вать положение перелома. Вызвать скорую медицинскую помощь.

**7.** **Первая помощь пострадавшему при обморожении**

а) согреть отмороженную часть тела теплой ванной с температурой 20°С. За 20 мин. Постепенно увеличить (согреть) температуру до 40°С, обмыть мылом от заражения;

б) высушить (протереть), закрыть стерильной повязкой и укрыть теплым (согреть), **нельзя смазывать жиром или мазями;**

в) произвести легкий массаж, дать горячий чай.

**6. Требования безопасности по окончании работы.**

6.1. Завершить работу уборкой помещения с помощью совка и щётки.

6.2. По окончании работ по взвешиванию товаров: осмотреть весы, при необходимости очистить платформу от загрязнений; установить условные гири на скобу весов.

6.3. Закрыть загрузочные люки, проемы, запереть их на замок изнутри помещения, выключить освещение.

**Инструкция № 4**

**по технике безопасности**

**при кулинарных работах**

**1. Общие требования безопасности.**

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

* порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
* травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
* ожоги горячей жидкостью или паром;
* поражение электрическим током при использовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка /колпак/.

1.5. Медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств находится у медсестер круглосуточного пребывания в детском доме.

1.6. Сотрудники обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. О несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая немедленно должен сообщить медсестре, которая информирует об этом администрацию учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом зам.директора по АХР/.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

**2. Требования безопасности перед началом работы.**

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку /колпак/.

2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.

2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.

**3. Требования безопасности во время работы.**

3.1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком.

3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.

3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

3.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.

3.8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.

3.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.

3.10.Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

**4. Требования безопасности в аварийной ситуации.**

4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить зам.директора по АХР.

4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать их с пола.

4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

**5. Требования безопасности по окончании работы.**

5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.

5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.

5.4. Провести влажную уборку помещения, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

**Уборка пищеблока**

**Инструкция № 5**

**по режиму работы в пищеблоке**

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:

* мытье полов;
* удаление пыли и паутины;
* протирание радиаторов;
* протирание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2. В конце каждого рабочего дня бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или моечную ванну (в комнате для уборочного инвентаря, в тамбуре камеры пищевых отходов или другом специально выделенном месте).

3. Еженедельно производится:

* мытье стен;
* мытье осветительной аппаратуры;
* очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

5. Дезинсекцию и дератизацию в помещениях пищеблока проводят силами специализированных организаций.

6. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

7. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке

1. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств («Прогресс» (50 мл на 10 л воды) или других предназначенных для этой цели средств), затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.

2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой (40 °С) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (65 °С) во второй ванне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

3. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

4. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают.

5. Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь простирывают, просушивают и убирают в чистую тару.

**Инструкция № 6**

**по разведению и применению средства для дезинфекции «Жавелион»**

Раствор средства «Жавелион» предназначен для дезинфекции поверхностей в помещениях, санитарно-технического оборудования, посуды.

Срок годности рабочих растворов не более 3-суток.

Рабочие растворы «Жавелион» готовят в стеклянных, эмалированных или пластмассовых емкостях, путем растворения определенного числа таблеток в воде, в соответствии с таблицей:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Содержание активного хлора в % | Количество таблеток на 10 л воды | Время обеззараживания | Наименование |
| 0,03 | 2 | 15 мин | Посуда |
| 0,06 | 4 | 60 мин | Санитарно-техническое оборудование |
| 0,2 | 14 таблеток | 60 мин | Уборочный инвентарь |
| 0,015 | 1 | 15 мин | Посуда |

Посуду освобождают от остатков пищи и моют моющим средством, и затем полностью погружают в дезинфицирующий раствор 0,03% «Жавелиона» на 15 мин. По окончанию дезинфекции посуду промывают проточной водой, в течении

3 минут.

Санитарно-техническое оборудование протирают тканевой салфеткой, смоченной в растворе 0,06% «Жавелиона» в течении 60 минут или орошают раствором средства «Жавелиона».

Уборочный инвентарь замачивают в растворе 0,2% «Жавелиона» на 60 минут.

По окончанию дезинфекции – прополаскивают.

Источник:

Методические указания утвержденные Министерством Здравоохранения Российской Федерации от 19.12.2001 года за подписью руководителя департамента МИНЗДРАВА России С.И. Иванов.

**Инструкция № 7**

**правила**  **пользования моющим средством «AOS»**

**для мытья кухонной посуды**

1. Средство **«AOS»** является синтетическим моющим средством и предназначено для мытья посуды.
2. Средство **«AOS»** разводится из расчета 1 чайная ложка на 5 литров воды.
3. Средство **«AOS»** разводится непосредственно в ванной для мытья посуды.
4. При использовании средства **«AOS»** соблюдается следующий порядок работы:

- набрать в ванну для мытья посуды воду до нужного объёма;

- добавить средство **«AOS»** согласно пропорции разведения;

- растворить средство в воде путём перемешивания.

5. **ВАЖНО!**

- моющий и дезинфицированный эффект резко падает при снижении температуры воды в ванной до 30-35 0 С, а так же редкой смене воды.

**Инструкция № 8**

**правила**  **пользования моющим средством «AOS»**

**для мытья столовой посуды**

1. Средство **«AOS»** является синтетическим моющим средством и предназначено для мытья посуды.
2. Средство **«AOS»** разводится из расчета 1 чайная ложка на 5 литров воды.
3. Средство **«AOS»** разводится непосредственно в ванной для мытья посуды.
4. При использовании средства **«AOS»** соблюдается следующий порядок работы:

- набрать в ванну для мытья посуды воду до нужного объёма;

- добавить средство **«AOS»** согласно пропорции разведения;

- растворить средство в воде путём перемешивания.

5. **ВАЖНО!**

- моющий и дезинфицированный эффект резко падает при снижении температуры воды в ванной до 30-35 0 С, а так же редкой смене воды.

**Инструкция № 9**

**по технике безопасности при мытье посуды**

**1. Общие требования безопасности.**

1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Подсобные рабочие должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе по мытью посуды возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

* термические ожоги при мытье посуды горячей водой;
* химические ожоги, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств;
* поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.

1.4. При мытье посуды должна использоваться спецодежда: фартук клеенчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств, для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано трехгнёздной ванной, корпус которой заземляется.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10.Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

**2. Требование безопасности перед началом работы.**

2.1. Надеть спецодежду.

2.2. Проверить наличие и надёжность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.

2.3. Подготовить ёмкость с крышкой для остатков пищи.

**3. Требование безопасности во время работы.**

3.1. Освободить столовую посуду от остатков пищи и складывать их в подготовленную ёмкость с крышкой.

3.2. Заполнить первую ванну горячей водой с температурой 50 градусов с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор – 0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.

3.3. Столовая посуда моется щеткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50 градусов, с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор во второй ванне /0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция/ и затем ополаскивается в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65 градусов. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.

3.4. Стеклянная посуда после механической очистки моется в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем ополаскивается горячей водой и просушивается на специальных решетках.

3.5. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств, ополаскиваются горячей проточной водой и затем обеззараживаются физическим методом в воздушных стерилизаторах в течении 2-3 минут.

Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости, отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.3. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания или пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

**5. Требования безопасности по окончании работы.**

5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть ванны горячей водой.

5.2. Мочалки, щетки для мытья посуды после их использования прокипятить в течении 15 минут в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе /0,5% раствор хлорамина/ на 30 минут, затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.

5.3. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течении 15 минут или засыпать хлорной известью и вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

5.4. Снять спецодежду, привести в порядок рабочее место и вымыть руки с мылом.

**Инструкция № 10**

**Правила мытья кухонной посуды.**

(СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях…»).

5.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°С и с добавлением моющих **(для средства «AOS» 1 чайная ложка на 5 литров воды)** средств;

- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;

- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

5.13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду – в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

5.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

5.16. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

5.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

5.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

**Инструкция № 11**

**Правила мытья столовой посуды и приборов.**

(СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях…»).

5.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

5.10. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих (для средства «AOS» 1 чайная ложка на 5 литров воды) средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°С;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны (для средства «AOS» 1 чайная ложка на 10 литров воды);

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

5.12. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

5.17. Дезинфекцию посуды проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

**Инструкция № 12**

**правила обработки ветоши.**

(СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организции питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях…»).

5.3. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши

**Инструкция № 13**

**правила обработки мест хранения хлеба.**

При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1%-ным раствором столового уксуса.

**Инструкция № 14**

**правила обработки овощей и фруктов.**

Овощи, употребляемые в сыром виде (целиком или в виде салатов) хорошо промывают кипячёной питьевой водой. Либо выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты в течение 10 минут, с последующим ополаскиванием.

Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) не допускается.

**Инструкция № 15**

**по технике безопасности при очистке корнеплодов и картофеля**

**1. Общие требования безопасности.**

1.1. На работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;

- повышенный уровень шума на рабочем месте;

- повышенная влажность воздуха;

- недостаточная освещенность рабочей зоны;

- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;

- физические перегрузки.

1.2. Работник, выполняющий работу по очистке корнеплодов и картофеля, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Работнику, выполняющему работу по очистке корнеплодов и картофеля, следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую спецодежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения;

- после посещения туалета мыть руки с мылом;

- не принимать пищу на рабочем месте.

**2. Требования безопасности перед началом работы.**

2.1. Застегнуть спецодежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами.

2.4. **Проверить внешним осмотром**:

- достаточность освещения рабочей зоны;

- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (рукоятки ножей должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц, плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

**3. Требования безопасности во время работы.**

3.1 Работник, выполняющий работу по очистке корнеплодов и картофеля, **обязан**:

- выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ;

- применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены;

- соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами;

- содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, отходы, разлитую воду;

- вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

- при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

- переносить сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.2 Работник, выполняющий работу по очистке корнеплодов и картофеля, **не должен:**

- загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой продукцией;

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- производить резкие движения;

- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;

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

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. **В аварийной обстановке**: оповестить об опасности окружающих людей, доложить заместителю директора по АХЧ о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.2. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

**5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Убрать мусор, используя для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.2. Помыть помещение.

5.3. Закрыть вентили (краны) на подводящих трубопроводах холодной воды.

5.4. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

* 1. Закрыть окно.
  2. Выключить электроосвещение.
  3. Закрыть дверь на ключ.

**Санитарно-эпидемиологические требования**

**Инструкция № 16**

**правила обработки яиц.**

(СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию

и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»)

14.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению (**или** в 2% растворе «Ника-2» в течение 30 мин. при t° 40-45° с последующим ополаскиванием проточной водой выкладыванием в чистую промаркированную посуду).

## правила обработки яиц по СанПиНу 2015-2016

Привезенные на предприятие общественного питания яйца в обязательном порядке подвергаются обработке перед тем, как с ними начнутся любые манипуляции. Она проходит в два этапа:

а) 1 или 2% раствор пищевой соды (10 гр. на 1 литр воды, или 20 гр. на 1 литр воды).

б) дезинфицирующее средство хлорамин 0,5% (5 гр. на 1 литр воды)

Оканчивает протокол ополаскивание в проточной холодной воде.

Вся тара, используемая в процессе, маркируется и не может быть применена в любых других целях. Растворы для дезинфекции подлежат замене два раза в смену.

**Инструкция № 17**

**правила тепловой обработки продуктов.**

(СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию

и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»)

14.10. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

14.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (Приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

* Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.
* Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.
* При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа.
* Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 2 С.
* Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин.
* Яйцо варят после закипания воды 10 мин.
* При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.
* Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).
* Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.
* Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).
* При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

14.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

14.14. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

14.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

**Инструкция № 18**

**рекомендации по отбору суточной пробы.**

(СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию

и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»)

14.24. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

**Инструкция № 19**

**правила личной гигиены.**

(СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию

и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»)

19.1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

Работники палаточного лагеря должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям4.

19.2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

19.3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение N 16).

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

19.4. Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

19.5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

19.6. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

19.7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

19.8. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

**Инструкция № 20**

**требование к санитарному содержанию пищеблока.**

В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: мытьё полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытьё и дезинфекция раковин.

Еженедельно с применением моющих средств моют стены, очищают стекла и осветительную арматуру.

**Генеральную уборку следует проводить один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств: 0,5 % раствор хлорамина или 0,5 % раствор хлорной извести – 60 мин.**

Источник: 2.4. Гигиена детей и подростков

Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Санитарные правила СП.2.4.990-00

**Инструкция № 21**

**требование к санитарному содержанию столовой.**

Инвентарь для обеденного зала, производственных и бытовых помещений должен быть раздельным. Влажную уборку в столовой проводят после каждого приема пищи.

Обеденные столы после каждого приёма пищи промывают горячей водой с моющим средством и ополаскивают чистой водой.

Еженедельно с применением моющих средств моют стены, окна, осветительную арматуру.

**Генеральную уборку следует проводить один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств: 0,5 % раствор хлорамина или 0,5 % раствор хлорной извести – 60 мин.**

Источник: 2.4. Гигиена детей и подростков

Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Санитарные правила СП.2.4.990-00

**Инструкция № 22**

**о проведении витаминизации пищи СП 2.4..990-00**

В детском доме проводится витаминизация сладких блюд, первых блюд и напитков – аскорбиновой кислотой из расчёта 35% средней суточной потребности, содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять для детей: 3-6 лет – 17 мг., 6-10 лет – 20 мг., 11-17 лет – 25 мг.

Витамин «С» вводится в компот после его охлаждения до температуры 12-15 о С, а в каши при охлаждении 30-35 о С. Витаминизация регистрируется в журнале медицинскими работниками. Витаминизированные блюда не подогреваются.

**Инструкция № 23**

**о кулинарной обработке пищевых продуктов СП 2.4.900-00**

Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с рецептурой блюд и кулинарных изделий для детей.

Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша, порционные куски рыбы обжаривают с двух сторон до образования поджаренной корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при t 250-280 о С в течении 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при t 250-270 о С в течении 20-25 мин. (если отмечено в технологической карточке) отварное мясо, птицу для первых, вторых блюд после порционирования заливают бульоном и кипятят 5-7 мин. Сосиски, варёную колбасу отваривают без оболочки в течении 5 мин. с момента закипания воды, закладывая их в кипяток небольшими партиями.

При приготовлении омлета смесь яиц с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5-3,0 см. и готовят 8-10 мин. при t 180-200 о С , омлет из меланжа не готовится.

Твороженную запеканку выпекают в жарочном шкафу при t 180-200 о С в течении 20-30 мин. при высоте слоя 3-4 см. Яйца варят 10 мин., молоко кипятят 2-3 мин.

Кефир, ряженку порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы, чашки.

**Инструкция № 24**

**о выдаче готовой продукции СП 2.4.900-00**

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медицинский работник контролирует выход кулинарных изделий, для чего взвешивается 5-10 порций (котлета, рулет, запеканка); все порции должны соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. В бракеражном журнале готовых блюд необходимо отмечать закладку основных продуктов: масло в каше, гарнира, сахара в третьих блюдах и прочее.

Ежедневно суточную пробу готовой продукции в объёме 100гр. (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой, сохраняют в холодильнике при t 2-6 о С. Контроль за правильностью отбора и хранение осуществляет медицинский работник.

**Инструкция № 25**

**о соблюдении санитарного режима на пищеблоке СП 2.4.900-00**

В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: подметание и мытьё полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытьё и дезинфекция раковин, унитазов. Ежедневнос применением моющих средств моют стены, очищают стёкла, осветительную арматуру. Генеральную уборку следует проводить один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

Инвентарь для уборки обеденного зала, производственных и бытовых помещений должен быть раздельным. Вёдра и ветошь для уборки туалетов должны иметь сигнальную окраску и храниться в специально отведённых местах.

Для сборов отходов и мусора в производственных помещениях необходимо устанавливать недельные бачки или металлические ведра с крышками, которые в конце рабочего дня очищают, промывают горячим 2% раствором кальцинированной соды, ополаскивают и просушивают.

Мытьё кухонной посуды и инвентаря проводят в 2-х секционных моечных ваннах, подсоединенных к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм. От верха приёмной воронки.

**Инструкция № 26**

**требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

**СанПиН 2.4.4.3155-13**

9.16. Обработка сырых яиц проводится в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и или емкостей. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III–ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению.

**Инструкция № 27**

**при карантине**

* **Посуда** обезжиривается и дензифицируется в 0,015 % растворе «Пюржавеля» или «Део-хлора» (1 таблетка на 10 литров воды) на 30 минут, при гепатите – на 1 час. Тарелки ставят ребром, и посуда должна быть полностью погружена в растворе. Затем промывают горячей водой и просушивают. Дез. раствор меняют после каждого мытья посуды. Столы обрабатываются 0,015 % раствором «Пюржавеля» или «Део-хлора» (1 таблетка на 10 литров воды).
* **Мытье столов** до и после каждого приема пищи столы моют горячей водой с 2 % мыльно- содовым раствором (20мл на 1 литр воды) из таза с маркировкой «для мытья столов» ветошью для столов. После использования ветошь хранится в промаркированной посуде «грязная ветошь».
* **Ветошь для посуды и столов** сдается на кипячение на пищеблоке в конце дня, просушивают и хранят в сухом виде в промаркированной посуде «чистая ветошь».
* **Соответствующая маркировка** должна присутствовать на мойках, (10л) санитарно- техническом инвентаре и на емкостях с чистящими и моющими средствами.
* **Хранение рабочих растворов:** мыльно- содовый и дезинфицирующий растворы хранятся в темных емкостях с плотно закрытыми крышками. Срок хранения мыльно- содового раствора -5 дней, дезинфицирующего раствора- 3 дня.

