****

РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение**

**«Ясли-сад «Солнышко»**

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано На общем собрании Председатель ППОМуртузалиева А.Г\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждено Заведующей МКДОУ «Ясли-сад «Солнышко» Бамматова А.Д.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г |

***Инструкция по охране труда***

 ***для медицинской сестры диетической***

 ***(ответственного за питание в ДОУ)***

**Инструкция по охране труда для медицинской сестры диетической (ответственного за питание в ДОУ)**

**ИОТ - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - 2022
*номер инструкции***

**Документ составлен с учетом нормативных правовых актов, действующих на 2022 год:**

**-**[**Трудовой кодекс РФ**](https://dou.su/files/docs/TKRF.pdf)**.**

**-**[**Межгосударственный стандарт ГОСТ Р 12.0.007-2009. Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию**](https://dou.su/files/docs/GOST120007_2009.pdf)**.
-**[**Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.0.003-2015. Система стандартов безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация**](https://dou.su/files/docs/GOST120003_2015.pdf)**.
-**[**Межгосударственный стандарт ГOCT 12.0.004-2015. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения**](https://dou.su/files/docs/GOST120004_2015.pdf)**.
-**[**Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.0.230.1-2015. Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда**](https://dou.su/files/docs/GOST1202301_2015.pdf)**.
-**[**Методические рекомендации по разработке инструкций по охране труда**](https://dou.su/files/docs/MTRF_MR13_05_2004.pdf)**.
-**[**Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 октября 2021 г. N 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем"**](https://dou.su/files/docs/PMTRF_29_10_2021_772n.pdf)**.
-**[**Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 октября 2021 г. N 776н "Об утверждении Примерного положения о системе управления охраной труда"**](https://dou.su/files/docs/PMTRF_29_10_2021_776n.pdf)**.**

**- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](https://dou.su/files/docs/SP23243590_20.pdf%22%20%5Ct%20%22_blank).**

**1. Общие требования охраны труда**

**1.1. К выполнению должностных обязанностей медицинской сестры по диетическому питанию (далее диетсестры) допускаются лица, достигшие 18 лет, которые имеют среднее профессиональное образование по специальности «*лечебное дело*», «*акушерское дело*», «*сестринское дело*» и сертификат специалиста по специальности «*диетология*», прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.**

**1.2. Диетсестра должна пройти вводный и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, ознакомиться с настоящей инструкцией по охране труда.**

**1.3. Диетсестра в своей работе должна:**

* **знать и выполнять**[**свои должностные обязанности**](https://dou.su/node/686)**, инструкции по охране труда,**[**охране жизни и здоровья детей**](https://dou.su/node/520)**,**[**пожарной безопасности**](https://dou.su/node/1009)**;**
* **следовать правилам внутреннего трудового распорядка;**
* **соблюдать установленные режимы труда и отдыха (согласно разработанному графику работы);**
* **знать санитарно-гигиенические требования содержания помещений, пищеблока, правила санитарии и гигиены, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.**

**1.4. При выполнении должностных обязанностей диетсестры возможна вероятность воздействия следующих вредных факторов:**

* **повышенное нервно-эмоциональное напряжение, связанное с ответственностью за безопасность других лиц;**
* **заражение различными вирусными, инфекционными заболеваниями;**
* **поражение электрическим током при использовании неисправного электрического оборудовании;**
* **повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарных продуктов на пищеблоке.**

**1.5. Диетсестра обязана работать в специальной одежде: белый халат хлопчатобумажный, головной убор.**

**1.6. Диетсестра  в ДОУ обязана соблюдать противопожарный режим, следовать правилам пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств тушения пожара, а также направления пути эвакуации при его возникновении.**

**1.7. Если произошел несчастный случай, диетсестра обязана немедленно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему дошкольного образовательного учреждения.**

**1.8. Диетсестра, допустившая нарушение требований настоящей инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с установленными правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.**

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

**2.1. Правильно надеть санитарно-гигиеническую одежду и обувь, средства индивидуальной защиты, убрать волосы под головной убор и застегнуть рукава. Запрещается закалывать санитарную одежду и колпак иголками, а также хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.**

**2.2. Подготовить рабочее место:**

* **проверить эвакуационные пути и выходы на соответствие их требованиям пожарной безопасности;**
* **убедиться внешним осмотром в исправности оборудования, средств защиты, проконтролировать отсутствие механических повреждений электропроводки, кабелей, розеток, выключателей, светильников и другого оборудования;**
* **оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, чистоту);**
* **проверить расстановку мебели в кабинете и её укомплектованность с точки зрения своей безопасности;**
* **проверить санитарно-гигиеническое состояние помещений – чистота, температура и влажность воздуха;**
* **убедиться в наличии и содержании аптечки первой помощи, огнетушителя.**

