



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №144» (МАОУ СШ №144)

660132, Россия, г. Красноярск, ул. 40 лет Победы, 24
телефон/факс: 225-00-00, e-mail: school144_krsk@mail.ru
www.school144.myl.ru


Утверждаю:
Директор МАОУ СШ №144



Н.А. Алексеева
« 7 » 08 2018г.
(подпись, Ф.И.О.)



Согласовано:
Председатель первичной
профсоюзной организации:



Е.А. Кузнецова
(подпись, Ф.И.О)
« 27 » 07 2018г.

Протокол № 6

От « 27 » 07 2018г.

Инструкция по охране труда № 6

для участников образовательных отношений в обеденном зале (столовой).

г. Красноярск

1. Общие требования по охране труда.

Данная инструкция разработана в соответствии с Федеральным законом об образовании в Российской Федерации; Санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.4.5.2409-08.

Соблюдение данной инструкции обязательно для всех работников и обучающихся во время приёма пищи. К приему пищи в обеденном зале столовой допускаются учащиеся 1 – 11-х классов, кроме тех, кто обучается в классах, находящихся на карантине (особом санитарно-эпидемиологическом режиме).

Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

1.1. Руководство школьной столовой осуществляется директором школы, в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом школы. Директор школы несет ответственность, в пределах своей компетенции, за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой, перед работниками, обучающимися и их родителями.

1.2. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями, а также в целях предупреждения несчастных случаев с работниками школы и обучающимися.

1.3. Основными задачами школьной столовой являются:

- Обеспечение обучающихся школы горячим сбалансированным питанием.
- Формирование здорового образа жизни.
- Воспитание культурного самосознания.
- Обеспечение своевременного и качественного приготовления пищи для обучающихся школы;
- Ежедневное информирование обучающихся школы о ежедневном рационе блюд.
- Обеспечение ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;

1.4. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательного процесса, в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом комбината питания правил личной гигиены в соответствии с санитарными правилами и нормами.

1.5. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

Требования к помещению школьной столовой:

- Перед входом в столовую, для мытья рук должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями.

- Необходимо наличие аптечки для оказания первой доврачебной медицинской помощи.
- Оборудование, инвентарь, посуда, тара, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.
- Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

1.6. Организация питания:

- Для обучающихся школы должно быть организовано горячее питание.
- Классный руководитель ежедневно до уроков подаёт сведения организатору питания о количестве обучающихся.
- При организации питания обязательно руководствуются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.
- К работе в столовой допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр (2 раза в год), а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке с прошедшей аттестацией по санитарному минимуму.
- Директор межшкольного комбината питания разрабатывает и представляет в Роспотребнадзор на утверждение 10 дневное цикличное меню, затем согласовывает с директором школы.
- Бракеражная комиссия школы осуществляет ежедневно пробы качества приготовленной пищи, и делает соответствующие записи в бракеражном журнале.
- О случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируются соответствующие службы.

Опасными и вредными факторами, которые могут воздействовать на обучающихся в обеденном зале столовой являются:

- Опасное напряжение в электрической сети.
- Горячая пища и питье.
- Острые предметы (ножи и вилки).
- Неисправная или не соответствующая требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 мебель.
- Стеклянная, керамическая и фаянсовая посуда;
Следствие: несчастный случай - термические ожоги, порезы в случае разбившейся стеклянной, фаянсовой посуды и т.д.
- Некачественная пища и напитки с истекшим сроком годности. Следствие – отравление.

Общие обязанности обучающихся в столовой:

- выполнять требования Устава школы и правил внутреннего распорядка;

- заботиться о сохранении и об укреплении своего здоровья;
- уважать честь и достоинство других обучающихся и работников школы;
- бережно относиться к имуществу столовой;
- соблюдать дисциплину;
- не применять физическое и (или) психическое насилие по отношению к другим обучающимся;
- не курить, не употреблять алкогольные, слабоалкогольные напитки, пиво, наркотические средства и психотропные вещества.

Общие обязанности и ответственность педагогических работников:

Педагогические работники обязаны:

- выполнять требования Устава школы и правил внутреннего распорядка;
- соблюдать правовые, нравственные и этические нормы, следовать требованиям профессиональной этики;
- уважать честь и достоинство обучающихся;
- формировать у обучающихся культуру здорового и безопасного образа жизни;
- применять педагогически обоснованные методы воспитания;
- учитывать особенности психофизического развития обучающихся и состояние их здоровья;
- соблюдать устав образовательной организации, положение о специализированном структурном образовательном подразделении организации, осуществляющей обучение, правила внутреннего трудового распорядка.