**Бытовая техника**

**Инструкция № 28**

**по технике безопасности на пищеблоке**

1. Работать на кухне только в спецодежде.
2. Запрещается работать с неисправным электрооборудованием.
3. Допускать к работе с электрооборудованием только после изучения инструкции по ТБ, по эксплуатации и регистрации в журнале.
4. Работать у электроприборов только при наличии резиновых ковриков.
5. К работе не допускаются работники пищеблока с отращенными ногтями, гнойниковыми заболеваниями.
6. Крышки котлов открывать только от себя.
7. Снимать котлы с плит только вдвоем.
8. Во избежания падения пол на кухне протирать насухо.
9. Хлорный раствор разводить в марлевой маске, наливать тарной емкостью.
10. Разбитую посуду не закладывать в раковину, вовремя выбрасывать.

**Инструкция № 29**

**по технике безопасности для поваров**

Работать с оборудованием только стоя на резиновом коврике.

Открывать крышки варочных котлов (баков) только от себя.

Котлы снимать прихватками.

При работе с паровым котлом:

- следить за уровнем воды в котле;

- периодически доливать кипяченной отстоянной воды.

При использовании мясорубки:

- работать только с пестиком, следить, чтобы в продуктах не было костей;

- мясорубка не должна работать на холостом ходу;

- вовремя мыть и прожаривать запасные части.

При использовании протирочной машины:

- продукты в протирочную машину закладывать только тогда, когда машина на ходу;

- следить, чтобы зажим не поднимался;

- следить за порядком сборки и устойчивости закрепления;

- вовремя мыть и просушивать.

При работе с овощерезкой:

- следить за сборкой, устойчивостью закрепления

- продукты проталкивать только пестиком.

При работе на хлеборезке:

- следить за работой ножа;

- во время работы не поднимать крышку, не останавливать;

убирать разрезанный хлеб только после отключения.

При работе с электросковородой:

- содержать в чистоте;

- крышку вовремя приготовления пищи открывать веселкой;

- крышка должна быть хорошо укреплена.

При работе на электроплите:

- избегать попадания жидкости на плиту, следить за чистотой и исправностью электропроводки.

При работе с холодильником:

- следить за температурным режимом, периодически размораживать, содержать в чистоте;

- следить за герметичностью дверей.

При работе с водогрейными котлами:

- следить за уровнем воды в тенах;

- периодически промывать внутри;

- следить за эл.проводкой.

**Инструкция № 30**

**по технике безопасности**

**при работе с электроплитой**

**1. Общие требования безопасности.**

1.1. К самостоятельной работе с кухонной элктроплитой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с кухонной электроплитой возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

* термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также горячей жидкостью или паром;
* поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. При работе с кухонной электроплитой должны использоваться спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электроплитой.

1.6.На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.

1.8. О несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности кухонной электроплиты прекратить работу и сообщить администрации учреждения.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10.Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

**2. Требования безопасности перед началом работы.**

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак. Убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.

2.2. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей электроплиты, а также надёжность подсоединения защитного заземления к её корпусу.

2.3. Включить вентиляцию и убедиться в нормальном её функционировании.

**3. Требования безопасности во время работы.**

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить кухонную электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.

3.2.Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.

3.3. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более ¾ их объёма, чтобы при закипании жидкость не выплёскивалась и не заливала электроплиту.

3.4. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

3.5. Снимая посуду с горячей жидкостью с электроплиты, соблюдать особую осторожность, брать её за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки ёмкостью более 10 литров снимать с электроплиты и ставить на неё вдвоем.

3.6. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

3.7. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

4.1. При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления ее корпуса работу прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты

немедленно выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

**5. Требования безопасности по окончании работы.**

5.1. Выключить кухонную электроплиту, и после ее остывания вымыть горячей водой.

5.2. Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию.

5.3. Снять спецодежду и принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

**Инструкция № 31**

**по технике безопасности**

**при работе с жарочным шкафом**

**1. Общие требования безопасности.**

1.1. К самостоятельной работе с жарочным шкафом допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с жарочным шкафом возможно воздействие на работающих опасных производственных факторов:

* термические ожоги при касании руками нагретых частей жарочного шкафа или горячих противней;
* поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса жарочного шкафа и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. При работе с жарочным шкафом должны использоваться спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.6. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила противопожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.

1.8. О несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10.Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

**2. Требования безопасности перед началом работы.**

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу около жарочного шкафа диэлектрического коврика.

2.3. Проверить надежность подсоединения защитного заземления к корпусу жарочного шкафа, а также целостность подводящего электрического кабеля.

2.4. Включить вытяжную вентиляцию пищеблока.

1. **Требования безопасности во время работы.**

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить жарочный шкаф, убедиться в нормальной его работе.

3.2. Подготовить для выпечки в жарочном шкафу исходные полуфабрикаты.

3.3. Довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.

3.4. Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскалённым воздухом.

3.5. Во избежание ожогов рук ставить и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки.

3.6. Следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегревания.

3.7. Не оставлять без присмотра включенный в сеть жарочный шкаф.

1. **Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

4.1. При возникновении неисправности в работе жарочного шкафа, а также нарушении защитного заземления его корпуса работу прекратить и выключить жарочный шкаф, сообщить об этом администрации учреждения. Работу продолжить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования жарочного шкафа немедленно выключить его и приступить к тушению очага возгорания углекислотным или порошковым огнетушителем.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости, отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

1. **Требования безопасности по окончании работы.**

5.1. Выключить жарочный шкаф и после его остывания промыть горячей водой.

5.2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку помещения и выключить вытяжную вентиляцию.

5.3. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

**Инструкция № 32**

**по технике безопасности**

**при работе с электромясорубкой**

**1. Общие требования безопасности.**

1.1. К самостоятельной работе с электромясорубкой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с электромясорубкой возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

* травмирование рук при работе без специальных толкателей;
* поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электромясорубки и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. При работе с электромясорубкой должны использоваться спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.

1.7. О несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

**2. Требования безопасности перед началом работы.**

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться на полу около электромясорубки диэлектрического коврика.

2.3. Проверить наличие и надёжность подсоединения к корпусу электромясорубки защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

2.4. Подготовить к работе на электромясорубке продукты и толкатели.

2.5. Проверить работу электромясорубки на холостом ходу путём кратковременного её включения.

**3. Требования безопасности во время работы.**

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить электромясорубку.

3.2. Продукты для обработки на электромясорубке закладывать в приёмную камеру небольшими кусками.

3.3. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электромясорубки руками во избежание их травмирования, для этой цели использовать специальные деревянные толкатели.

3.4. Не перегружать приёмную камеру электромясорубки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями.

3.5. Перед обработкой на электромясорубке мяса проверить отсутствие в нём костей.

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

4.1. При возникновении неисправности в работе электромясорубки, а также нарушении защитного заземления её корпуса работу прекратить и выключить электромясорубку. Работу продолжить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования мясорубки немедленно отключить её от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электромясорубку от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

**5. Требования безопасности по окончании работы.**

5.1. Выключить электромясорубку, удалить из неё остатки продуктов и промыть горячей водой.

5.2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку и проветрить помещение.

5.3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

**Инструкция № 33**

**по технике безопасности**

**при работе с электротитаном**

**1.Общие требования безопасности.**

1.1. К самостоятельной работе с электротитаном допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с электротитаном возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- термические ожоги при касании руками нагретых частей электротитана или горячей водой;

- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электротитана и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. При работе с электротитаном должны использоваться спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. Работающие должны знать правила пожарной безопасности, места расположения первичных средств пожаротушения.

1.6. О несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен немедленно сообщить директору детского дома. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом заместителю директора по АХЧ.

1.7. В процессе работы с электротитаном необходимо соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.8. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу около электротитана диэлектрического коврика.

2.3 Проверить надёжность подсоединения защитного заземления к корпусу электротитана, а также целостность подводящего электрического кабеля.

**3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Заполнить электротитан водой до установленного уровня, проверить отсутствие подтекания воды из сливного крана и корпуса электротитана.

3.2. Встать на диэлектрический коврик и включить электротитан, убедиться в нормальной его работе.

3.3. Во избежание ожогов паром не открывать крышку электротитана.

3.4. Соблюдать осторожность при наливании горячей воды из электротитана.

3.5. Во избежание ожогов горячей водой заполненную посуду переносить, используя полотенце или прихватки.

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении неисправности в работе электротитана, а также нарушении защитного заземления его корпуса работу прекратить и выключить электротитан, сообщить об этом заместителю директора по АХЧ.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом директору учреждения.

4.3. При поражении электрическим током немедленно отключить электропитание от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом директору детского дома.

**5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Отключить электротитан от сети, привести в порядок рабочее место.

5.2. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

**Инструкция № 34**

**по технике безопасности**

**при эксплуатации холодильного оборудования**

1. **Общие требования безопасности**

1.1. Во избежание травмирования и поражения электрическим током к работе по обслуживанию холодильного оборудования допускаются лица, знающие устройство и правила безопасной эксплуатации, прошедшие инструктаж по технике безопасности.

1.2. При эксплуатации холодильного оборудования соблюдать общие правила электробезопасности при пользовании электрическими приборами.

1.3. К основному опасному фактору при обслуживании холодильного оборудования относится поражение электрическим током.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Прежде чем включать в работу холодильник, необходимо:

* вымыть холодильник внутри и снаружи теплым содовым раствором, затем чистой водой, насухо вытереть мягкой тканью, холодильник тщательно проветрить; не допускается использовать для мойки холодильника абразивные пасты, порошки и моющие средства, содержащие кислоты, растворители, а также средства для мытья посуды;
* перед подключением холодильника к электрической сети визуально проверить отсутствие повреждений шнура и вилки, замеченные недостатки должны быть устранены механиком сервисной службы.

2.2. Запрещается устанавливать холодильник в нишу, для свободной циркуляции воздуха необходимо.

**3. Требования безопасности во время работы**

3.1.Загрузку продуктов в холодильник следует производить не ранее чем через час с момента подключения его к электрической сети.

3.2. Размещение, хранение, замораживание продуктов осуществлять согласно рекомендациям руководства по эксплуатации холодильника (холодильного шкафа, камеры).

3.3. Если в процессе работы в морозильной камере образовался плотный снеговой покров более З мм и если его нельзя удалить деревянной или пластмассовой лопаткой, входящей в состав комплекта, то холодильник следует отключить для размораживания и уборки. Толстый снеговой покров препятствует передаче холода к продуктам, увеличивая время охлаждения и снижая качество продуктов, повышает расход электроэнергии. Запрещается применять для удаления снегового покрова металлические предметы.

3.4. Размораживание холодильной камеры происходит автоматически — в процессе работы на задней стенке камеры образуется иней, который после отключения компрессора превращается в капли воды. Тая, вода стекает в лоток слива, по трубке попадает в сосуд на компрессоре, испаряется. Необходимо периодически следить затем, чтобы вода без препятствий стекала в сосуд. Эксплуатация холодильника с засохшей системой отвода талой воды не допускается. При обнаружении воды под холодильником следует установить причину ее появления и устранить, так как это может послужить причиной травмирования и поражения током.

3.5. В процессе работы холодильника могут быть слышны:

* щелчки срабатывания датчиков реле температуры:
* журчание хладагента, циркулирующего по трубкам;
* легкие потрескивания при замерзании капель воды на задней стенке холодильной камеры.

Данные звуки носят функциональный характер и не влияют на работу холодильника.

3.6. Чтобы продукты сохранили аромат, цвет, влагу и свежесть, класть их в упаковке или в плотно закрытой посуде.

3.7. Рекомендуется два раза в год проводить уборку задней части холодильного оборудования от пыли с помощью пылесоса.

**4. Требования безопасности по окончании работы**

4.1. Отключать холодильник от электрической сети, вынув вилку розетки: оставлять пространство от стен не менее 5 см. Установить холодильник в сухом, хорошо проветриваемом помещении, в месте, недоступном для прямых солнечных лучей, на расстоянии не менее 50 см до нагревательных приборов.

* при перестановке его на другое место;
* при мытье пола под ним;
* при размораживании и уборке холодильника;
* при замене лампы освещения холодильной камеры;
* при перепадах и отключении напряжения в электрической сети;
* при устранении неисправностей;
* при выполнении операций, связанных с обслуживанием холодильника.

4.2. **Запрещается:**

* при включенном в электрическую сеть холодильнике одновременно прикасаться к холодильнику и устройствам, имеющим естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные трубы, мойки и т.п.);
* ремонтировать и мыть включенный в сеть холодильник;
* подключать холодильник к электрической сети, которая имеет неисправную защиту от токовых перегрузок;
* использовать для подключения холодильника к электрической сети переходники, многополюсные розетки и удлинительные шнуры;
* хранить в холодильнике взрывоопасные вещества;
* хранить в морозильной камере стеклянные емкости с замерзающими жидкостями и газированные напитки в закупоренных сосудах, так как при замерзании они взрывоопасны;
* эксплуатировать холодильник при отсутствии емкости для сбора талой воды;
* устанавливать в холодильник лампу освещения мощностью более I5Вт;
* производить замену элементов электропроводки специалисту, не имеющему на то разрешения.

**5. Требования безопасности в аварийных ситуациях:**

5.1. При появлении неисправности в работе холодильника (искрение и т.д.) немедленно отключить от электросети и сообщить об этом администрации школы и электрику.

5.2. При возникновении загорания немедленно отключить от электросети и при необходимости тушить первичными средствами пожаротушения.

5.3. При поражении электротоком оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание и непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5.4. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации.

**Электробезопасность**

**Инструкция №35**

**по электробезопасности**

Использование электроэнергии связано с опасностью воздействия электрического тока на организм человека. Опасен электрический ток тем, что он не видим. Поражение электрическим током бывает внутреннее при электроударах и внешнее при электротравмах. Электроудар поражает весь организм. Электротравма вызывает поражение местное, поражение кожи человека.

Действие тока особенно опасно при электрическом ударе, поражение зависит от величины силы тока, продолжительности его воздействия, частоты, пути прохождения тока и сопротивления организма человека.

Опасным для жизни считается ток 0,05 А, а смертельной дозой - ток 0,1 А, т.е. напряжение более 40 вольт. С увеличением времени воздействие тока сопротивление человеческого тела падает, а величина силы тока возрастает.

Являясь проводником электрического тока, тело человека обладает сопротивлением, меньшим во внутренних органах (головной и спинной мозг, мускулы, кровь) и большим в наружных покровах - коже. Сопротивление внутренних органов постоянно.

Сопротивление наружных зависит от:

- толщины кожи;

- загрязнения кожи;

- влажности кожи;

- наличия на ней царапин, ссадин,

а также состояние человека - болезненное состояние сердца, заболевание туберкулезом, нервное состояние, состояние опьянения.

На исход поражения влияет и путь прохождения тока. Наиболее опасен, когда пересекает сердце, мозг, легкие. Менее опасен, когда ток идет от ноги к ноге.

Защита от поражения электрическим током является важным условием безопасной работы.

Лучшей защитой человека от поражения электрическим током является применение безопасных напряжений (12-36 В). Однако, экономическая сторона не позволяет повсеместно применять ток малого напряжения, ограничивается только в переносных лампах, инструментах и светильниках местного освещения на участках с повышенной опасностью.

Защитой от случайного прикосновения к токоведущим частям установки служит - изоляция, ограждения, блокирующие устройства, предупредительная сигнализация, а также недоступность их расположения.

В помещениях применяются изолированные электрические провода. В помещениях повышенной опасности и особо опасных применяют кабельную проводку или провода заключают в трубы. Пробки в щитах должны иметь определенного сечения предохранительную проволочку, в пробки не должны ставить “жук”. Ограждения рубильников защитными кожухами препятствует проникновению к токоведущим частям и защите от разлетающих искр.

При неисправности изоляции металлические части оборудования могут оказаться под воздействием электрического тока. Снижение его напряжения относительно земли до безопасной величины осуществляется при помощи заземления, электроустановки, не находящимся под напряжением, но могущими оказаться под ним, в случае возникновения пробоя в электрооборудовании.

Помимо изоляции и ограждения токоведущих частей и защитного заземления и отключения при эксплуатации для безопасности электроустановок применяют индивидуальные защитные средства, которые должны быть у электриков, монтерский инструмент с изолированными ручками, диэлектрические калоши и перчатки, коврики в прачечной во избежание поражения электрическим током.