**2.3. Обо всех обнаруженных неисправностях и других неполадках, которые препятствуют выполнению работ, сообщить заместителю по АХЧ любым доступным способом и приступить к работе только после их устранения.**

**3. Требования охраны труда во время работы**

**3.1. В целях обеспечения безопасности и охраны здоровья работников и воспитанников ДОУ, диетсестра должна:**

* **проверять качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок; контролировать правильность хранения запаса продуктов питания;**
* **проверять допустимость использования продуктов при организации питания детей (см.**[**Приложение № 1**](https://dou.su/node/388#dietsestr_pril1)**);**
* **осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи;**
* **осуществлять контроль: за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;**
* **осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной.**

**3.2. Осуществляя контроль на пищеблоке, диетсестра:**

* **не прикасается к движущимся частям электромеханических приборов;**
* **не прикасается незащищенными руками к горячим поверхностям;**
* **передвигает посуду с жидкостью осторожно без рывков;**
* **в целях предохранения от ожога паром при открытии дверцы камеры варочного аппарата, жарочного шкафа, посудомоечной машины располагается на безопасном расстоянии;**
* **крышки кастрюль, варочного котла и др. посуды с горячей пищей открывает осторожно на себя;**
* **предупреждает рядом стоящих работников при перестановке посуды с горячей пищей с одного рабочего места на другое;**
* **посуду с пищей после ее тепловой обработки размещает на устойчивых подставках.**

**3.3. При работе с электроприборами, диетсестра:**

* **пользуется только исправной аппаратурой;**
* **строго следует инструкциям по использованию электроприборов;**
* **не оставляет без присмотра включенные электроприборы и аппараты, отключает их от сети в перерывах в работе, по окончании работы, за исключением оборудования, которое определено для круглосуточной работы (средства сетевой коммуникации, серверы и т. п.);**
* **не допускает натягивание, скручивание, перегиб и пережим шнуров электропитания оборудования, проводов и кабелей;**
* **не касается подключенных в электросеть электроприборов, оргтехники и другого оборудования влажными руками;**
* **не использует самодельные электроприборы и электроприборы, не имеющие отношения к выполнению производственных обязанностей.**

**3.4. Диетсестра должна:**

* **соблюдать требования личной гигиены,**
* **следить за чистотой и порядком на рабочем месте;**
* **выполнять санитарно-эпидемиологические требования;**
* **соблюдать правила пожарной безопасности;**
* **знать пути эвакуации и порядок действий при пожаре;**
* **уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения (порошковым огнетушителем).**

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

**4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций, которые угрожают жизни и здоровью воспитанников, необходимо срочно принять меры по эвакуации детей и, при необходимости, оказать первую помощь пострадавшему, отправить пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение, поставить в известность заведующего ДОУ.**

**4.2. В случае возникновения возгорания или пожара, необходимо эвакуировать людей из помещения, оповестить окружающих об опасности, сообщить о случившемся в ближайшее отделение пожарной части по телефону 01 (101) и заведующему дошкольным образовательным учреждением (при его отсутствии – иному должностному лицу), принять меры для ликвидации пожара с помощью первичных средств огнетушения.**

**4.3. При возникновении неполадок в работе электрооборудования, искрения, появления дыма и запаха гари незамедлительно отключить оборудование от электрической сети и доложить об этом заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозу). Работу можно продолжать только после устранения возникших неполадок.**

**4.4. Если на пищеблоке произошло загрязнение пола большим количеством пролитых жиров или просыпанных порошкообразных веществ (мука, крахмал и т. п.):**

* **пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо;**
* **использованную ветошь сложить в металлическую тару с плотно закрывающейся крышкой;**
* **для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.**

**4.5. При временном прекращении подачи электроэнергии отключить от электросети средства оргтехники и прочее электрооборудование.**

**4.6. При получении травмы во время работы в зависимости от степени повреждения необходимо позвать на помощь и (или) обратится за медицинской помощью самостоятельно. При несчастном случае с другими работником следует оказать первую помощь пострадавшему и при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103.**

**4.7. В случае угрозы или возникновения очага опасного воздействия техногенного характера, угрозы или приведения в исполнение террористического акта следует руководствоваться соответствующими инструкциями, Планом эвакуации и Порядком действий в чрезвычайных ситуациях.**

**4.8. В случае угрозы или приведения в исполнение террористического акта необходимо руководствоваться соответствующей Инструкцией о порядке действий при угрозе и возникновении чрезвычайной ситуации террористического характера.**

**5. Требования охраны труда по окончании работы**

**5.1. Привести в порядок свое рабочее место.**

**5.2. Отключить электроприборы от электросети.**

**5.3. Снять спецодежду и повесить в определенное для её хранения место.**

**5.4. Принять меры личной гигиены.**

**5.5. Обо всех неисправностях, замеченных во время работы, сообщить заместителю заведующего по АХЧ (завхозу).**

**Приложение № 1**

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»**

**1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.**