СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_*\_\_\_\_\_\_*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Приказ № \_\_\_\_ от "\_\_\_".\_\_\_.202\_\_г.

Председатель профкома

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_202\_\_г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.

**Должностная инструкция**

**по охране труда для подсобного рабочего.**

**ИОТ – \_ – 2023**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая [инструкция](https://ohrana-tryda.com/node/550) составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе подсобным рабочим общеобразовательной организации могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончанию работы работника, выполняющего обязанности подсобного рабочего на пищеблоке столовой школы, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.4**.**На подсобного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы

-движущиеся машины и механизмы, перемещаемые грузы, продукты, тара, обрушивающиеся штабели складируемых продуктов;

-пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья; пониженная температура воздуха рабочей зоны;

- повышенная подвижность воздуха;

-повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы неровности поверхностей инструмента, инвентаря, продуктов и тары;

-физические перегрузки).

1.5. Подсобный рабочий 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.

1.6. Подсобному рабочему следует:

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

- перед началом работы надевать чистую санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения;

- снимать санитарную одежду при выходе из организации на территорию;

- мыть руки с мылом перед началом работы с пищевыми продуктами, после посещения туалета, а также после соприкосновения с загрязненными предметами;

- не принимать пищу в кладовых и подсобных помещениях.

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