Лицам, не имеющим соответствующей квалификации, запрещается производить какой-либо ремонт электроустановок, смену электроламп, пускателей, электрорубильников, подъем оборвавшихся электропроводов, а также включать и выключать различного рода электрооборудование, касаться дверей, электрошкафов, электрощитов.

**Оказание первой помощи при поражении током.**

Прикосновение к токоведущим частям, находящимся под напряжением, вызывает непроизвольное судорожное сокращение мышц, поэтому пальцы, если взялись за электропровод, невозможно разжать.

Если пострадавший соприкасается с токоведущими частями, необходимо быстро освободить его от действия электрического тока, при этом нельзя прикасаться к человеку, находящемуся под током, без применения мер предосторожности, т.е. надо, прежде всего, быстро отключить ту часть установки, которой касается пострадавший.

**При отключении надо учитывать:**

1. Если пострадавший на высоте, то при отключении тока он может упасть и разбиться, поэтому необходимо обеспечить безопасное его падение.
2. При отключении установки может отключаться освещение, поэтому следует обеспечить освещение от другого источника.
3. Если отключение установки не может быть произведено достаточно быстро, то для отделения пострадавшего от токоведущих частей необходимо воспользоваться сухой одеждой, канатом, палкой, доской или каким-либо другим сухим предметом, не проводящим электрический ток, можно взяться за одежду, если она сухая и отстает от тела пострадавшего и изолировать себя, встав на сухую доску, сверток одежды м т.п.
4. При отделении пострадавшего от токоведущих частей рекомендуется действовать по возможности одной рукой. После отделения от тока меры первой помощи зависят от состояния пострадавшего. Для определения состояния пострадавшего:

а) надо уложить на спину на твердую поверхность;

б) проверить наличие дыхания;

в) проверить наличие пульса на лучевой артерии у запястья;

г) выяснить состояние зрачка, широкий зрачок указывает на резкое ухудшение кровоснабжения мозга.

Во всех случаях поражения электрическим током вызов врача является обязательным, независимо от состояния пострадавшего. Если пострадавший находится в сознании, но до этого был в обмороке, его следует уложить в удобное положение и обеспечить полный покой до прихода врача. Двигаться и тем более работать нельзя: так как может привести к ухудшению состояния.

Если пострадавший находится в бессознательном состоянии, но с сохранившимся устойчивым дыханием и пульсом, его следует ровно и удобно уложить, распустить и расстегнуть одежду, создать приток свежего воздуха, давать нюхать нашатырный спирт, обрызгать его водой и обеспечить полный покой; если плохо дышит или совсем не дышит - ему следует срочно делать искусственное дыхание и непрямой массаж сердца.

**Самый распространенный способ искусственного дыхания - “изо рта в рот” или “рот к носу”.**

Пострадавшего укладывают на спину на жесткое основание, одежду, стесняющую его дыхание, расстегивают, полость рта очищают от слизи, голову запрокидывают как можно больше назад (для запрокидывания головы оказывающий помощь одну свою руку помещает под шею пострадавшего, а другой надавливает на его лоб). Затем оказывающий помощь производит один-два глубоких вдоха и вдувает воздух из своего рта в рот (или нос) пострадавшего. Чтобы воздух попал в легкие пострадавшего, необходимо при вдувании в рот зажимать ему нос пальцами и наоборот, при вдувании воздуха в нос закрывать рот пострадавшего.

Вдувание можно производить через марлю, платок или резиновую трубку с частотой не более 10 раз в минуту, при большой глубине вдоха.

После окончания вдувания воздуха оказывающий помощь немного отклоняется и производит один-два глубоких вдоха для очередного вдувания. В это время грудная клетка пострадавшего снижается до первоначального положения и так происходит выдох.

Искусственное дыхание делать до прихода врача или до несомненных признаков (появление фиолетовых пятен на защищенных от солнца местах тела).

**Существует еще один способ искусственного дыхания.**

Пострадавшего освобождают от одежды до пояса, кладут на живот, повертывают голову набок, вытягивают одну из рук вперед, а другую кладут под голову так, чтобы рот и нос не касались подстилки. Затем разжимают челюсти, если они плотно сжаты, и вытягивают язык. Оказывающий помощь стоит при этом на коленях и, положив ладони рук на нижние ребра пострадавшего и наклоняясь вперед, нажимает на ребра всей тяжестью своего тела. Этим обеспечивается выдох.

Комплекс движений, выполняемых по счету “раз-два-три”, должен продолжаться около трех секунд. Затем, не снимая рук со спины пострадавшего, оказывающий помощь быстро откидывается назад. При этом должен быть выдох на счет “четыре-пять-шесть”. Далее весь цикл движения повторяется.

Все движения должны проводить плавно и равномерно. Число нажатий на грудную клетку должно соответствовать естественному дыханию, т.е. 12-15 раз в минуту. Искусственное дыхание необходимо делать до появления естественного дыхания, а если оно не восстанавливается - продолжать до прихода врача.

**Инструкция №36**

**об оказании первой помощи при ударе током**

1.При ударе током кого-то из окружающих постарайтесь немедленно отключить электричество – лучше всего из розетки выдернуть вилку опасного электроприбора. Если этого сделать нельзя, встаньте на сухую изолированную поверхность (например, на деревянную коробку, резиновый коврик, пачку газет) и, используя какой-нибудь деревянный или пластмассовый предмет (швабру, стул, клюшку), оттащите пострадавшего от источника тока. При этом помните: нельзя касаться пострадавшего – вы сами можете попасть под напряжение. В крайнем случае, можно оттянуть его за свободно свисающий сухой край одежды. Сразу же, только удастся оттащить пострадавшего, позвоните в «Скорую помощь».

2.Если пострадавший на высоте, то при отключении тока он может упасть и разбиться, поэтому необходимо обеспечить безопасное его падение. Пострадавшего укладывают на спину на жесткое основание, одежду, стесняющую его дыхание, расстегивают, создают приток свежего воздуха, обрызгивают водой и обеспечивают полный покой до приезда врача.

**Инструкция №37**

**по охране труда при использовании бытовой электротехники**

1. **Общие требования безопасности**

Действие настоящей инструкции распространяется на всех работников образовательного учреждения, которые используют в работе бытовую электротехнику.

***Опасными факторами при работе с бытовой электротехникой являются:***

* **физические** (электрические и магнитные поля; статическое электричество; опасное напряжение в электрической сети; шум; вибрация; вращающиеся и движущиеся части бытовой электротехники; колющие и режущие части и приспособления бытовой электротехники; повышенная температура поверхностей бытовой электротехники).

Работник обязан соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

Работник обязан знать расположение аптечки для оказания доврачебной помощи пострадавшим.

В процессе работы работник обязан пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

В местах подключения бытовой электротехники должны быть надписи или таблички с указанием напряжения в электросети.

Обо всех неисправностях бытовой электротехники, работник обязан немедленно проинформировать заместителя директора по АХР и сделать запись в тетради заявок.

За виновное нарушение данной инструкции работник несет персональную ответственность в соответствии с действующим законодательством.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

Проверить путем внешнего осмотра комплектность; исправность кабеля (шнура), его защитной трубки и штепсельной вилки; целостность изоляционных деталей корпуса.

Подготовить бытовую электротехнику к работе в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации.

Запрещается приступать к работе в случае обнаружения несоответствия места установки бытовой электротехники требованиям инструкции по ее эксплуатации, а также при невозможности выполнить указанные в данном разделе подготовительные к работе действия.

**3. Требования безопасности во время работы**

При использовании бытовой электротехники необходимо соблюдать настоящую инструкцию, правила эксплуатации электротехники.

**Работник обязан:**

* постоянно содержать в порядке и чистоте бытовую электротехнику и место ее установки;
* присоединять электротехнику к электросети только при помощи штепсельных соединений, удовлетворяющих требованиям электробезопасности;
* следить, чтобы кабель (шнур) электротехники был защищен от случайного повреждения;
* следить, чтобы кабели или провода не соприкасались с металлическими, горячими, влажными и масляными поверхностями или предметами;
* не допускать натяжения и перекручивания кабеля (шнура) и не подвергать их нагрузкам;
* включать электротехнику только после ее установки в рабочее положение;
* при переходе на следующее место работы отключать электротехнику от сети штепсельной вилкой;
* предохранять электротехнику от ударов, падений, попаданий в нее грязи и воды;
* не оставлять включенной в электрическую сеть и без присмотра бытовую электротехнику;
* следить, чтобы спецодежда в процессе работы не касались вращающихся частей бытовой электротехники;
* следить за исправностью бытовой электротехники;
* при нагревании корпуса электротехники делать технологические перерывы;
* крепление сменного рабочего инструмента производить в соответствии с инструкцией по эксплуатации конкретной бытовой электротехники;
* при появлении запаха или дыма, сильного шума и вибрации немедленно отключить электротехнику от электросети до устранения неисправностей;
* выполнять только ту работу, которая ему поручена и по которой он проинструктирован по охране труда.

**Во время работы запрещается:**

* останавливать вращающийся рабочий инструмент руками;
* касаться в процессе работы вращающегося или движущегося рабочего инструмента;
* производить самостоятельно вскрытие и ремонт бытовой электротехники;
* оставлять без присмотра включенную электротехнику;
* самостоятельно осуществлять подключение вспомогательного оборудования (трансформаторов, преобразователей частоты, защитно-отключающих устройств и т.п.);
* устанавливать и менять рабочий инструмент, устанавливать насадки до полной остановки электротехники;
* передавать электротехнику другим работникам, не имеющим права ею пользоваться.

**4. Требование безопасности в аварийных ситуациях.**

В случае возникновения аварийных ситуаций работник обязан, при возможности, отключить неисправную электротехнику и немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю. В случае повреждения бытовой электротехники немедленно прекратить работу, отключить электротехнику от сети штепсельной вилкой.

В случае внезапного прекращения подачи электроэнергии электротехнику отключить с помощью выключателя.

В случае обнаружения напряжения (ощущения тока) необходимо немедленно отключить электротехнику выключателем и отсоединить ее от сети штепсельной вилкой.

При обнаружении обрыва проводов питания или нарушения целостности их изоляции, других повреждений электротехники, появления запаха гари, посторонних звуков в работе электротехники немедленно прекратить работу, отключить питание и сообщить об этом непосредственному руководителю. В случае сбоя в работе электротехники пригласить соответствующих специалистов для устранения неполадок.

При поражении работника электрическим током принять меры по его освобождению от действия тока путем отключения электропитания и до прихода медсестры оказать потерпевшему доврачебную помощь.

При освобождении пострадавшего от действия электрического тока следить за тем, чтобы самому не оказаться в контакте с токоведущей частью.

В случае возгорания бытовой электротехники отключить питание, сообщить в пожарную охрану и руководителю, после чего приступить к тушению пожара имеющимися средствами.

**5**. **Требование безопасности по окончании работы.**

После окончания работы работник обязан:

* выключить и отключить электротехнику от электросети;
* осмотреть и привести в порядок рабочее место;
* сообщить о неисправностях и замечаниях, выявленных в процессе работы, своему непосредственному руководителю и сделать соответствующую запись в журнале заявок;
* при уходе из помещения перекрыть воду, закрыть окна, выключить освещение.

**Важные правила в летний период**

**Инструкция № 38**

**оказание первой доврачебной помощи при тепловом ударе**

**Шаг 1****.** Перенести пострадавшего в прохладное место.

**Шаг 2****.** Уложить пострадавшего на спину, подложив ему под голову подушку (сверток из одежды).

**Шаг 3.**Расстегнуть или снять с пострадавшего стесняющую дыхание одежду.

**Шаг 4.** Смочить голову и грудь пострадавшего холодной водой.

**Шаг 5****.** Приложить холодную примочку на участок тела, где сосредоточено много сосудов (лоб, теменная область и др.).

**Шаг 6.**Если пострадавший находится в сознании, дать ему холодный чай или холодную подсоленную воду.

**Шаг 7.**Если у пострадавшего нарушено дыхание и отсутствует пульс, провести искусственное дыхание и наружный массаж сердца.

**Шаг 8****.** Вызвать скорую помощь или доставить пострадавшего в лечебное учреждение.

**Инструкция №39**

**оказание медицинской помощи при укусах насекомых**

1. Внимательно осмотреть место укуса. Необходимо убедиться, что в коже не осталось жала. Жало может остаться только от укуса пчелы.

2. При необходимости надо удалить жало, потому что из него в течение 2-3 минут после укуса продолжает выделяться яд. Жало необходимо поддеть ногтем или лезвием ножа, ножниц, не сдавливая пальцами выступающий над кожей конец жала.

3. Место укуса следует промыть холодной водой и приложить к нему холод (пакет со льдом) на 15–20 минут, чтобы замедлить всасывание яда и уменьшить боль.

4. Для уменьшения боли и зуда можно принять анальгетики (парацетамол). Место укуса можно смазать мазью или кремом, содержащим кортикостероидные гормоны (гидрокортизон), чтобы снять зуд и отек. При раннем применении устранить местные симптомы могут антигистаминные препараты (Димедрол, Супрастин, Кларитин и др.).

В неотложной медицинской помощи нуждаются все дети со множественными укусами, выраженными аллергическими реакциями, и при любом изменении общего самочувствия даже после единичного укуса.

**Инструкция № 40**

**оказание первой помощи при ушибах, порезах, ранениях**

# 

1. В случае оказания первой помощи при ушибах, порезах, ранениях необходимо:

– осмотреть и оценить состояние ребенка;

– при наличии серьезных повреждений вызвать скорую медицинскую помощь;

– вымыть руки или смазать пальцы йодом;

– надеть стерильные одноразовые перчатки;

– снять осторожно грязь с кожи вокруг ран, очищенный участок кожи смазать йодом;

– оценить степень и характер кровотечения.

2. При ранении нельзя:

– промывать рану водой или каким-либо лекарственным веществом, засыпать ее порошком и смазывать мазями, т. к. это способствует занесению в нее грязи с поверхности кожи и препятствует заживлению;

– удалять из раны песок, землю и т. п., поскольку очистить рану без специальных инструментов и средств невозможно;

– удалять из раны сгустки крови, остатки одежды, т. к. это может вызвать сильное кровотечение.

3. Большинство ран, полученных при порезах стеклом или другим острым предметом, слегка кровоточат первые несколько минут после случившегося. При порезе вены кровь темная, вытекает непрерывно. Глубокая рана, из которой струйками брызжет алая кровь, свидетельствует об артериальном кровотечении.

4. При артериальном кровотечении необходимо:

– наложить жгут выше раны, прикрепив к нему записку с точным временем наложения. Жгут надо накладывать таким образом, чтобы прекратился артериальный кровоток и в то же время не травмировались подлежащие ткани, в первую очередь нервные стволы. Нельзя накладывать жгут в средней трети плеча – это может привести к повреждению нерва, а также на нижней трети бедра, где для пережатия артерии нужно значительно сдавливать ткани;

– вскрыть перевязочный пакет в соответствии с инструкцией на обертке;

– накапать йод на то место перевязочного материала, которое будет непосредственно наложено на рану, и забинтовать ее. Если перевязочный материал пропитается кровью, наложить сверху новый бинт;

**Внимание!** При подготовке перевязочного материала нельзя касаться руками той его части, которая должна быть непосредственно наложена на рану. Йод на ткань нужно капать так, чтобы получилось пятно размером больше раны. Если ранена конечность, то ее следует держать в приподнятом положении.

– обработать мелкие ссадины 3%-ным раствором Перекиси водорода или Мирамистином, а края ссадин – 1%-ным спиртовым раствором Бриллиантовой зелени, затем заклеить их бактерицидным лейкопластырем или забинтовать;

– успокоить ребенка. В случае необходимости дать ему несколько капель валерьяны, а при жалобах на боль – разовую дозу Парацетамола или Ибупрофена.

5. При ушибах к месту травмы рекомендуется приложить холод, используя специальные охлаждающие пакеты или подручные средства (например, замороженные продукты из морозильной камеры, предварительно обернув их тканью).

**Инструкция № 41**

**профилактика перегрева в условиях жаркой погоды**

1. Ограничить пребывание на улице, снизить физические нагрузки до минимума.

2. При нахождении в помещении необходимо обеспечить их проветривание – приоткрыть форточки, окна, по возможности дополнительно включить вентиляторы (напольные, настольные) или кондиционеры.

3. При выходе на улицу рекомендуется надевать легкую одежду из натуральных тканей светлой расцветки, желательно, чтобы ворот одежды был не тугим, на улице обязательно пользоваться головным убором (летняя шляпа, панама, платок и т.п.), солнцезащитными очками, зонтиками.

4. Потребность в энергии в жаркую погоду снижается, в связи с чем, организму летом нужна менее калорийная пища. В жаркий период времени необходимо отказаться от жирной пищи, а потребление мяса свести к минимуму, лучше всего его заменить рыбой или морепродуктами. Необходимо предусмотреть снижение количества копченых, жареных, и скоропортящихся продуктов питания.

