

Согласовано

Председатель ПК

МБДОУ № 9 «Табарак» г.Гудермес


Ж.Р.Биярсланова

«28» августа 2014г.

Утверждаю

Заведующий

МБДОУ № 9 «Табарак» г.Гудермес


С.М.Канаева

«28» августа 2014г.

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда для завхоза

I. Общие требования безопасности.

1. К самостоятельной работе завхоза, кладовщика, допускаются лица старше 18 лет, прошедшие медицинское обследование и годные по состоянию здоровья, а также прошедшие вводный инструктаж, первичный инструктаж на рабочем месте, инструктажи по безопасности труда и изучившие настоящую инструкцию.
2. Соблюдать правила внутреннего распорядка, выполнять только порученную работу.
3. При выполнении обязанностей завхоза представляют опасность следующие факторы: неисправность электропроводки, шнура, вилки, розетки, эксплуатация холодильного шкафа с открытыми щитками машинного отделения, перенос тяжестей.
4. При выполнении обязанностей кладовщика представляет опасность следующие факторы: плохое освещение, режущие предметы полученного материала и продуктов, правильная укладка полученного, уборка кладовой, переходы по лестницам, скользкий пол, транспортировка продуктов, электрооборудование.
5. Запрещается включать в электросеть холодильный шкаф при неисправной розетке, вилке, шнуре. Самостоятельно устранять неисправность холодильника, не применять острых предметов для удаления снеговой шубы.
6. Соблюдать правила личной гигиены. Содержать в чистоте и порядке рабочее место. Требовать быстрого устранения недостатков, которые могут вызвать несчастный случай.
7. В случае получения порезов, царапин, смазать антисептическими средствами (йод, брильянтовая зелень). При несчастном случае сообщить заведующей и обратиться в здравпункт.
8. Не прикасаться к неизолированным или не ограждённым токоведущим частям электросистемы, не прикасаться к лежащим, выступающим из пола, свисающим проводам, т. к. может произойти поражение электротоком.

1. В случае прекращения подачи электроэнергии отключить холодильник, сообщить заведующей о неисправности.
2. При возникновении пожара сообщить заведующей, приступить к тушению пожара, в случае необходимости вызвать пожарную команду по телефону -01-.
3. Каждый работник должен уметь оказывать первую (доврачебную) медицинскую помощь, используя аптечку и подручные средства.

V. Требования безопасности по окончанию работы.

1. Убедиться в исправности оборудования, сообщить заведующей о замеченных во время работы недостатках.
2. Привести в порядок своё рабочее место и приспособления, убрать инструменты в надлежащее место.
3. Привести в порядок свою рабочую одежду и убрать её в надлежащее место.
4. Опечатать помещение.
5. Вымыть руки тёплой водой с мылом, при необходимости принять душ.

Зайтгаринров

28.08.2014г

Асс

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

9. При появлении запаха гари и дыма или искры немедленно сообщить заведующей, а при загорании принять немедленно меры ликвидации очага возгорания.
10. При нарушении требований настоящей инструкции виновные лица привлекаются к дисциплинарной ответственности, согласно правилам внутреннего трудового распорядка.

II. Требование безопасности перед началом работы.

1. Привести в порядок рабочую одежду. Халат должен быть застёгнут на пуговицы, обувь должна быть на низком каблуке.
2. Проверить рабочее место, убедиться, что оно достаточно освещено и не загромождено посторонними предметами.
3. Проверить исправность вилки, шнура, розетки, оборудования, закрыты ли щитками машинное отделение холодильного шкафа. Проверить заземление холодильного шкафа.
4. Проверить состояние полов в кладовой (нет ли выбоин, скользких мест)
5. Перед началом работы вымыть руки с мылом теплой водой.

III. Требование безопасности во время работы.

1. Запрещается поднимать тяжести более 10 кг. При грузе более 10кг привлекать к поднятию тяжести подсобного рабочего.
2. Следить за нормальной работой холодильного шкафа, исправность электропроводки, электрических шнуров и розеток. Холодильный шкаф и холодильную камеру содержать в порядке
3. Соблюдать осторожность при резке масла, жира, сыра на куски. При обработке мяса быть внимательной при пользовании ножом, чтобы не порезаться.
4. Открывая ящики при разгрузке полученного товара, пользоваться необходимым инструментом.
5. Приём и выдачу продуктов при недостаточной освещённости не проводить.
6. Выполнять только ту работу, которая поручена заведующей. Не выполнять работу, которую положено выполнять грузчику.
7. Соблюдать санитарные правила. Соблюдать чистоту и порядок в кладовой, получаемый товар складывать так, чтобы он не мог развалиться.

IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях.