

**МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ПРОГРАММЕ**

**ОБУЧЕНИЯ БЕЗОПАСНЫМ МЕТОДАМ И ПРИЕМАМ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПРИ  
ВОЗДЕЙСТВИИ ВРЕДНЫХ И (ИЛИ) ОПАСНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ  
ФАКТОРОВ, ИСТОЧНИКОВ ОПАСНОСТИ, ИДЕНТИФИЦИРОВАННЫХ В РАМКАХ  
СПЕЦИАЛЬНОЙ ОЦЕНКИ УСЛОВИЙ ТРУДА И ОЦЕНКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
РИСКОВ**

**ПРОГРАММА Б**

**ДЛЯ ПЕРСОНАЛА КОМБИНАТА ПИТАНИЯ**

Руководитель службы  
охраны труда



**М. Т. Жоржолгани**

г. Владивосток  
2023 г.

## ПРОГРАММА Б

### ДЛЯ ПЕРСОНАЛА КОМБИНАТА ПИТАНИЯ

Категории слушателей:

1. Администратор;
2. Заведующий столовой;
3. Заведующий кафе;
4. Кухонный рабочий;
5. Машинист моечной машины;
6. Официант;
7. Повар;
8. Подсобный рабочий;
9. Технолог;
10. Шеф-повар.

Для освоения программы необходимо изучить методические материалы по программе обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков (ПРОГРАММА Б) (общие) и дополнительно

Требования по охране труда в соответствии с инструкциями по ОТ по перечню инструкций для персонала комбината питания:

<b>Общие для всех</b>	
1.	Инструкция №2/ОТ правила оказания первой помощи пострадавшим;
2.	Инструкция №3/ОТ по электробезопасности для присвоения работникам I группы;
3.	Инструкция № 7/ОТ по охране труда при производстве работ на лестницах и стремянках;
4.	Инструкция №8/ОТ по охране труда при проведении субботника;
5.	Инструкция № 18/ОТ по охране труда при работе на высоте;
6.	Инструкция № 41/ОТ по охране труда при передвижении пешком во время снегопадов и гололедных явлений;
7.	Инструкция № 179 по охране труда о мерах защиты в период клещевой активности;
8.	Инструкция № 202/ОТ по охране труда по содержанию и применению средств индивидуальной защиты;
9.	Инструкция № 209/ОТ по охране труда при защите от укусов змей.
<b>По должностям и профессиям</b>	
10.	Инструкция № 64/ОТ по охране труда для кухонного рабочего комбината питания
11.	Инструкция № 65/ОТ по охране труда для машиниста моечной машины
12.	Инструкция № 66/От по охране труда для заведующего столовой
13.	Инструкция № 70/ОТ по охране труда для повара
14.	Инструкция № 72/ОТ по охране труда для администратора комбината питания
15.	Инструкция № 230/ОТ по охране труда для шеф-повара.
<b>В соответствии со спецификой деятельности</b>	
16.	Инструкция № 56/от по охране труда при эксплуатации овощерезательной машины.
17.	Инструкция № 58/от по охране труда при эксплуатации плиты электрической.
18.	Инструкция № 59/от по охране труда при эксплуатации сковороды электрической.



19.	Инструкция № 60/от по охране труда при эксплуатации пищеvarочного котла.
20.	Инструкция № 61/от по охране труда при эксплуатации холодильных шкафов.
21.	Инструкция № 62/от по охране труда при эксплуатации взбивальной машины.
22.	Инструкция № 63/от по охране труда при эксплуатации протирачной машины.
23.	Инструкция № 166/ОТ по охране труда при эксплуатации высокопроизводительной универсальной кухонной машины NU 1020-2.
24.	Инструкция № 171/ОТ по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования.
25.	Инструкция № 172/ОТ по охране труда при эксплуатации кухонной овощерезательной машины (МКО-50).
26.	Инструкция № 173/ОТ по охране труда при эксплуатации пищеvarочного электрического котла КПЭМ-250/9Т.
27.	Инструкция № 174/ОТ по охране труда при эксплуатации машины кухонной универсальной (УКМ).
28.	Инструкция № 177/ОТ по охране труда при эксплуатации котла пищеvarочного электрического опрокидывающегося котла (КПЭМ-xxx-ОМ2 со сливным краном);
29.	Инструкция № 183/ОТ по охране труда при эксплуатации электрических мармитов.
30.	Инструкция № 184/ОТ по охране труда при эксплуатации пароконвектоматов.
31.	Инструкция № 231/ОТ по охране труда при эксплуатации машины тестомесильной.
<b>Дополнительно инструкции по видам работ, применяемому оборудованию, инструментам и приспособлениям.</b>	

**Перечень опасностей и мероприятий по исключению, снижению или контролю уровней профессиональных рисков на рабочем месте персонала комбината питания**

№	Опасность	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	2	3	4	5
1.	Опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре	Использование систем сигнализации, оповещения, управления эвакуацией. Оснащение первичными средствами пожаротушения. Проведение тренировок по эвакуации. Использование средств спасения.	постоянно	Отдел по обеспечению пожарной безопасности, эксплуатации противопожарных и охранных систем
2.	Опасность поражения током вследствие контакта с токопроводящими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенное прикосновение) до 1000 В.	Монтаж электросетей в соответствии с требованиями ПУЭ. Защитное заземление. Проведение обучения (присвоение группы по электробезопасности). Проведение замеров сопротивления изоляции. Контроль целостности изоляции проводов и исправности электроустановочных изделий.	постоянно	Электроцех
3.	Опасность удара из-за падения снега или сосулек с крыши	Проводится регулярная уборка.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
4.	Опасность наезда транспорта на человека	Разделены потоки движения пешеходов и транспорта. Нанесена дорожная разметка. Применяются средства организации движения. Нанесение сигнальной разметки. Разделение потоков движения пешеходов и транспорта. Использование специальной одежды со светоотражающими элементами.	постоянно	Работодатель



№	Опасность	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	2	3	4	5
5.	Опасность падения из-за потери равновесия при поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям (полам)	Проводится регулярная уборка. Используются реагенты, песок. Используются противоскользящие покрытия. Регулярная уборка.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
6.	Опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании	Ровный пол без дефектов напольного покрытия. Достаточная освещенность. Отсутствие проводов, шлангов, мусора, заготовок и тары на проходах к рабочим местам. Использование знаков безопасности.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
7.	Опасность заболевания из-за воздействия пониженной температуры воздуха	Установлены перерывы для обогрева. Использование специальной одежды. Использование защитных кремов.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
8.	Опасность перегрева из-за воздействия повышенной температуры воздуха	Соблюдается режим труда и отдыха. Установлены регламентированные перерывы в работе. Использование специальной одежды. Использование знаков безопасности и информационных табличек.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
9.	Опасность падения с высоты	Проводится периодическая поверка (испытания) лестниц стремянок. Проводится визуальный контроль исправности лестниц-стремянок перед применением. Соблюдаются требования охраны труда. Организация периодического обучения по охране	постоянно	Руководитель структурного подразделения

№	Опасность	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	2	3	4	5
		труда, инструктажей по ОТ.		
10.	Опасность удара вращающимися или движущимися частями оборудования	Техническое обслуживание и ремонт оборудования. Использование защитных ограждений и экранов. Ограждение места проведения работ. Использование знаков безопасности.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
11.	Опасность пореза в результате воздействия движущихся режущих частей механизмов, машин	Установлены защитные кожухи. Использование защитных перчаток.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
12.	Опасность укола из-за натывания на неподвижную колющую поверхность (острие)	Использование сигнальной разметки (маркировки опасных зон). Достаточная освещенность. Использование защитных ограждений. Использование защитных перчаток.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
13.	Опасность затягивания в подвижные части машин и механизмов	Использование защитных ограждений, кожухов. Системы аварийной остановки на оборудовании.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
14.	Опасность пореза в результате воздействия острого режущего инструмента	Использование защитных перчаток Для вскрытия упаковки используются безопасные ножи. Своевременная отбраковка и/или ремонт неисправного инструмента	постоянно	Руководитель структурного подразделения
15.	Опасность удара из-за падения перемещаемого груза	Проведение технического освидетельствования погрузочных средств. Ограждение мест проведения работ. Запрет на нахождение работника под	постоянно	Руководитель структурного подразделения



№	Опасность	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	2	3	4	5
		перемещаемым грузом. Использование СИЗ головы.		
16.	Опасность, связанная с дегустиацией отравленной пищи	Наличие холодильников для хранения продуктов. Контроль качества поступающей продукции. Органолептический анализ.	постоянно	Комбинат питания
17.	Опасность физических перегрузок при чрезмерных физических усилиях при перемещении предметов и деталей	Для перемещения тяжелых грузов используются тележки. Соблюдаются нормы переноса тяжестей.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
18.	Опасность падения на ноги тяжелого предмета	Соблюдаются нормы переноса тяжестей. Использование специальной обуви с защитным подноском.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
19.	Опасность пореза в результате воздействия острых кромок и заусенцев	Использование защитных перчаток	постоянно	Руководитель структурного подразделения
20.	Опасность термического ожога из-за контакта с поверхностью, имеющей высокую температуру	Использование защитных перчаток. Контроль использования СИЗ. Использование термоизолирующих материалов в конструкции оборудования. Использование знаков безопасности и информационных табличек. Использование специальной одежды и обуви.	постоянно	Руководитель структурного подразделения



**Дополнительные вопросы**  
**по программе обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при**  
**воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников**  
**опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и**  
**оценки профессиональных рисков**  
**(ПРОГРАММА Б)**  
**ДЛЯ КОМБИНАТА ПИТАНИЯ**

№ п/п	Наименование
<b>Для повара, шеф-повара</b>	
1.	Требования охраны труда во время работы плиты электрической.
2.	Правила санитарной обработки машины распиловочной для мяса, ее органов и приспособлений.
3.	Требования охраны труда при эксплуатации кухонной универсальной машины.
4.	Требования охраны труда во время работы пищеварочного электрического котла.
5.	Требования охраны труда при эксплуатации пароконвектомата.
<b>Для кухонного работника, машиниста моечной машины</b>	
1.	Требования охраны труда при использовании моющих средств.
2.	Правила санитарной обработки посуды.
3.	Требования охраны труда при работе с ножом.
4.	Действия работника при обнаружении неисправностей в работе оборудования.
<b>Заведующий столовой, заведующий кафе, технолог, администратор</b>	
1.	Требования охраны труда при нахождении в холодильной установке.
2.	Действия работника при обнаружении неисправностей в работе холодильного оборудования.
3.	Требования охраны труда во время работы с персональным компьютером.
4.	Требования охраны труда при приемке товара.
5.	Требования охраны труда при эксплуатации стеллажей.
<b>Подсобный рабочий</b>	
1.	Правила проведения погрузочно-разгрузочных работ.
2.	Требования охраны труда при перемещении грузов на ручной грузовой тележке.
3.	Действия работника при обнаружении неисправностей грузовой тележки.
4.	Правила укладки грузов на тележку.