Приемы пищи желательно исключить в самое жаркое время дня, перенеся их на утро и вечер. Необходимо особо строго соблюдать гигиенические и технологические требования приготовления блюд и хранения пищи.

5. В целях профилактики обезвоживания организма рекомендуется употреблять большое количество жидкости: чая, минеральной воды, морса, молочнокислых напитков с низким содержанием жира, отваров из сухофруктов, витаминизированных напитков, избегая употребления газированных напитков и жидкостей с повышенным содержанием сахара, энергетических и алкогольных напитков.

Для соблюдения питьевого режима: необходимо выпивать до 1,5 литров жидкости в сутки. Вместе с этим необходимо помнить, что увеличивать количество потребления воды не стоит людям с заболеваниями почек и сердечно-сосудистой системы.

6. Для поддержания иммунитета рекомендуется употребление фруктов и овощей, тщательно вымытых перед употреблением водой гарантированного качества.

7. В течении дня рекомендуется по возможности принять душ с прохладной водой.

8. Поездки на личном и общественном транспорте следует ограничить или планировать их в утреннее или вечернее время, когда жара спадает.

9. При посещении магазинов, кинотеатров и других объектов массового скопления граждан, необходимо отдавать предпочтение тем из них, где обеспечивается кондиционирование воздуха.

10. Купание и водные процедуры на открытом воздухе проводить только в местах, отведенных и оборудованных для этих целей, с соблюдением правил организации купания.

**Инструкция № 42**

**важные правила в летний период**

1. Лето – благоприятная пора для отдыха, закаливания и оздоровления детей, поэтому используйте этот период с максимальной пользой.
2. В летний период важно не забывать о соблюдении режима дня ребенка.
3. Несмотря на увеличение времени пребывания детей на улице, не рекомендуется лишать ребенка дневного сна.
4. Необходимо следить за рационом питания ребенка, а также свежестью продуктов, т.к. в летний период многие из них быстро портятся.
5. В рацион питания ребенка летом следует включать больше свежих фруктов, овощей, ягод. При этом важно помнить о том, что употребление немытых продуктов питания строго запрещается.
6. Для повышения аппетита и утоления жажды за 15 минут до приема пищи давайте ребенку четверть стакана воды.
7. Отправляясь на длительную прогулку или в поход с ребенком, не забывайте брать с собой

воду. Употребление воды из случайных источников строго запрещено.

1. Отправляясь на прогулку, а также в детский сад, во избежание солнечного удара не забывайте надеть ребенку головной убор.
2. Во избежание теплового удара следует одевать ребенка в соответствии с температурой воздуха.
3. При длительном пребывании с ребенком на открытой площадке при солнечной погоде наблюдайте за его состоянием. При появлении признаков слабости, жалобах ребенка на головную боль, тошноту, следует переместиться под навес или в тень.
4. Перед прогулками, в частности в лес, напоминайте ребенку об основных правилах поведения: "Переходить дорогу, держа взрослого за руку", "Не уходить далеко, быть в поле зрения взрослого", "Не рвать и не есть ягоды, грибы, растения" и т.д.
5. После прогулки обязательно следите за тем, чтобы ребенок вымыл руки. Соблюдение элементарных гигиенических правил убережет его от заболеваний желудочно-кишечного тракта.
6. Возвращаясь с прогулки, особенно после посещения леса, осматривайте ребенка на предмет укусов насекомых, в частности клещей.
7. В случае обнаружения клеща на теле ребенка немедленно обратитесь к врачу.
8. С целью удовлетворения потребностей ребенка в движении и познании окружающего мира заранее продумывайте его деятельность в течение дня.
9. Кроме активных видов деятельности, в режиме дня ребенка должно быть выделено время для наблюдений, экспериментирования, продуктивной деятельности (например, рисование на свежем воздухе) и т.д.
10. Рекомендации по организации досуга в летний период, оказанию первой медицинской помощи при укусах, отравлениях, солнечном и тепловом ударах, а также правила поведения в лесу, на водоемах, на дорогах и улицах Вы найдете в соответствующих памятках в информационном уголке группы.

**Пожарная безопасность**

**Инструкция № 43**

**о поведении при пожаре**

1. Игры с огнем могут привести к беде.
2. Пожар и дым приводят к многочисленным травмам и смертельным случаям.
3. Дать один длинный звонок, означающих пожар.
4. Немедленные меры по полной эвакуации детей и сотрудников за пределы опасной зоны без паники.
5. Обесточить здание детского дома от электроэнергии.
6. Прекратить все работы в здании кроме работ, связанных с ликвидацией пожара.
7. Обеспечить соблюдение техники безопасности всех работников при тушении пожара.
8. Организовать вынос ценностей из здания силами взрослых.
9. Если кто-то из спасшихся успел наглотаться дыма и потерял сознание, сделайте ему искусственное дыхание методом «изо рта в рот» (одышка, тошнота, потеря сознания).
10. Горящего немедленно уложить на землю и облить его водой, накрыть ковриком, курткой или пальто. Если нет открытых ран, можно засыпать его землей.

**Инструкция № 44**

**о порядке действия персонала по обеспечению безопасности и быстрой эвакуации**

**в случае возникновения пожара**

**I. Общие положения**

1.1. Инструкция разработана в соответствии с Правилами противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением правительства РФ № 390 от 25.04.2012 г.

1.2. Инструкция является дополнением к схематическим планам эвакуации людей при пожаре.

1.3. Инструкция предназначена для организации безопасной и быстрой эвакуации людей из здания в случае пожара.

1.4. Практические тренировки по эвакуации людей в случае пожара по данной инструкции проводятся один раз в полугодие.

**II. Порядок эвакуации при пожаре**

1. При возникновении пожара немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть.
2. Выключить приточно-вытяжную вентиляцию всех помещений.
3. Немедленно оповестить людей о пожаре установленным сигналом и с помощью посыльных.
4. Открыть все эвакуационные выходы их здания.
5. Быстро, но без паники и суеты эвакуировать людей из здания согласно схеме эвакуации, не допускать встречных и пересекающихся потоков людей.
6. Покидая помещение, отключить все электроприборы, выключить свет, плотно закрыть за собой все двери, окна и форточки во избежание распространения огня и дыма в смежные помещения.
7. Проверить отсутствие людей во всех помещениях здания и их наличие по спискам в месте сбора.

**Инструкция № 45**

**мероприятия по эвакуации из помещения детского дома**

1. Эвакуация производится по звуковому сигналу оповещение, подаваемому в комнате дежурной. Дублирующий сигнал голосом: «Внимание всем! Покинуть здание!»

2. Эвакуируются все воспитанники и сотрудники.

3. Воспитателям доводить до сведения воспитанникам номер запасного выхода, через который производится эвакуация из данной группы.

4. Воспитатель руководит эвакуацией: осуществляет организованный проход воспитанников в колонне по 2 человека через соответствующий выход.

5. Эвакуация должна происходить организованно: без разговоров, без шума, суеты и без шалостей, строго и серьезно. Команды подает и делает замечания только руководитель занятия.

6. При эвакуации воспитанники следуют к месту построения, напротив здания детского дома, строятся по группам в колонну по 3, в заранее определенной последовательности.

7. После проверки по списку наличия учащихся воспитатель докладывает руководителю эвакуации о списочном составе группы, количестве в строю, об отсутствующих и причинах отсутствия.

8. Руководитель эвакуации докладывает директору учреждения - начальнику ГО объекта о результатах эвакуации.

9. У каждого из выходов контроль организованности эвакуации осуществляют заместители директора учреждения – Заместитель директора по УВР, старший воспитатель, заместитель директора по АХР.

10. Заместителю директора учреждения по АХР- обеспечить готовность запасных выходов из здания учреждения.

**Инструкция № 46**

**руководство к действию при обнаружении пожара.**

* + 1. Сообщить об обнаружении пожара в городскую пожарную охрану по телефону **01; 45-1-99**

При этом необходимо сообщить:

* точный адрес объекта,
* наименование объекта,
* место возникновения пожара или обнаружения признаков пожара,
* вероятную возможность угрозы людям, а также другие сведения, необходимые диспетчеру пожарной охраны,
* назвать себя и номер телефона, с которого делается сообщение о пожаре.
  + 1. Продублировать сообщение в пожарную охрану по телефону **01**; **45-1-99**
    2. Организовать эвакуацию людей и ценностей, используя все имеющиеся силы и средства.
    3. Встретить пожарные подразделения.
    4. По прибытии на место пожарной охраны сообщить информацию об очаге пожара, имеющиеся сведения о нахождении людей в опасной зоне и в здании в целом, о предпринятых мерах по ликвидации пожара и эвакуации. Сообщить о конструктивных и технологических особенностях здания, наличие опасных факторов (наличие устройств под напряжением, емкостей с ЛВЖ и ГЖ, баллонов с газами и т.п.)
    5. При необходимости обеспечить отключение электроэнергии, отключить системы общеобменной вентиляции, выполнить другие мероприятия, способствующие предотвращению развития пожара и задымлению помещений.
    6. Прекратить занятия и все работы, не связанные с мероприятиями по тушению пожара.

При необходимости вызвать скорую помощь.

**Инструкция № 47**

**по оказанию первой помощи пострадавшему**

Первая помощь при различных травмах оказывается с использованием перевязочных материалов и лекарственных препаратов, которые находятся в аптечке первой помощи. Аптечки первой помощи находятся:

– в кабинете педагога дополнительного образования;

– в прачечной;

– в столовой;

- в электрощитовой;

- у кладовщика;

- у дежурной.

**1. В случае поражения электрическим током необходимо:**

1.1. Освободить пострадавшего от действия тока:

– отключить цепь с помощью рубильника или другого выключателя;

– перерубить или перерезать провода (каждый в отдельности) инструментом с сухой ручкой из изолирующего материала;

– отбросить сухой палкой или доской оборвавшийся конец провода от пострадавшего;

– при невозможности выполнить вышеперечисленные пункты необходимо оттянуть пострадавшего от токоведущей части, взявшись за его одежду, если она сухая и отстает от тела. При этом располагаться надо так, чтобы самому не оказаться под напряжением.

1.2. Вызвать скорую медицинскую помощь.

1.3. Оказать первую медицинскую помощь:

– уложить пострадавшего на подстилку;

– распустить пояс, расстегнуть одежду, создать приток свежего воздуха,

– дать нюхать нашатырный спирт;

– обрызгать лицо и шею холодной водой;

– растереть грудь и конечности спиртом;

– при необходимости сделать искусственное дыхание и массаж сердца .

**2. При отравлении угарным газом необходимо:**

– вынести пострадавшего на свежий воздух;

– поднести к носу ватку, смоченную нашатырным спиртом;

– при необходимости применить искусственное дыхание;

– после восстановления дыхания дать валериановых капель.

**3. При порезах необходимо:**

– при порезах стеклом тщательно осмотреть рану, очистить ее,

– промыть рану дезинфицирующим раствором (например – фурацелином);

– обработать рану йодом;

– наложить повязку;

– при сильном кровотечении перевязать жгутом выше места пореза, на рану положить давящую повязку.

**4. При ушибах:**

– положить на место ушиба холодный компресс;

– забинтовать ушибленное место.

**5. Ожог термический:**

– смочить обожженное место спиртом или раствором соды;

– наложить марлю, смоченную в растворе марганцовокислого калия;

– забинтовать.

**6. Ожог едкими щелочами:**

– обильно смочить обожженное место нейтрализующим раствором соляной или лимонной кислоты;

– смазать борным вазелином;

– наложить марлю или вату;

– забинтовать.

**7. Ожог кислотами:**

– обильно смочить обожженное место раствором соды;

– наложить повязку, смоченную известковой эмульсией;

– покрыть ватой;

– забинтовать.

**8 Содержание аптечки и назначение лекарственных препаратов:**

В аптечке должно находиться:

**1. Перевязочные материалы:**

– бинты;

– вата;

– индивидуальные перевязочные пакеты;

– лейкопластырь;

– пакеты со стерильными медицинскими салфетками

**2. Кровоостанавливающий жгут.**

**3. Нашатырный спирт** (в ампулах). (*Применяется для возбуждения дыхания, обработки кожи при ожогах кислотами, при укусах насекомых.*)

**4. Настойка валерианы.** (*Успокаивающее средство.*)

**5. 5 %-ный спиртовой раствор йода.** (*Для обработки ран.*)

**6. Перманганат калия или марганцовка.** (*Для промывания желудка, обработки ран.*)

**7. Питьевая сода.** (*Для промывания желудка, обработки кожи при ожогах.*)

**8. Борный вазелин.** (*Для смазывания медицинских салфеток при закрытии проникающих ранений; для смазывания кожи.*)

**9. Активированный уголь.** (*Для лечения различных острых отравлений.*)

**10. Борная кислота.** (*Для промывания глаз, обработки кожи.*)

**11. Нитроглицерин или валидол.** (*При болях в сердце.*)

**12.** **Анальгин, амидопирин.** (*При различных болях, ранениях.*)

**13. Папаверин.** (*При гипертоническом кризе, болях в сердце.*)

Перевязочный материал и лекарственные препараты следует периодически заменять и пополнять. Их количество должно соответствовать числу работающих в данном подразделении.

**Инструкция № 48**

**порядок действий в случае возникновения пожара**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование действий | Порядок и последовательность действий | Должность, фамилия исполнителя |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Вызов пожарной команды | Пожарная команда вызывается по телефону **4-51-99** или **01**. Сообщение «Пожар в детском доме «Надежда» по адресу ул. Киевская, 38, горит (указать что горит). Сообщил (а).  Задействовать систему оповещения людей о пожаре, поставить в известность директора или заменяющего его работника. | **Максимова Т.Л., Попова Л.А.** дежурные, **Багрина А.Н., Савина А.А.,** сторожа или первый обнаруживший пожар. |
| 2 | Встреча пожарной команды. | Место встречи на улице против главного хода. Встречающий сопровождает начальника пожарной команды к месту пожара, информирует о степени опасности людям, расположение ценного имущества. | **Склярова Г.К.,** или тот, кто вызвал пожарную команду. |
| 3 | Тушение пожара до прибытия пожарной команды. | Тушение пожара организуется немедленно с момента обнаружения работниками учреждения, не занятыми эвакуацией детей. Для тушения используются огнетушители и внутренние пожарные краны. | Работают с огнетушителями: воспитатели, где произошло возгорание.  Работают с пожарным стволом  **Агеев Н.В.** |
| 4 | Эвакуация детей | Все дети выводятся наружу из горящего здания через коридоры и выходы согласно плану немедленно при обнаружении пожара или по сигналу оповещения. | Воспитатели |
| 5 | Сверка списочного состава с фактическим наличием эвакуированных из здания детей. | Все эвакуированные из здания дети проверяются по имеющимся в группах поименным спискам. Результаты проверки докладываются руководителю учреждения или заменяющему его работника. | **Кушнер М.В.** зам. директора по УВР, воспитатели. |
| 6 | Пункт размещения эвакуированных детей. | В дневное и ночное время группами размещаются в социальном приюте «Теплый дом». | **Васинева О.В., специалист по ОТ и ТБ**, воспитатели, помощники воспитателя ночного дежурства. |
| 7 | Эвакуация документов, ценного имущества. | В соответствии с должностными обязанностями, пожарным расчетом и приказом по образовательному учреждению. | **Склярова Г.К.,** зам.директора по АХР, **Белогорова З.Ю.,** **Хохлова Ю.Н**. социальные педагоги, **Трубачева Л.И.,** специалист по кадрам, **Барботько Л.В.,** главный бухгалтер |

**Чрезвычайные ситуации.**

**Инструкция № 49**

**поведение во время землетрясения**

***Если вы почувствовали колебания земли, толчки, увидели качание светильников, падение предметов не впадайте в панику – у вас есть время на необходимые действия.***

1. Соберите документы, деньги предметы первой необходимости.

2. Возьмите детей, стариков, больных и быстро покиньте здание.

3. Спускайтесь по лестнице, не пользуйтесь лифтом.

4. Не прыгайте с окон и балконов.

5. Оказавшись на улице – перейдите на открытое пространство (площади, скверы, широкие улицы, окраины, пустыри). Не стойте вблизи зданий, линий электропередачи, построек.

6. Не стойте на мостах.

**Помните, после первого толчка могут последовать повторные. Будьте готовы к этому сами и предупредите тех, кто рядом**

**Если покинуть здание невозможно.**

1. Поместите детей в безопасное место: проёмы внутренних дверей или внутренние углы комнат.

2. Отключите электричество, газ и воду.

3. Отойдите от окон и внешних стен, громоздкой и высокой мебели.

4. Прятаться можно под обеденный или письменный стол и другую прочную мебель. Наибольшую опасность представляют падающие сверху предметы: камни, балки и т.д.

5. Включите радиотрансляцию.