2. Требования охраны труда перед приёмом пищи.

- 2.1. Обучающиеся должны спокойно, не торопясь, соблюдая дисциплину и порядок, входить в помещение столовой и выходить из помещения столовой.
- 2.2. Вымыть с мылом руки перед едой.
- 2.3. Не вносить в обеденный зал сумки и портфели.
- 2.4. Не входить в пищеблок (на кухню).
- 2.5. При получении обеда соблюдать порядок, пропустить младших, и лиц с ограниченными возможностями.
- 2.6. Занять своё место за обеденным столом.
- 2.7. Бережно относиться к мебели и посуде.
- 2.8. Не включать и не выключать электроосвещение.
- 2.9. Не открывать самостоятельно форточки, окна.
- 2.10. Соблюдая осторожность, принести и поставить на стол посуду с пищей и напитками.
- 2.11. Подготовить свое место за столом, разместив столовые приборы и посуду с пищей и питьем таким образом, чтобы исключить их падение и опрокидывание.

- 2.12. Убедиться в том, что пища имеет температуру, исключаящую получение ожогов.
- 2.13. О всех замеченных нарушениях, неисправностях и поломках немедленно доложить сопровождающему учителю или дежурному.
- 2.14. Запрещается принимать пищу из посуды, имеющей сколы и (или) трещины.

3. Требования охраны труда во время приёма пищи.

- 3.1. Соблюдать правила культуры поведения за обеденным столом.
- 3.2. Не мешать приёму пищи других лиц.
- 3.3. Не разговаривать во время обеда, не толкать соседа.
- 3.4. Осторожно, не торопясь, принимать горячую пищу.
- 3.5. При использовании ножей и вилок проявлять максимальную осторожность, при необходимости, передавать ножи и вилки только ручкой вперед.
- 3.6. Освободившуюся посуду аккуратно отставлять в сторону таким образом, чтобы она не мешала другим обучающимся, присутствующим за столом.
- 3.7. Поддерживать порядок и чистоту своего места за столом.
- 3.8. Обучающимся запрещается выносить из обеденного зала столовой посуду.
- 3.9. Не проливать напитки. Если пролили напитки, то необходимо сообщить об этом сопровождающему учителю или дежурному.
- 3.10. О всех повреждениях посуды, столовых приборов и мебели необходимо ставить в известность сопровождающего учителя или дежурного.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

- 4.1. При возникновении чрезвычайной ситуации (появлении посторонних запахов, задымлении, возгорании; получении ожогов от горячей пищи (питья) немедленно сообщить об этом сопровождающему учителю, либо дежурному, и действовать в соответствии с его указаниями.
- 4.2. Почувствовав недомогание (тошноту, головокружение и т.п.), немедленно сообщить об этом сопровождающему учителю или дежурному и действовать в соответствии с его указаниями.
- 4.3. При получении травмы сообщить об этом сопровождающему учителю или дежурному. При необходимости оказать пострадавшему первую доврачебную помощь.
- 4.4. В случае резкого ухудшения самочувствия сообщить об этом учителю. Обучающиеся и работники школы обязаны:
- соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, место нахождения аптечки.
 - уметь оказывать первую доврачебную помощь.
- 4.5. При возникновении пожара и задымления немедленно:
- покинуть помещение, прикрыв при этом нос и рот платочком;

- как можно ближе согнуться к полу;
- выходить без паники;
- не открывать окна;
- при необходимости покинуть помещение столовой через запасной вход.

5. Требования охраны труда по окончании приёма пищи.

5.1. Привести в порядок свое место за столом (расставить столовые приборы общего пользования, поставить на место стул и т.п.).

5.2. Не собирать руками осколки разбитой посуды. Собрать посуду со столов и поставить ее на специально выделенный для этих целей стол. При этом тарелки ставить небольшими устойчивыми стопами, не ставить стаканы один в другой.

5.3. При обнаружении неисправности мебели, повреждения столовых приборов и посуды проинформировать об этом сопровождающего учителя или дежурного.

5.4. Вымыть тщательно с мылом руки.

5.5. Выходить из обеденного зала спокойно, не толкаясь, соблюдая дисциплину и порядок.

5.6. Учащиеся и работники школы, допустившие невыполнение или нарушение настоящей Инструкции, привлекаются к ответственности.

Разработал:
Специалист по охране труда

С.В. Лучко

Лист ознакомления с ИНСТРУКЦИЯ № 6

**по охране труда для участников образовательных отношений в
обеденном зале (столовой)**

Дата

Ф.И. О. (должность)

Подпись

Lined area for recording information, consisting of approximately 25 horizontal lines.