**Подчиняйтесь указанию местных властей, штаба по ликвидации последствий стихийных бедствий.**

**Инструкция № 50**

**«тревожный чемоданчик»**

«Тревожным чемоданчиком» - принято называть базовый набор вещей для выживания в экстремальных ситуациях до прибытия спасателей или до безопасной эвакуации из зоны чрезвычайной ситуации, будь то землетрясение, наводнение, пожар и т.п. Правильно укомплектованный «тревожный чемоданчик» может обеспечить автономное существование человека в экстремальных ситуациях, когда поблизости нет воды, еды, тепла, крыши над головой.

Минимальное количество запасов, необходимое для автономного пребывания, рассчитывается исходя из времени, за которое чрезвычайные службы смогут отреагировать и вмешаться в ситуацию. Период автономного пребывания в ожидании помощи спасателей зависит от вероятности возникновения природной или техногенной чрезвычайной ситуации в данной местности, а также удаленности от крупных населенных пунктов. Таким образом, в каждом конкретном случае «тревожный чемоданчик» комплектуется в соответствии с местом его проживания и индивидуальными особенностями человека.

**Как правильно укладывать вещи**

Строгих рекомендаций на этот счет нет, но лучше следовать туристическому правилу: легкие предметы и предметы первой необходимости - аптечка, фонарик, нож и т.п. - сверху и в карманах, сменное белье, еда - на дно.

Чтобы защитить содержимое от влаги - используйте вакуумные пакеты с зажимом. Также, перед укладкой вещи можно упаковать в обычные полиэтиленовые пакеты, предварительно обмотав скотчем.

**Обязательно ли иметь «тревожный чемоданчик»?**

Наличие «тревожного чемоданчика» зависит от отношения к окружающей действительности, жизненного опыта. Многие люди, пережившие Великую отечественную войну, делают запасы продуктов и всего необходимого на месяц вперед. Важно объективно учитывать необходимость наличия дома или на работе «тревожного чемоданчика», а также возможность его использования. Например, вероятность использования «тревожного чемоданчика» в мегаполисе и не в сейсмоопасном регионе - низка. В таком случае при себе желательно иметь комплект «первой необходимости» - легкий и компактный набор, который удобно с собой носить.

Комплект «первой необходимости» может включать в себя следующие предметы:

- Фонарик.

- Мини радиоприемник (многие мобильные телефоны с радиоприемником).

- Универсальный нож с набором инструментов.

- Спички (охотничьи) или зажигалка.

- Еда из расчета на сутки (любые калорийные, занимающие немного места, легкие продукты).

- Деньги. Документы (паспорт или его копия).

- Набор средств первой медицинской помощи: индивидуальные перевязочные пакеты, набор бактерицидных пластырей; клей БФ - используется вместо йода и зеленки, образует на ране защитную пленку; препараты, снижающие болевой синдром (зубная и головная боль, боль при травмах, ожогах, лихорадочное состояние); лекарства, применяемые при аллергии; набор прописанных врачом лекарств, принимаемых периодически или постоянно.

Перечисленные выше предметы не занимают много места, а их наличие поможет избежать многих затруднений.

Если вы живете в крупном населенном пункте, то обеспечение предметами первой необходимости и продуктами питания на 2-3 суток скорее всего не будет большой проблемой.

**В каких случаях особенно рекомендуется иметь «тревожный чемоданчик»?**

 Перечислим случаи, когда «тревожный чемоданчик» особенно рекомендуется держать дома.

Если вы живете в:

а) районе (зоне) возможных землетрясений (и/или цунами);

б) районе (зоне) повторяющихся серьезных наводнений (половодье);

в) районе (зоне) серьезных площадных лесных пожаров;

г) районе (зоне) проживания в пределах предприятий, работающих с вредными веществами;

д) зоне проживания, где есть вероятность возникновения вооруженных конфликтов;

е) других проблемных регионах.

**Выбор «тревожного чемоданчика»**

«Тревожный чемоданчик», как правило, представляет собой укомплектованный на случай чрезвычайной ситуации рюкзак, или сумку объемом около 30 литров. Содержимое рюкзака: необходимый минимум одежды, предметов гигиены, медикаментов, инструментов, средств индивидуальной защиты и продуктов питания.

Выбирайте рюкзак яркой расцветки со светоотражающими полосами – в случае чрезвычайной ситуации это должно привлечь внимание спасателей. Следует отказаться от камуфляжного цвета, т.к. в случае вооруженного конфликта человека с таким рюкзаком могут принять за участника боевых действий.

Предпочтителен рюкзак из непромокаемых, легких, но в то же время плотных, прочных материалов, так как содержимое должно быть защищено от возможных повреждений. Необходимо примерить и подогнать лямки рюкзак - вам должно быть удобно носить его длительное время.

Собирая «тревожный чемоданчик», помните: он должен быть компактным и не очень тяжелым.

**Возможный базовый набор для «тревожного чемоданчика»**:

-Аптечка первой помощи.

- Фонарик ручной и налобный (желательно диодный) и запас батареек к ним (можно инерционный с функцией подзарядки сотового телефона).

- Мини радиоприемник с запасом батареек (или сотовый телефон с функцией радио).

- Универсальный нож (с набором инструментов).

- Охотничий нож.

- Запас еды и воды (минимум на 3-е суток).

- Смена нижнего белья и носков.

- Свисток (потребуется, чтобы звать на помощь).

- Охотничьи спички, сухой спирт, газовые зажигалки (2-3 шт).

- Ремонтный комплект (нитки, иголки и пр.).

- Одноразовая посуда.

- Средства гигиены.

Если позволяет место и средства - положите спальный мешок, палатку (сейчас в специализированных магазинах представлен огромный их выбор), - газовую туристическую горелку с баллончиком 200-400 г. – этого вполне хватит на первое время для приготовления еды и обогрева.

Может пригодиться маленький блокнот и карандаш, который в отличие от шариковой ручки пишет всегда.

В зависимости от местности, в которой вы проживаете, будет меняться и содержимое «тревожного чемоданчика». Например, в сельской местности, понадобится компас, складная пила, а в городских условиях эти предметы вряд ли будут востребованы.

Рекомендуется протестировать уже собранный «тревожный чемоданчик», например, на даче, а затем скорректировать его содержимое

**Инструкция № 51**

**правила поведения в гололед, при падении снега, сосулек и наледи с крыш**

В зимний период во время гололеда и оттепели возможны следующие опасные факторы:

- травмы головы и конечностей;

- вывихи и переломы;

- повреждения позвоночника;

- растяжения и разрывы связок;

- ушибы мышц

* Во время гололеда, выходя из дома одевайте удобную и нескользящую обувь. На обувь с гладкой подошвой можно наклеить лейкопластырь. Идите по краю пешеходной дорожки, не торопитесь, обходите других пешеходов осторожно.
* Поднимаясь или спускаясь по ступенькам держаться за поручни, перила. Ноги на скользкие ступеньки ставить аккуратно, немного под углом.
* Переходя через дорогу соблюдайте правила дорожного движения, не переходите улицу и не перебегайте перед близко идущим транспортом. **ПОМНИТЕ** - проезжая часть скользкая и торможение транспорта затруднено, возможны заносы.
* При наличии светофора - переходите только на зеленый свет.
* В гололед выбирайте более безопасный маршрут и выходите из дома заблаговременно.
* В случае падения на проезжей части дороги, постарайтесь быстрее подняться и отойти на безопасное место, если не можете подняться - попросите прохожих оказать вам помощь, если их нет то постарайтесь отползти на край дороги в безопасное место.
* Если произошел несчастный случай, необходимо срочно доставить пострадавшего в лечебное учреждение и сообщить диpектоpу.
* При больших снегопадах и оттепели выходя из зданий, не задерживаться на крыльце, а быстро отходить на безопасное расстояние от здания (5 метров). Входя в здание обязательно поднять голову вверх, и убедиться в отсутствии свисающих глыб снега, наледи и сосулек.
* При перемещении на улице, не ходить вдоль стен здания, а перемещаться по пешеходным дорожкам, подходя к зданию на безопасное расстояние обязательно поднимать голову вверх, и только убедившись в отсутствии наледи, сосулек и свисающих глыб проходить в этом месте. Если участок пешеходной дороги огорожен, и идет сбрасывание снега с крыш, обязательно обойти это место на безопасном расстоянии. Выполнять требования указателей или словесных объяснений работников коммунальных служб.
* Если произошел несчастный случай, необходимо оттащить пострадавшего на безопасное расстояние, оказать ему помощь, в случае необходимости срочно доставить пострадавшего в лечебное учреждение и обязательно сообщить о случившемся в учебное заведение, директору.

**Антитеррористическая защищенность**

**Инструкция № 52**

**по ведению телефонного разговора при угрозе взрыва**

Будьте спокойны, вежливы, не прерывайте говорящего, включите магнитофон (если он подключен к телефону), сошлитесь на некачественную работу аппарата, чтобы полностью записать разговор.

Не вешайте (не кладите) телефонную трубку по окончании разговора, в процессе разговора изыщите возможность с другого телефона проверить выход абонента через автозал ГТС тел. № 3-15-22.

От заявителя попытаться выяснить:

1. Когда взрывное устройство должно взорваться?
2. Где заложено взрывное устройство?
3. Что за взрывное устройство, как оно выглядит?
4. Есть ли еще взрывное устройство?
5. С какой целью заложено взрывное устройство?
6. Какие требования он (они) выдвигает?
7. Вы один или состоите в какой-либо организации?

**Весь разговор задокументировать с указанием даты и времени.**

Из разговора попытаться определить:

* личность говорящего *(мужчина, женщина, ребенок, возраст*);
* речь (*быстрая, медленная, внятная, неразборчивая, искаженная*);
* акцент (*местный, не местный, какой национальности*);
* дефекты речи (*заикается, шепелявит, картавит, говорит в «нос»*);
* язык (*изъяснения: культурное, непристойное*);
* голос (*высокий, низкий, хрипловатый*), другие особенности;
* манера (*спокойный, сердитый, последовательный, сбивчивый, эмоциональный, насмешливый, назидательный*);
* фон, шум (*заводское оборудование, поезд, музыка, животные, смешение звуков, уличное движение, вечеринка*).

После поступления информации сообщить:

Дежурному Управления ФСБ тел. № - 2-82-79

Дежурному УВД тел. № - 3-15-71

Управлению ГОЧС тел. № - 2-16-32

Руководителю организации тел. № - 3-34-67

**Не сообщайте об угрозе никому, кроме тех, кому об этом необходимо знать в соответствии с инструкцией.**

**Инструкция № 53**

**персоналу при захвате террористами заложников**

1. **Общие требования безопасности.**

1.1. Терроризм неотделим от захвата за­ложников. Наиболее часто жертвами бандитов становятся беззащитные дети, женщины и старики. Прикрываясь людьми как живым щитом, террористы получают возможность диктовать властям свои условия. В случае невыполнения выдвинутых требований они, как правило, угрожают убить заложников или взорвать их вместе с собой.

1.2. Предупредительные меры (меры профилактики):

* направлены на повышение бдительности;
* строгий режим пропуска;
* установление систем наблюдения и сигнализации различного назначения;
* постоянный состав детского дома должен быть проинструктирован и обучен действиям в подобных ситуациях.

Все это, поможет в какой-то сте­пени снизить вероятность захвата заложников на территории и в располо­жении организации.

**2. При захвате заложников**.

2.1. Действия при захвате заложников:

* о случившемся немедленно сообщить в нужную инстанцию и руководителю образовательного учреждения по телефонам:

- директор детского дома тлф. № **3-34-67,**

- полиция тлф. № **3-15-71 или (02),**

- ФСБ тлф. № **2-82-79**;

- управление образования, тлф. № - **2-28-53**

- по своей инициативе впереговоры с террористами не вступать;

- при необходимости выполнять требования захватчиков, если это не связано с причинением ущерба жизни и здоровью людей, не противоречить террористам, не рисковать жизнью окружающих и своей собственной;

- не провоцировать действия, могущие повлечь за собой применение террористами оружия;

- обеспечить беспрепятственный проезд (проход) к месту происшествия сотрудников соответствующих органов силовых структур;

- с прибытием бойцов спецподразделений ФСБ и МВД подробно ответить на вопросы их командиров и обеспечить их работу.

**Инструкция № 54**

**при поступлении угрозы террористического акта в письменном виде**

1. **Общие требования безопасности**
   1. Угрозы в письменной форме могут поступить в образовательное учреждение, как по почтовому каналу, так и в результате обнаружения различного рода ано­нимных материалов (записки, надписи, информация, записанная на дискете и т.д.).
   2. При этом необходимо четкое соблюдение персоналом образовательного учреждения обращения с анонимными материалами.
   3. Предупредительные меры (меры профилактики):

* тщательный просмотр секретарями поступающей письменной продукции, прослушивание магнитных лент, просмотр дискет;
* особое внимание необходимо обращать на бандероли, письма, крупные упаковки, посылки, футляры упаковки и т.п., в том числе и рекламные проспекты.
  1. Цель проверки – не пропустить возможные сообщения об угрозе террористического акта.

**2. Правила обращения с анонимными материалами, содержащими угрозы террористического характера**

2.1. При получении анонимного материала, содержащего угрозы террористического характера выполнить следующие требования:

* обращайтесь с ним максимально осторожно;
* уберите его в чистый плотно закрываемый полиэтиленовый пакет и поместите в отдельную жесткую папку;
* постарайтесь не оставлять на нем отпечатков своих пальцев;
* если документ поступил в конверте, его вскрытие производится только с левой или правой стороны, аккуратно отрезая кромки ножницами;
* сохраняйте все: сам документ с текстом, любые вложения, конверт и упаковку, ничего не выбрасывайте;
* не расширяйте круг лиц, знакомившихся с содержанием документа.

2.2 Анонимные материалы направьте в правоохранительные органы с сопроводительным письмом, в котором должны быть указаны конкретные признаки анонимных материалов (*вид, количество, каким способом и на чем исполнены, с каких слов начинается и какими заканчивается текст, наличие подписи и т.п*.), а также обстоятельства, связанные с их обнаружением или получением.

2.3. Анонимные материалы не должны сшиваться, склеиваться, на них не разрешается делать подписи, подчеркивать или обводить отдельные места в тексте, писать резолюции и указания, также запрещается их мять и сгибать.

2.4. При исполнении резолюций и других надписей на сопроводительных документах не должно оставаться давленых следов на анонимных материалах.

2.5. Регистрационный штамп проставляется только на сопроводительных письмах организации и заявлениях граждан, передавших анонимные материалы в инстанции.

###### Инструкция № 55

**по действиям постоянного состава и воспитанников в условиях возможного**

**биологического заражения**

**1. Возникновение и распространение инфекционных заболеваний.**

1.1. В результате применения бактериологического заражения возможны массовые заболевания постоянного состава и учащихся особо опасными инфекционными болезнями людей (чума, холера, натуральная оспа, сибирская язва) и животных (чума крупного рогатого скота, ящур, сап, сибирская язва и др.).

1.2. Возбудителями инфекционных заболеваний являются болезнетворные микроорганизмы (бактерии, риккетсии, вирусы, грибки) и вырабатываемые некоторыми из них яды (токсины). Они могут попасть в организм человека при работе с зараженными животными, загрязненными предметами - через раны и трещины на руках, при употреблении в пищу зараженных продуктов питания и воды, недостаточно обработанных термически, воздушно-капельным путем при вдыхании.

1.3. Внешние признаки инфекционного заболевания появляются не сразу с момента внедрения патогенного микроба в организм, а лишь через некоторое время. Время от момента внедрения микроорганизма до проявления болезни называют инкубационным периодом. Продолжительность инкубационного периода у каждого инфекционного заболевания разная: от нескольких часов до нескольких недель.

1.4. Инфекционные заболевания отличаются от всех других тем, что достаточно быстро распространяются среди людей.

1.5. Все инфекционные заболевания заразны и передаются от больного человека или больного животного к здоровому.

**2. Пути передачи инфекции.**

* Фекально-оральным путем передаются все кишечные инфекции («болезни грязных рук»); патогенный микроб с калом, рвотными массами больного человека или бациллоносителя попадает на пищевые продукты, воду, посуду, а затем через рот попадает в желудочно-кишечный тракт здорового человека, вызывая заболевание (так, в частности, происходит распространение дизентерии);
* Воздушно-капельным путем распространяются все вирусные заболевания верхних дыхательных путей, в первую очередь грипп: вирус со слизью при чихании или разговоре попадает на слизистые верхних дыхательных путей здорового человека, который при этом заражается и заболевает;
* Жидкостный путь передачи характерен для так называемых кровяных инфекций; переносчиками этой труппы заболеваний служат кровососущие насекомые: блохи, вши, клещи, комары (таким образом, передаются чума, сыпной тиф);
* Переносчиками зоонозных инфекций служат дикие и домашние животные; заражение происходит при укусах или при тесном контакте с больным животным (типичный представитель та­ких заболеваний - бешенство);
* Контактным или контактно-бытовым путем происходит заражение большинством венерических заболеваний при тесном общении здорового человека с больным (контактно-бытовым путем передаются и грибковые заболевания на коже и ногтях).

Инструкция № 56

при обнаружении предмета, похожего на взрывное устройство

**1. Общие требования безопасности**

В целях предотвращения взрывов в детском доме:

1.1. Установить прочные двери на подвалах и навесить на них замки.

1.2. Опечатать чердачные и подвальные помещения.

1.3. Проверить все пустующие помещения.

1.4. Обращать внимание на незнакомых людей, в здание детского дома, постоянному составу расспрашивать цель их прибытия, по возможности проверять документы. Любые подозрительные люди во дворе детского дома и любые странные события должны обращать на себя внимание постоянного состава и воспитанников.

1.5. В случае обнаружения подозрительных предметов: бесхозных (забытых) вещей, посторонних предметов – надо, не трогая их, немедленно сообщить администрации детского дома (администрация детского дома сообщает в милицию).

В качестве маскировки для взрывных устройств используются обычные бытовые предметы: сумки, пакеты, свертки, коробки, игрушки, кошельки, банки из-под напитков и т.п. Не предпринимайте самостоятельно никаких действий с взрывными устройствами или предметами, подозрительными на взрывное устройство-это может привести к их взрыву, многочисленным жертвам и разрушениям!

1.6. Ежедневно осуществлять обход и осмотр территории и помещений с целью обнаружения подозрительных предметов.

1.7. Запретить парковку автомобилей на территории детского дома.

1.8. Контейнеры – мусоросборники установить за пределами здания детского дома.

1.9.Довести до всего постоянного состава номера телефонов, по которым необходимо поставить в известность определенные органы при обнаружении подозрительных предметов или угрозы террористического акта.

**2. Требования безопасности.**

2.1. Дежурная по детскому дому обязана:

* перед заступлением на дежурство осуществить обход и осмотр помещений (туалеты, коридоры, этажи) с целью обнаружения подозрительных предметов;
* при обнаружении подозрительного предмета сообщить администрации детского дома (*по телефону*);
* при приемке помещений, осуществлять проверку состояния сдаваемых помещений.

2.2. Дворник обязан:

* перед уборкой территории осуществлять обход и осмотр территории вокруг здания детского дома с целью обнаружения подозрительных предметов;
* при обнаружении подозрительного предмета на территории детского дома сообщить администрации детского дома и к подозрительному предмету не кого не допускает (*до их прибытия*).

2.3. Заместитель директора школы по БЖ и АХЧ ежедневно осуществляют обход и осмотр помещений (туалеты, коридоры, этажи) внутри здания с целью обнаружения подозрительных предметов.

2.4. Постоянному составу и воспитанникам запрещается принимать на хранения от посторонних лиц какие – либо предметы и вещи.

**3. Требования безопасности при обнаружении подозрительного предмета.**

3.1. Действия при обнаружении предмета, похожего на взрывное устройство:

1. Признаки, которые могут указать на наличие взрывного устройства:

* наличие на обнаруженном предмете проводов, веревок, изоленты;
* подозрительные звуки, щелчки, тиканье часов, издаваемые предметом;
* от предмета исходит характерный запах миндаля или другой необычный запах.

1. Причины, служащие поводом для опасения:

* нахождение подозрительных лиц до обнаружения этого предмета.

1. Действия:

* не трогать, не поднимать, не передвигать обнаруженный предмет!
* не пытаться самостоятельно разминировать взрывные устройства или переносить их в другое место
* воздержаться от использования средств радиосвязи, в том числе мобильных телефонов вблизи данного предмета;
* немедленно сообщить об обнаруженном подозрительном предмете администрации школы;
* зафиксировать время и место обнаружения подозрительного предмета;
* по возможности обеспечить охрану подозрительного предмета, обеспечив безопасность, находясь, по возможности, за предметами, обеспечивающими защиту (угол здания или коридора)

3.2. Действия администрации детского дома при получении сообщения об обнаруженном предмете похожего на взрывное устройство:

- убедиться, что данный обнаруженный предмет по признакам указывает на взрывное устройство;

- по возможности обеспечить охрану подозрительного предмета, обеспечив безопасность, находясь по возможности, за предметами, обеспечивающими защиту (угол здания или коридора);

- немедленно сообщить об обнаружении подозрительного предмета в правоохранительные органы по телефону **3-15-71**

- необходимо организовать эвакуацию постоянного состава и воспитанников из здания и территории детского дома, минуя опасную зону, в безопасное место.

Далее действовать по указанию представителей правоохранительных органов.

**4. Требования безопасности по окончании занятий.**

4.1. Заместитель директора детского дома по БЖ обязан, осуществить обход и осмотр помещений (туалеты, коридоры, этажи) внутри здания с целью обнаружения подозрительных предметов.

4.2. Дежурная при сдачи дежурства сторожу, осуществляет обход и осмотр помещений (туалеты, коридоры, этажи) внутри здания с целью обнаружения подозрительных предметов.

Инструкция № 57

персоналу при поступлении угрозы террористического акта по телефону

1. **Предупредительные меры (меры профилактики) при поступлении угрозы террористического акта по телефону:**

* инструктировать постоянный состав о порядке приема телефонных сообщений с угрозами террористического акта;
* после сообщения по телефону об угрозе взрыва, о наличии взрывного устройства не вдаваться в панику;
* своевременно оснащать телефоны детского дома устройствами АОН и звукозаписывающей аппаратурой;
* не распространять о факте разговора и его содержании;
* максимально ограничить число людей владеющих полученной информацией;

1. **Действия при получении телефонного сообщения об угрозе террористического акта:**

**При поступлении угрозы по телефону необходимо действовать в соответствии с «Порядком приема телефонного сообщения с угрозами террористического характера»**

* реагировать на каждый поступивший телефонный звонок;
* постараться дать знать об этой угрозе своему коллеге, по возможности одновременно с разговором он должен по другому аппарату сообщить оперативному дежурному милиции по телефону № **3-15-71 или (02)**, и дежурному по ФСБ по телефону № **2-82-79** о поступившей угрозе номер телефона, по которому позвонил предполагаемый террорист;
* при наличии автоматического определителя номера (АОН) записать определивший номер телефона в тетрадь, что позволит избежать его случайной утраты;
* при использовании звукозаписывающий аппаратуры записать данный разговор и сразу же извлечь кассету (мини-диск) и принять меры к ее сохранности. Обязательно вставить на ее место другую;
* обеспечить беспрепятственную передачу полученной по телефону информации в правоохранительные органы и директору детского дома;
* при необходимости эвакуировать воспитанников и постоянный состав детского дома согласно плану эвакуации в безопасное место;
* обеспечить беспрепятственную работу оперативно – следственной группы, кинологов и т.д.;

1. **Действия при принятии телефонного сообщения об угрозе взрыва.**

Будьте спокойны, вежливы, не прерывайте говорящего. Сошлитесь на некачественную работу аппарата, чтобы записать разговор. Не вешайте телефонную трубку по окончании разговора.

Примерные вопросы:

* Когда может быть проведен взрыв?
* Где заложено взрывное устройство?
* Что оно из себя представляет?
* Как оно выглядит внешне?
* Есть ли еще где-нибудь взрывное устройство?
* Для чего заложено взрывное устройство? Каковы ваши требования?
* Вы один или с вами есть еще кто–либо?

1. **О порядке приема сообщений содержащих угрозы террористического характера по телефону.**

Правоохранительным органам значительно помогут для предотвращения совершения преступлений и розыска преступников следующие ваши действия.

Постарайтесь дословно запомнить разговор и зафиксировать его на бумаге.

По ходу разговора отметьте пол, возраст звонившего и особенности его (ее) речи:

- голос: *громкий, (тихий), низкий (высокий)*;

- темп речи: *быстрая (медленная);*

- произношение: *отчетливое, искаженное, с заиканием, с заиканием шепелявое, с акцентом или диалектом*;

- манера речи: *развязная, с издевкой, с нецензурными выражениями*.

Обязательно отметьте звуковой фон (*шум автомашин или железнодо­рожного транспорта, звуки теле- или радиоаппаратуры, голоса, другое*).

Отметьте характер звонка (*городской или междугородный*).

Обязательно зафиксируйте точное время начала разговора и его про­должительность.

В любом случае постарайтесь в ходе разговора получить ответы на следующие вопросы:

- Куда, кому, по какому телефону звонит этот человек?

- Какие конкретные требования он (она) выдвигает?

- Выдвигает требования он (она) лично, выступает в роли посредника или представляет какую-либо группу лиц?

- На каких условиях он (она) или они согласны отказаться от задуманного?

- Как и когда с ним (с ней) можно связаться?

- Кому вы можете или должны сообщить об этом звонке?

Постарайтесь добиться от звонящего максимально возможного промежутка времени для принятия вами и вашим руководством решений или совершения каких-либо действий.

Если возможно, еще в процессе разговора сообщите о нем руководству объекта, если нет - немедленно по его окончании

**Инструкция № 58**

**рекомендации сотруднику при обнаружении предмета, похожего на взрывоопасный**

1. Не допустить паники.
2. Немедленно сообщить по телефону «01», мобильный 112.
3. Оцепить зону нахождения взрывоопасного предмета.
4. Оценить обстановку и принять решение на эвакуацию (вывод) персонала за пределы опасной зоны.
5. В случае принятия решения на полную или частичную эвакуацию провести ее организованно. Для этого рекомендуется использовать заранее отработанные команды, например, «Учебная пожарная тревога! Всем выйти на улицу!»
6. Эвакуация должна проводиться без прохождения людей через зону нахождения предметов, похожих на взрывоопасные.

**Инструкция № 59**

**о первоочередных действиях при угрозе террористического акта**

**или возникновении иных нештатных ситуаций**

При получении информации об угрозе совершения террористического акта или возникновении нештатной ситуации, угрожающей жизни и здоровью воспитанников и работников образовательного учреждения дежурный

ОБЯЗАН:

1. Убедиться в ее объективности, незамедлительно приняв меры по перепроверке первичного сообщения.

2. Лично доложить о случившемся директору детского дома.

Информация должна содержать возможные полные данные о:

- времени происшествия, источнике информации и подтверждающих ее фактах;

- о злоумышленниках, их численности, местах сосредоточения, наличии у них средств террора, вероятных путях проникновения на территорию объекта, выдвигаемых требованиях, психоэмоциональном состоянии;

- участке объекта (месте учреждения), где произошла нештатная ситуация, количестве в нем детей и работников.

3. Применить средство тревожной сигнализации.

4. По самостоятельной инициативе не вступать в переговоры с террористами.

5. Выполнять требования злоумышленников, не связанные с угрозами жизни и здоровья людей, при этом не рисковать жизнью окружающих и своей, не провоцировать террористов к применению оружия.

6. По возможности обеспечить документирование первичной информации о нештатной ситуации и принимаемых мерах на любых носителях информации, которые первой возможности передать руководителю образовательного учреждения или в правоохранительные органы.

7. Организовать контроль за развитием ситуации и оперативное информирование руководства.

**Железная дорога**

**Инструкция № 60**

**правила поведения вблизи железной дороги**

**ОБЩЕПРИНЯТЫЕ ПРАВИЛА:**

1. Перед переходом пути по пешеходному настилу необходимо убедиться в отсутствии

движущегося поезда, локомотива или вагона.

2. При приближении поезда, локомотива или вагонов следует остановиться, пропустить, и,

убедившись в отсутствии движущегося подвижного состава по соседним путям,

продолжить переход.

З. На переездах переходить пути можно только при открытом шлагбауме.

4. Переходите железнодорожные пути только в установленных местах, пользуясь

пешеходными мостами, тоннелями, настилами.

5. При переходе железнодорожных путей НЕОБХОДИМО ВЫКЛЮЧИТЬ НАУШНИКИ.

**ЗАПОМНИТЕ:**

1. Проезд и переход граждан через железнодорожные пути допускается только в

установленных и оборудованных для этого местах.

2. При проезде и переходе через железнодорожные пути гражданам необходимо

пользоваться специально оборудованными для этого пешеходными переходами,

тоннелями, мостами, железнодорожными переездами.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

1. Подлезать под железнодорожным подвижным составом.

2. Перелезать через автосцепные устройства между вагонами.

3. Заходить за ограничительную линию у края пассажирской платформы.

4. Бежать по пассажирской платформе рядом с прибывающим или отправляющимся

поездом.

5. Устраивать различные подвижные игры.

6. Прыгать с пассажирской платформы на железнодорожные пути.

7. Осуществлять посадку и (или) высадку во время движения.

8. Хождение по путям.

9. Переход железнодорожных путей в неустановлённых местах.

**Трудовая деятельность**

**Инструкция № 61**

**по охране труда для безопасного выполнения работ при проведении субботника**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1 К работам по уборке помещений и территории во время проведения субботников допускаются работники, не имеющие медицинских противопоказаний, прошедшие в установленном порядке целевой инструктаж по вопросам охраны труда и обеспеченные средствами индивидуальной защиты согласно характера выполняемых работ. Целевой инструктаж работники проходят у непосредственного руководителя работ на субботнике.

1.2. Работники, привлекаемые к работам по уборке помещений и территории, обязаны:

* выполнять только ту работу, которая им поручена и по которой они проинструктированы по охране труда;
* применять выдаваемые им средства индивидуальной защиты;
* соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка, личной гигиены, настоящей инструкции;
* отдыхать только в специально отведенных местах;
* знать местонахождение и уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения, не загромождать доступ к противопожарному инвентарю, гидрантам и запасным выходам;
* уметь оказывать пострадавшим первую помощь при несчастных случаях и других чрезвычайных ситуациях;

1.3. При уборке помещений и территории на работников могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

* движущиеся транспортные средства и механизмы, перемещаемые контейнеры (баки) с мусором;
* пониженная температура воздуха рабочей зоны;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;
* повышенная подвижность воздуха;
* повышенное значение напряжения в электрической сети;
* острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инвентаря и инструмента;
* физические перегрузки.

1.4.Работник должен правильно применять выданные ему средства индивидуальной защиты. Уборку колющих и режущих предметов (проволока, ветки деревьев, стекло  и т.п.) работник должен выполнять в защитных очках и рукавицах (перчатках).

1.5. Работник, допущенный к работе с применением электрифицированного инструмента, должен иметь II квалификационную группу по электробезопасности.

1.6. Не допускается разведение костров и сжигание бытовых отходов, смета листьев, веток деревьев и мусора;

1.7. Запрещается употреблять, находиться на рабочем месте, территории учреждения в состоянии алкогольного, наркотического или токсического опьянения.

1.8. Запрещается покидать подразделение без уведомления об этом непосредственного руководителя работ.

1.9. Лица, нарушившие требования настоящей Инструкции, привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством.

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

2.1. Получить задание и пройти целевой инструктаж по безопасным приемам и методам работы у непосредственного руководителя работ;

2.2. Привести в порядок и надеть специальную одежду, другие средства индивидуальной защиты;  
2.3. Получить инструмент и инвентарь, осмотреть рабочую зону (место работы), убедиться в возможности безопасного выполнения работ.

**3. Требования охраны труда во время работы**

3.1. Уборку пешеходных дорожек, тротуаров производить, по мере возможности, передвигаясь навстречу пешеходам.

3.2. Производить уборку территории, находясь лицом к встречному транспорту.  
3.3. Установить на убираемых участках в зоне движения транспорта со стороны движения транспортных средств на расстоянии 5 — 7 м от рабочего места переносные ограждения, выкрашенные в сигнальный цвет.

3.4. При появлении транспорта на убираемом участке территории прекратить работу на время его проезда или маневрирования, следить за его перемещением находясь в безопасном месте. В кузов автомобиля не залазить, во время движения мусор в кузов не бросать.  
3.5. При погрузке мусора на автомобили или при складировании его в отведенное место располагаться с наветренной стороны.

3.6. Уборку боя стекла производить с помощью совка и щетки.

3.7. Работы с дезинфицирующими и моющими веществами производить с использованием средств индивидуальной защиты.

3.8. Не пользоваться неисправными вентилями и кранами. При наполнении емкости сначала открывать кран холодной, а затем кран горячей воды.

3.9. При переноске горячей воды в ведрах соблюдать осторожность (ведра наполняются не более, чем на ¾ объема);

3.10. При выполнении работ на высоте, мойке окон запрещается вставать на подоконники или использовать столы, стулья, другие случайные предметы. Для этих целей следует использовать лестницы (стремянки), а для мойки окон применять щетки и другой инструмент с длинной ручкой.

3.11. При мытье раковин умывальников и других санитарно — технических приборов следует использовать специальные моющие средства. Не допускается применение для этих целей кислот, бензина, скипидара, ацетона и других агрессивных и горючих жидкостей.  
3.12. Выносить мусор из помещений следует в отведенное для него место.  
3.13. При влажной уборке необходимо избегать попадания воды на провода, электрооборудование и другие электротехнические устройства.

3.14. Во избежание простудных заболеваний во время работы следует избегать сквозняков (не открывать одновременно окна и двери для проветривания).

3.15. При погрузки веток, побегов и т.д. в кузов автомобиля не трамбовать их прыжками и подобными действиями.

3.16. Не оставлять грабли в горизонтальном положении, зубьями вверх.

3.16. **Не разрешается:**

* оставлять инструмент и инвентарь на тротуарах и проезжей части;
* выполнять чистку электроосветительной арматуры и светильников. Эта работа выполняется электротехническим персоналом;
* работать в условиях недостаточной видимости.

**4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. При появлении опасности, которая может  привести к аварии или несчастному случаю, необходимо прекратить работу и сообщить об этом руководителю работ.  
4.2. При обнаружении пожара или возгорания необходимо:

* немедленно сообщить об этом в пожарную службу,  при этом четко назвать адрес, место пожара, свою должность и фамилию;
* принять меры к эвакуации людей и имущества;
* приступить к тушению пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения;
* организовать встречу пожарных подразделений.

**4.3. При несчастном случае:**

* принять меры по предотвращению воздействия травмирующих факторов на потерпевшего;
* оказать ему первую (доврачебную) помощь;
* вызвать медицинских работников или доставить потерпевшего в приемное отделение стационара;
* сообщить о происшествии руководителю работ (структурного подразделения) или иному вышестоящему должностному лицу.

**5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Привести в порядок место работы выключить электроприборы, освещение.  
5.2. Инструмент, инвентарь и средства индивидуальной защиты сдать в места их хранения, лицу их выдавших.

5.3. Об окончании работ и всех замечаниях доложить руководителю работ.  
5.4. Вымыть с мылом лицо, руки.

**Инструкция № 62**

**при работе с переносной лестницей-стремянкой**

**1. Общие требования безопасности.**

Действие настоящей инструкции распространяется на всех работников образовательного учреждения, которые используют в работе переносные лестницы (стремянки).

***Опасными факторами при работе на лестнице являются:***

* **физические** (нагрузки, превышающие расчетные значения; возможность падения с высоты; неустойчивое расположение лестницы);
* **психофизиологические** (длительные статические нагрузки и монотонность труда; боязнь высоты).

Размеры приставной лестницы должны обеспечивать работнику возможность трудиться в положении стоя на ступени, находящейся на расстоянии не менее 1 м от верхнего конца лестницы.

**Не допускается устанавливать приставные лестницы под углом более 75о к горизонтали без дополнительного крепления их верхней части.**

Вертикальные металлические лестницы, лестницы с углом наклона к горизонту более 75о при высоте более 5 м, начиная с высоты 3 м, должны иметь ограждения в виде дуг. При этом дуги необходимо располагать на расстоянии не более 0,8 м одна от другой и соединять не менее чем тремя продольными полосами.

Расстояние от лестницы до дуги должно быть не менее 0,7 м, при радиусе дуги 0,35 - 0,4 м.

При работе с приставной лестницей на высоте более 1,3 м следует применять предохранительный пояс, прикрепляемый к конструкции сооружения или самой лестнице при условии ее закрепления к строительной или другой конструкции.

**Не допускается работать на переносных лестницах с использованием электрического и пневматического инструмента, строительно-монтажных пистолетов, при выполнении газосварочных и электросварочных работ, при натяжении проводов, около и над вращающимися механизмами, работающими конвейерами и т.п.**

Деревянные приставные лестницы можно сращивать, прочно соединив их металлическими хомутами, накладками с болтовым креплением и т.п., с последующим испытанием статической нагрузкой в 1,2 кН (120 кгс). При этом сращивать более двух деревянных приставных лестниц не допускается.

При работе с приставной лестницей в местах с оживленным движением транспортных средств или людей для предупреждения ее падения от случайных толчков независимо от наличия на концах наконечников место ее установки следует ограждать или охранять. В случаях, когда невозможно закрепить лестницу при установке на гладком полу, у ее основания должен находиться работник в каске и удерживать лестницу в устойчивом положении.

**Нельзя становиться на три верхние ступени обычной одинарной или выдвижной лестницы.**

Все металлические лестницы должны иметь подножки, устойчивые к скольжению. Для этого на тетивах лестницы должны быть сделаны пазы, или тетивы должны быть шероховатыми.

Поверхность под лестницей должна быть ровной и твердой.

**Запрещается устанавливать лестницу перед незапертой или незаблокированной дверью.**

**Не допускается установка лестниц на ступенях маршей лестничных клеток.** Для выполнения работ в таких условиях следуетприменять подмостки.

**Запрещается ставить лестницу на ящики, бочки, кирпичи, блоки и другую неустойчивую основу.**

**Не допускается отклонение лестницы в сторону.**

Запрещается устанавливать и использовать лестницу при сильном ветре. Без крайней необходимости не стоит использовать лестницу на льду или снегу. **Не допускается попадания на ступеньки и тетивы лестницы грязи, а также смазочных материалов, мокрой краски, снега, льда, бумаги и других материалов, способных вызвать скольжение ног.** Прежде чем подниматься по лестнице, следует удалить грязь и с подошв обуви.

Деревянную лестницу нельзя красить. Это делает незаметными опасные трещины.

Не разрешается пользоваться металлическими лестницами и лестницами из стекловолокна, ранее подвергшимися воздействию огня или сильных химикатов.

Стремянки должны быть снабжены устройством, предотвращающим возможность сдвига и опрокидывания при работе. Они также должны иметь приспособления (крюки, цепи), не позволяющие стремянкам самопроизвольно раздвигаться во время работы с них. Отклонение стремянок от вертикали не должно превышать 30 градусов.

При работе на земле на нижних концах приставных лестниц и стремянок должны стоять оковки с острыми наконечниками.

При использовании приставных лестниц и стремянок на гладких опорных поверхностях (паркет, металл, плитка, бетон) на них должны быть надеты башмаки из резины или иного нескользящего материала.

Работник обязан соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

Работник обязан знать расположение аптечки для оказания доврачебной помощи пострадавшим.

В процессе работы работник обязан соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

Обо всех неисправностях лестниц работник обязан немедленно проинформировать инженера по охране труда и заместителя директора по АХР, а в случае их отсутствия - дежурного администратора и главного инженера, сделать запись в тетради заявок.

За виновное нарушение данной инструкции работник несет персональную ответственность в соответствии с действующим законодательством.

**2. Требования безопасности перед началом работы.**

До начала работы должна быть обеспечена устойчивость лестницы, при этом путем осмотра и опробования следует убедиться в том, что она не может соскользнуть **с** места или быть случайно сдвинута. При установке приставной лестницы в условиях возможного смещения ее верхнего конца, его необходимо закрепить за устойчивые конструкции.

Необходимо у**бедиться, что вес, который должна будет поддерживать лестница (пользователь плюс материалы), не превышает ее максимальную проектную нагрузку.**

Необходимо убедиться, что все защелки на выдвижных лестницах задействованы надлежащим образом.

Необходимо убедиться, что **лестница имеет подходящую длину для выполнения конкретной работы.**

При использовании стремянки всегда необходимо ее полностью раскрыть и убедиться, что распорка застопорена.

Запрещается применять в качестве распорки самодельные приспособления из проволоки или веревки.

***Очередность операций при установке приставной лестницы:***

1. положить лестницу на землю, при этом ножки лестницы должны находиться у основания стены, а верх - напротив стены;
2. поднять конец лестницы над головой и идти под ней по направлению к стене, перемещая руки от перекладины к перекладине по мере продвижения вперед;
3. когда лестница будет находиться в вертикальном положении, и верх достигнет стены, надо оттянуть основание назад таким образом, чтобы расстояние до стены составляло одну четверть высоты до верхней точки опоры.

При опускании лестницы данную процедуру необходимо проделать в обратном порядке. Так как при этом придется идти спиной вперед, то перед началом этой операции необходимо убрать с пути посторонние предметы. Опускать лестницу необходимо медленно, чтобы не потерять контроль и не допустить ее падения.

Запрещается приступать к работе в случае обнаружения несоответствия рабочего места установленным в данном разделе требованиям, а также при невозможности выполнить указанные в данном разделе подготовительные к работе действия.

**3. Требования безопасности во время работы.**

Работающий на лестнице обязан соблюдать настоящую инструкцию.

***Работник обязан:***

* при подъеме или спуске быть всегда повернут лицом к лестнице и держаться за нее хотя бы одной рукой;
* при выполнения работ около и над вращающимися механизмами, работающими машинами и конвейерами, с использованием электрического и пневматического инструмента и строительно-монтажных пистолетов, при выполнении газосварочных и электросварочных работ, а также при натяжении проводов и для поддержания на весу тяжелых деталей применять стремянки с верхними площадками, огражденными перилами;

***Во время работы запрещается:***

* нести по лестнице груз, который может нарушить равновесие и привести к падению;
* **выдвигаться за пределы лестницы;**
* взбираться на лестницу сбоку, сверху или с другой лестницы, соскальзывать по ней вниз;
* оставлять на верху лестницы инструменты и материалы;
* находясь на лестнице, толкать или тянуть что-нибудь в сторону;
* использовать лестницу в качестве горизонтальной платформы, настила, строительных лесов или же грузового подъемника;
* находиться на ступеньках лестницы более чем одному человеку;
* **оставлять установленную лестницу без присмотра.**

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

В случае возникновения аварийных ситуаций работник обязан, при возможности, сообщить об этом непосредственному руководителю, инженеру по охране труда или дежурному администратору.

При появлении головокружения или внезапном возникновении чувства страха, нельзя пытаться поспешно спуститься с лестницы. Необходимо обхватить стойки руками и отдохнуть до тех пор, пока состояние улучшится. Затем медленно и осторожно спуститься вниз.

При получении травмы сообщить об этом непосредственному руководителю, инженеру по охране труда или дежурному администратору.

**5. Требования безопасности по окончании работы**

После окончания работы работник обязан:

* осмотреть и привести в порядок рабочее место;
* сообщить о неисправностях и замечаниях, выявленных в процессе работы, своему непосредственному руководителю и сделать соответствующую запись в журнале заявок;
* при уходе из помещения закрыть окна, выключить освещение;
* убрать лестницу в специально предназначенное для этого место.

При обнаружении дефектов лестницу надо пометить соответствующей надписью и не применять до надлежащего ремонта.

**6. Заключительные положения**

Проверка и пересмотр настоящей инструкции осуществляются не реже одного раза в 5 лет.

Инструкция должна быть досрочно пересмотрена в следующих случаях:

* при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда;
* при изменении условий труда на конкретном рабочем месте;
* при внедрении новых технологий;
* по результатам анализа материалов расследования аварий, несчастных случаев и профессиональных заболеваний;
* по требованию представителей органов по труду субъектов Российской Федерации или органов федеральной инспекции труда.

Если в течение 5 лет со дня утверждения (введения в действие) настоящей инструкции условия труда не изменяются, то ее действие продлевается на следующие 5 лет.

Ответственность за своевременное внесение изменений и дополнений, а также пересмотр настоящей инструкции возлагается на инженера по охране труда.

**Для кладовщика**

**Инструкция № 63**

**Инструкция по осуществлению учреждениями входного контроля при приемке продуктов питания в лечебно-профилактические учреждения, учреждения социальной защиты населения, детские образовательные и оздоровительные организации**

При проведении входного контроля пищевой продукции и продовольственного сырья необходимо проверить:

- наличие документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья (декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство на не переработанную продукцию животного происхождения, свидетельство о государственной регистрации на специализированную продукцию);

- декларацию о соответствии на предмет наличия информации о действии декларации о соответствии с использованием информационного ресурса – официального сайта Росаккредитации (http://fsa.gov.ru);

- свидетельство о государственной регистрации на предмет наличия информации о её действии в реестре Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России (http://www.crc.ru);

- производителя (хозяйствующий субъект) на предмет наличия или отсутствия информации о фактах обнаружения в обороте продукции, не соответствующей установленным требованиям, данного производителея (http://zpp.rospotrebnadzor.ru);

- сопоставить информацию о наименовании пищевого продукта, производителе, сроках годности и т.д., указанную в документах, подтверждающих безопасность продукции с информацией в документах на поставку пищевых продуктов (товарно-транспортные накладные, счета фактуры), а также с поступившими продуктами и указанной информацией на этикете;

- провести идентификацию пищевой продукции по признакам продукта (визуальный осмотр, внешний вид, запах, целостность упаковки, наличие действующего срока годности и д.р.);

- в случае возникновения обоснованных сомнений в качестве и безопасности продукции в ходе проведения входного контроля руководителем предприятия принимается решение о направлении такого продукта в аккредитованную лабораторию для проведение лабораторного контроля.

**Порядок действий заказчика в случае поставки некачественных продуктов питания**

1) В целях недопущения поставки некачественного товара, рекомендуется включать в проект контракта (контракт – при его заключении с единственным поставщиком) следующие положения:

а) факт доставки товара до Заказчика удостоверяется подписанной транспортной накладной (УПД) *(универсальный передаточный документ)*. Подписание указанного документа осуществляется в момент доставки товара до Заказчика.

*(В ходе получения товара проверяются на соответствие перечень поставляемых товаров, их ассортимент, соответствие упаковки, в том числе ее объем. В случае любых несоответствий необходимо сделать соответствующую отметку в транспортной накладной (УПД)).*

В случае выявления недостатков товара, в транспортной накладной (УПД) Заказчиком делается отметка о таком несоответствии.

В случае если поставка осуществляется транспортной компанией, в течение 1 рабочего дня, следующего за днем получения товара Заказчик уведомляет Поставщика о всех недостатках поставленных товаров нарочно или посредством электронной почты, или путем направления заказного письма с уведомлением о вручении. Уведомление оформляется письмом, в котором указывается факт фиксации недостатков в транспортной накладной (УПД) с приложением данного документа.

Излишне поставленный товар, очевидно несоответствующий требованиям товар принятию не подлежит и должен быть незамедлительно (до момента подписания транспортной накладной (УПД)) возвращен представителю Поставщика, транспортной компании, о чем делается соответствующая отметка в транспортной накладной (УПД).

В случае отказа в получении части товара или недоставки поставщиком заказанного товара считается, что товар не поставлен и Заказчик вправе требовать уплаты пени за просрочку поставки товара.

б) приемка товара осуществляется на основании акта приема-передачи товара. Срок приемки товара (оформления акта приема-передачи) устанавливается в течение \_\_\_\_\_\_ дней *(рекомендуется устанавливать срок от 1-5 дней)* с момента его получения по транспортной накладной (УПД), но не позднее начала использования (употребления). В случае принятия решения о проведении экспертизы, срок приемки товара продлевается на срок проведения экспертизы.

*(Приемка товара может осуществляться руководителем, уполномоченным по доверенности или приказу лицом, или уполномоченной приказом приемочной комиссией. Приемочная комиссия должна состоять не менее, чем из 5 человек. Должен быть разработан порядок работы приемочной комиссии).*

в) В случае если после проведения экспертизы будет обнаружено несоответствие поставляемого товара требованиям контракта, Заказчиком составляется акт ненадлежащего исполнения контракта, с отражением результата экспертизы и указанием на несоответствие поставленного товара условиям контракта.

Акт подписывается Заказчиком и Поставщиком. В случае если Поставщик отказывается подписывать данный акт об этом делается запись на акте содержащая дату, время, место, когда и где было предложено Поставщику подписать акт с указанием слов «Поставщик отказался от подписания настоящего акта». В случае невозможности утверждения акта Поставщиком (отдаленность местонахождения Поставщика) в разумный срок (1-2 дня после его оформления), данный акт направляется Поставщику заказным письмом с уведомлением о вручении и по электронной почте.

2) В случае возникновения сомнений в качестве товара необходимо заполнить заявление по установленной форме (приложение к настоящему порядку) на проведение лабораторных исследований (например, по жирнокислотному составу масла и на наличие стеринов) и направить его в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области». После направления заявления необходимо заключить с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» договор возмездного оказания услуг на проведение лабораторных исследований. Устанавливается следующий порядок осуществления забора проб для проведения лабораторных исследований:

- при поставке товара представителем поставщика (водитель/грузчик/иное лицо является (ются) работниками поставщика или по доверенности уполномочены на представление интересов поставщика, в том числе по участию в заборе проб на лабораторное исследование). Пригласить представителя поставщика для проведения процедуры забора проб поставляемых продуктов питания немедленно (в момент получения товара по транспортной накладной (УПД)) или путем направления уведомления не позднее, чем за 1 день до дня осуществления забора проб нарочно или посредством электронной почты, или путем направления заказного письма с уведомлением о вручении (необходимо исходить из сроков получения Поставщиком указанного письма);

- при поставке товара транспортной компанией, в том числе, иным лицом, не уполномоченным представлять интересы поставщика. Необходимо пригласить представителя поставщика для проведения процедуры забора проб поставляемых продуктов питания немедленно (в момент получения товара по транспортной накладной (УПД)) или путем направления уведомления не позднее, чем за 1 день до дня осуществления забора проб нарочно или посредством электронной почты, или путем направления заказного письма с уведомлением о вручении (необходимо исходить из сроков получения Поставщиком указанного письма).

Забор проб осуществляется сотрудником Центра гигиены и эпидемиологии с обязательным опечатыванием емкости, в которую осуществлен забор пробы, и оформлением акта отбора проб.

В ходе проведения лабораторных исследований проб, поставленный товар должен находиться на ответственном хранении Заказчика. В случае если данный товар будет использован, то подразумевается, что он принят без замечаний (недостатков); в таком случае при обнаружении несоответствий поставляемого товара Заказчик будет вправе требовать только уплаты штрафа и возмещения стоимости проведенной экспертизы без права на замену товара.

В случае если после проведения исследований будет обнаружено несоответствие товара действующим стандартам, нормам и т.д., то необходимо составить акт ненадлежащего исполнения контракта (приложение к настоящему порядку), в котором отражается результат проведенного исследования и указание на несоответствие поставленного товара условиям контракта.

Указанный акт подписывается Заказчиком и Поставщиком (представителем). В случае если Поставщик отказывается подписывать акт ненадлежащего исполнения контракта об этом делается запись на акте содержащая дату, время, место, когда и где было предложено Поставщику подписать акт ненадлежащего исполнения контракта с указанием слов «Поставщик отказался от подписания настоящего акта». В случае невозможности утверждения акта ненадлежащего исполнения контракта Поставщиком (отдаленность местонахождения Поставщика) в разумный срок (1-2 дня после его оформления), акт ненадлежащего исполнения контракта направляется Поставщику заказным письмом с уведомлением о вручении и по электронной почте.

3) В случае если поставщик не поставит товар надлежащего качества в установленный в акте ненадлежащего исполнения контракта срок, заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе.

Решение об одностороннем отказе (приложение к настоящему порядку) принимается и подписывается Заказчиком, в течение 3 рабочих дней направляется Поставщику **заказным письмом с уведомлением о вручении и иным способом** (электронная почта, факс, телефонограмма, телетайп, нарочно и т.д.) и размещается на сайте ЕИС (в разделе «Контракты и договоры», подразделе «Дополнительная информация о контрактах 44-ФЗ», наименование типа размещаемого документа «Решение об одностороннем отказе от исполнения контракта»).

При размещении решения об одностороннем отказе на сайте ЕИС, указываются предполагаемые (в связи с невозможностью указания фактических сроков) сроки вступления данного решения в силу. В случае если данное решение необходимо будет отменить, то на сайте ЕИС размещенная реестровая запись решения аннулируется.

Датой надлежащего уведомления Поставщика признается дата получения заказчиком подтверждения о вручении Поставщику уведомления о вручении решения об одностороннем отказе либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Поставщика по его адресу, указанному в контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 30 дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе в ЕИС.

Решение об одностороннем отказе вступает в силу по истечении 10 дней с даты надлежащего уведомления Поставщика, т.е. на 11й день контракт считается расторгнутым.

В этот момент у Заказчика возникает обязанность:

- направить сведения в УФАС по Кемеровской области для включения поставщика в реестр недобросовестных поставщиков в течение 3 рабочих дней (приложение к настоящему порядку).

- внести сведения в реестр контрактов о расторжении контракта в одностороннем порядке, в том числе с указанием информации о начисленных пенях и штрафах в течение 5 рабочих дней.

**Схема претензионной работы**

Односторонний отказ заказчика от исполнения контракта

Повторная поставка некачественного товара или отказ поставщика от поставки

Приемка товара (поставляется товар, соответствующий требованиям контракта)

Заявление в ФБУЗ «ЦГиЭ» на проведение

исследования проб

Поставка товара

(сомнения по качеству)

В результате исследования качество товара соответствует требованиям контракта

В результате исследования обнаружено несоответствие качества товара

Акт ненадлежащего исполнения контракта в адрес поставщика со сроком устранения недостатков

В случае поставки и приемки товара надлежащего качества - отмена одностороннего отказа (только один раз)

Вступление в силу одностороннего отказа от исполнения контракта

Размещение сведений о расторжении контракта, направление информации в УФАС для включения поставщика в РНП

|  |  |
| --- | --- |
| Регистрационный номер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.  Отдел\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Главному врачу  ФБУЗ «Центр гигиены и  эпидемиологии в Кемеровской области»  Чухрову Ю.С. |

**ЗАЯВЛЕНИЕ  
на проведение лабораторных и инструментальных исследований**

**(испытаний), измерений и экспертизы**

**Заявитель**  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

(наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя)

в лице\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО)

действующий на основании ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

№ приказа, устав и т.п.

юридический адрес: ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фактический адрес: ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Банковские реквизиты:

ИНН/КПП ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

ОГРНИП

р/с\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

БИК  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*** Наименование банка ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Прошу** (нужное выделить):

 **Провести отбор образцов (проб) на исследование;**

** Провести лабораторные (инструментальные) исследования (измерения);**

** Выдать протоколы лабораторных (инструментальных) исследований (измерений);**

* Выдать экспертное заключение о соответствии / несоответствии санитарно -эпидемиологическим правилам и нормативам, Техническим регламентам,  ГОСТ, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям,  прочим документам результатов лабораторных (инструментальных) исследований (измерений),

(перечислить) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Цель проведения** (нужное подчеркнуть):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***производственный контроль*** | решение правоохранительных (судебных) органов | прочее  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Заявитель обязуется:**

- выполнять все требования по порядку отбора и предоставлению образцов и обеспечить доступ на объект для проведения измерений и отбора проб;

- представить все необходимые документы;

- оплатить все расходы на проведение заявленной работы (лабораторных исследований, измерений и отбора образцов, санитарно-эпидемиологический экспертизы).

**Заявитель** (нужное выделить)**:**

* **Ознакомлен с областью аккредитации органа инспекции и испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» (филиала)**
* **Ознакомлен с методами и методиками проведения исследований (испытаний), измерений, по которым будут проводиться исследования предоставленных образцов.**
* Оставляет право выбора оптимального метода выполнения работ по заявке, а также факторов, объектов, точек и сроков исследований (испытаний), измерений и процедур инспекции за Испытательным Лабораторным Центром и Органом инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области».

 **Ознакомлен с правилами отбора и оповещен о необходимом количестве образцов, необходимых для проведения исследований.**

□ **Заявитель проинформирован** о том, что проведение экспертизы начинается с момента оплаты выставленного счета.

**С настоящими условиями ознакомлен и согласен.**

**К заявлению прилагаются документы предприятия, необходимые для заключения договора** (нужное выделить)**:**

 Доверенность на руководителя / копия приказа / копия положения (если он действует на основании доверенности / приказа /положения).

 Прочее \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заявитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность представителя заказчика Подпись ФИО

МП

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

Дата

\* Я своей волей и в своём интересе выражаю согласие на обработку ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» моих персональных данных, указанных мною в настоящем заявлении и (или) ставших известных в результате исполнения настоящего заявления, совершаемую с использованием средств автоматизации или без использования таких средств, включая сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), извлечение, использование, передачу (предоставление), обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение в целях осуществления деятельности в соответствии с Уставом

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, Ф.И.О. полностью)

*\*для ИП, физических лиц*

Анализ заявки проведен. Заявка согласована.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись, фамилия, инициалы, должность сотрудника, проводившего анализ заявления

**Акт ненадлежащего исполнения**

**контракта № \_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_**

г. \_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемый в дальнейшем «Поставщик», с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с условиями (технического задания; приложения № 1 «Спецификация») контракта № \_\_\_\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (далее - контракт) Поставщик поставил товар, не соответствующий по качеству в соответствии со следующими обстоятельствами:

- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Поставщик обязуется поставить товар надлежащего качества в срок до «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. *(срок в указанном пункте устанавливается произвольно, исходя из потребности заказчика или на основании срока, указанного в контракте (если в контракте предусмотрен срок замены товара на товар надлежащего качества)) (указанный пункт исключается в случае если заказчиком использован поставленный некачественный товар)*

3. Стоимость проведенной экспертизы соответствия поставляемого товара требованиям контракта составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. *(указанный пункт включается в случае проведения платной экспертизы)*

4. Сумма штрафа за поставку некачественного товара составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. в соответствии с пунктом \_\_\_\_\_ контракта.

5. Сумма пени на дату, указанную в пункте 2 настоящего акта составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. в соответствии с пунктом \_\_\_\_\_ контракта. *(указанный пункт исключается в случае если заказчиком использован поставленный некачественный товар)*

6. В случае поставки товара надлежащего качества ранее установленного пунктом 2 настоящего акта срока, Заказчик производит перерасчет пени. *(указанный пункт исключается в случае если заказчиком использован поставленный некачественный товар)*

7. В случае не поставки товара в срок, установленный пунктом 2 настоящего акта или поставки товара, несоответствующего требованиям контракта (по количеству, качеству, ассортименту и т.д.) Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта. *(указанный пункт исключается в случае если заказчиком использован поставленный некачественный товар)*

8. Оплата стоимости проведенной экспертизы, штрафа, пени производится Поставщиком в течение \_\_\_\_\_ дней с момента подписания настоящего акта. *(указание на уплату пени исключается в случае если заказчиком использован поставленный некачественный товар)*

9. Настоящий акт составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих равную юридическую силу.

Возражения Поставщика по настоящему акту:

- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Поставщик Заказчик

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П. М.П.

Информация об отказе Поставщика в подписании настоящего акта: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Решение Заказчика об одностороннем отказе**

**от исполнения контракта № \_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_**

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(наименование Заказчика)* принимает решение об одностороннем отказе от исполнения контракта № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ (далее - контракт) в соответствии с требованиями пункта \_\_\_\_\_\_\_ контракта и частью 9   
статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ) в связи с неисполнением Поставщиком обязанности по поставке товара надлежащего качества в сроки установленные контрактом, а также в срок, установленный актом ненадлежащего исполнения контракта от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_, а именно до «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_.

В соответствии с требованиями статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ настоящий односторонний отказ от исполнения контракта вступает в силу по истечению 10 дней с даты надлежащего уведомления Поставщика о таком отказе. По истечении указанного срока контракт будет считаться расторгнутым.

В период до вступления в силу настоящего одностороннего отказа Поставщик вправе устранить обстоятельства, послужившие основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта путем исполнения обязанности по поставке товара соответствующего требованиям контракта с уплатой стоимости проведенной экспертизы, по результатам которой установлено несоответствие поставляемого товара. *(указанный абзац не указывается в случае принятия повторного решения об одностороннем отказе)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия руководителя) (подпись)

|  |
| --- |
| В Управление Федеральной  антимонопольный службы  по Кемеровской области  650000, г. Кемерово,  ул. Ноградская, д. 5  Заявитель:  *Информация о Заказчике (наименование, адрес, номер телефона)* |

**О направлении информации для включения**

**в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей)**

По результатам проведения \_\_\_\_\_ *(указывается способ закупки)* был заключен контракт № \_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ (далее - контракт) на \_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(указывается предмет контракта)*, ИКЗ \_\_\_\_\_\_\_ с ценой \_\_\_\_\_\_\_, сроком исполнения до \_\_\_\_\_\_\_\_.

В ходе исполнения контракта, поставщиком были нарушены его условия, что послужило основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, а именно:

*(Последовательно указывается информация:*

*- когда была направлена заявка со сроком поставки или до какой даты необходимо было осуществить поставку по условиям контракта;*

*- о дате доставки товара;*

*- о проведении забора проб для проведения экспертизы;*

*- о результатах проведенной экспертизы;*

*- о подготовке, подписании и/или направлении в адрес Поставщика акта ненадлежащего исполнения контракта с указанием сроков поставки товара, соответствующего требованиям контракта;*

*- о дате принятия решения об одностороннем отказе с приложением информации о размещении данного решения на ЕИС и надлежащем уведомлении Поставщика о принятии такого решения;*

*- о факте вступления в силу решения об одностороннем отказе).*

На основании вышеизложенного, просим включить в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей) поставщика *(наименование, фирменное наименование (при наличии), место нахождения (для юридического лица), фамилия, имя, отчество (при наличии), идентификационный номер налогоплательщика или для иностранного лица в соответствии с законодательством соответствующего иностранного государства аналог идентификационного номера налогоплательщика лиц)*.

Также просим включить в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей) следующие сведения *(наименование, идентификационный номер налогоплательщика юридического лица или для иностранного лица в соответствии с законодательством соответствующего иностранного государства аналог идентификационного номера налогоплательщика, являющегося учредителем Поставщика (за исключением публично-правовых образований), фамилии, имена, отчества (при наличии) учредителей, членов коллегиальных исполнительных органов, лиц, исполняющих функции единоличного исполнительного органа Поставщика).*

Приложения - копии:

- контракт № \_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_;

- заявка на поставку товара № \_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_;

- акт забора проб № \_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_;

- акт экспертизы (результатов лабораторных исследований) № \_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_;

- акт ненадлежащего исполнения контракта от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_;

- решение об одностороннем отказе от исполнения контракта от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия руководителя) (подпись)

**Инструкция № 64**

**о транспортировке и хранении пищевых продуктов СП 2.4.990-00**

Транспортировка пищевых продуктов осуществляется транспортом, имеющим оформленные санитарные паспорта, доставляют централизованно из Управления образования.

Продукты перевозятся в закрытой и маркированной таре, которую не используют для хранения сырья и готовой продукции на пищеблоке. После каждого употребления тару очищают и промывают в специальной мойке горячей водой с добавлением кальцинированной соды (20 гр. препарата на 1 л. воды), ополаскивают проточной водой не ниже 65 о С, тара хранится на стеллажах в специально отведённом месте. Рекомендуется пользование оборотной тарой.

**Инструкция № 65**

**о требованиях, предъявляемых к поступлению продуктов на пищеблок СП 2.4.990-90**

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, должны соответствовать требованиям девствующей нормативно-технической документации и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствие их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не принимаются к употреблению: мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; сельскохозяйственная птица и яйца без ветеринарного свидетельства, а также из неблагополучных по сальмонеллёзу хозяйств; утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности, бомбажем; крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, заражённые амбарными вредителями; овощи, плоды с признаками гниения, гриба, особо скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации или на грани его истечения; продукты растениеводства без удостоверения о качестве.

**Инструкция № 66**

**о хранении пищевых продуктов СП 2.4.900-00**

Хранение продуктов следует организовывать в кладовых помещениях, либо в таре поставщика (ящики, коробки, бидоны), либо в маркированной производственной таре. Не используются кладовые для складирования хозяйственного инвентаря и в других целях.

Муку, сахар, крупу, макаронные изделия следует размещать в кладовых для сухих продуктов, оборудованных стеллажами и ларями; овощи в погребах, в овощехранилище, скоро и особо скоропортящиеся продукты – в холодильных камерах, снабжённых термометрами. Следует выделять отдельные камеры (шкафы, бытовые холодильники) для хранения сырых, готовых продуктов, а также суточного заноса продуктов. Хлеб рекомендуется хранить в отдельной кладовой.

Хранение скоропортящихся продуктов определяется в соответствии с температурным режимом, установленным для конкретных видов продукции. Особо скоропортящиеся продукты хранятся в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемым к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов. Таблица 8 (приложения) СП 2.4.990-00. При установлении факта порчи их отбраковка осуществляется в установленном порядке.

**Инструкция № 67**

**об обработки и разделке сырых продуктов СП 2.4.900-00**

Обработка сырых и готовых продуктов проводится раздельно в специально оборудованных цехах, используется инвентарь с соответствующей маркировкой. В учреждениях вместимостью до 50 мест допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных разделочных столах. Для разделки сырых и готовых продуктов используют набор ножей из гладко выструганных без щелей и зазоров досок. Доски и ножи маркируются: «СМ» - сырое мясо, «ВМ» - вареное мясо, «СР» - сырая рыба, «ВР» - варёная рыба, «СО» - сырые овощи, «ВО» - Варёные овощи. Для обработки кур необходимо иметь отдельную доску (в целях профилактики сальмонеллеза).

Доски, ножи хранят непосредственно на рабочем месте, либо установленными на ребро в металлических стеллажах. Мясо, субпродукты (печень, языки), тушки птицы размораживают на воздухе в мясном или заготовочном цехе на производственных столах. Не размораживают мясо в воде или около плиты. Рыбы размораживают на воздухе или в холодной воде (t не выше 20 о С ). Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавить соль из расчёта 7-10гр. на 1 л. воды. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе.

Овощи и корнеплоды чистят непосредственно перед приготовлением. Допускается при необходимости очищенный картофель хранить в холодной воде не более 3 часов, очищенные овощи и корнеплоды хранятся неразрезанными не более 3 часов.

С инструкциями ознакомлены:

«\_\_\_\_\_» октября 2019 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.С. Французова

«\_\_\_\_\_» октября 2019 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Сыркашева

«\_\_\_\_\_» октября 2019 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Н. Сапогова

«\_\_\_\_\_» октября 2019 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Г. Шитягина

«\_\_\_\_\_» октября 2019 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2020 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2020 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2020 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2020 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2020 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2020 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2021 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2021 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2021 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2021 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2021 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2021 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2022 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2022 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2022 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2022 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2022 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2022 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2023 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2023 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2023 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2023 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2023 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2023 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2024 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2024 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2024 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2024 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2024 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» октября 2024 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_