


СОГЛАСОВАНО

Совет Трудового коллектива

 Г. В. Лутченко

Протокол № 2 от «11» 03 2022 г

Заведующий



УТВЕРЖДЕНО

с. Новосысоевски

З.Е. Пьянкова

от «11» 03 2022 г

Инструкция по охране труда для кладовщика

ИОТ-034-2022

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для кладовщика МБДОУ "ЦРР" с. Новосысоевски составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», действующим с 1 марта 2022 года, Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"; Приказом Минтруда России № 753н от 28 октября 2020 года «Об утверждении Правил по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы кладовщика в МБДОУ "ЦРР" с. Новосысоевски и определяет безопасные методы и приемы выполнения работ в кладовых и складских помещениях с холодильным оборудованием, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.3. Инструкция по охране труда составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья кладовщика при выполнении им своих трудовых обязанностей и функций.

1.4. К выполнению обязанностей кладовщика допускаются лица:

- имеющие образование, соответствующие требованиям к квалификации (профстандарта) по своей должности;
- соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению руководителя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Работник должен изучить инструкцию по охране труда для кладовщика, пройти вводный инструктаж, инструктаж по охране труда на рабочем месте и стажировку до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, включая обучение по оказанию первой помощи пострадавшим, пройти обучение правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку

знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением I квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.6. В процессе работы возможно воздействие на кладовщика следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе кладовщиком: нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности рабочего места;

- поднятие и перенос груза сверх максимально допустимой нормы;
- движущиеся подвижные части тележки, перемещаемых товаров;
- обрушение (падение) стеллажей, штабелей, грузов при нарушении норм и правил перемещения и размещения грузов;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях тары, инструментов;
- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;
- травмирование при падении на влажном и скользком полу;
- падение со стремянки;
- низкая температура холодильного оборудования;
- поражение электрическим током при использовании неисправного электрооборудования, отсутствия заземления;
- движение транспортного средства, доставляющего продукцию;
- физические и нервно-психические перегрузки.

1.8. Кладовщик должен:

- выполнять правила и требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при выполнении работ;
- выполнять требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- знать санитарно-гигиенические требования содержания кладовых;
- иметь четкое представление об опасных и вредных факторах, связанных с выполнением работ по разгрузке, погрузке, перемещению и размещению грузов;
- знать правила эксплуатации и требования безопасности при работе с холодильными установками, стремянкой и инструментами;
- знать требования безопасности при вскрытии тары;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности коллег по работе в процессе выполнения работ;
- пользоваться при выполнении работ средствами индивидуальной защиты, правильно применять их;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям кладовщика;
- знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, сигналы оповещения о пожаре;
- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и времени отдыха, трудовую дисциплину;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь пострадавшему;
- соблюдать должностную инструкцию кладовщика.

1.9. Кладовщик бесплатно обеспечивается и использует в работе следующую спецодежду и иные индивидуальные средства защиты:

- костюм или халат для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий – 1 шт.;
- перчатки с полимерным покрытием – 6 пар.

1.10. Кладовщик должен сообщать заведующему о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом произошедшем несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания (отравления), а также о поломке холодильного оборудования, не соответствии нормам показателей относительной влажности и температуры воздуха в складских помещениях для хранения пищевых продуктов.

1.11. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм, предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кладовщик складских помещений хранения продуктов должен:

- проходить ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду при посещении туалета либо надевать сверху халат;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета, перед началом работы, перед приемом пищи;
- выполнять работы с использованием спецодежды и иных индивидуальных средств защиты;
- менять спецодежду каждый день или по мере её загрязнения;
- проветривать складские помещения;
- соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21.

1.12. Запрещается кладовщику выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или в рабочее время.

1.13. Кладовщик, допустивший нарушение или невыполнение требований инструкции по охране труда в МБДОУ "ЦРР" с. Новосысоевки на пищеблоке рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знания требований охраны труда, а в зависимости от последствий и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб к материальной ответственности в установленном порядке.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение и убедиться в исправности электрооборудования:

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную пылевлагонепроницаемую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.2. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть полагающуюся по нормам чистую спецодежду, застегнуть ее. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.

2.3. Проветрить рабочие помещения.

2.4. Перед началом работы кладовщику следует:

- проверить наличие первичных средств пожаротушения, медицинской аптечки для оказания первой помощи;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие щелей, выбоин, набитых планок, торчащих гвоздей, неровностей, скользкости);
- обеспечить достаточный уровень освещения в проходах и на местах складских работ;
- проверить состояние кладовых и складских помещений с холодильным оборудованием, принять меры по наведению порядка;
- обеспечить наличие свободных выходов из помещений, проходов к оборудованию, местам складирования продуктов, товаров и тары, а также к первичным средствам пожаротушения, рубильникам и др.;
- убедиться в том, что холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим;
- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- проверить исправность контрольно-измерительных приборов (контрольных термометров) на холодильном оборудовании;
- убедиться в исправности приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха в складских помещениях для хранения пищевых продуктов;
- проверить состояние и устойчивость стеллажей;
- осмотреть штабеля складываемых грузов и убедиться в их устойчивости;
- убедиться в исправности и работоспособности весов, инструментов.

2.5. При необходимости использования стремянки убедиться в наличии маркировки на ней, содержащей информацию с указанием инвентарного номера, даты следующего испытания.

2.6. Убедиться в отсутствии деформации узлов, трещин, заусенцев, острых краев, нарушений крепления ступенек к тетивам, устойчивости стремянки. На лестнице-стремянке проверить запорное устройство, исключающее возможность самопроизвольного раздвигания во время работы на ней.

2.7. Перед началом выполнения погрузочно-разгрузочных работ в зимний период, проверить пути транспортирования грузов и при необходимости посыпать противоскользким материалом (песком и т.д.).

2.8. Не допускается кладовщику приступать к работе в случае плохого самочувствия или внезапной болезни. Приступать к работе следует после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Во время работы кладовщику следует соблюдать порядок и чистоту на рабочем месте, не загромождать его, а также проходы между холодильным оборудованием, стеллажами, к рубильникам и первичным средствам пожаротушения, выходы из помещений и пути эвакуации

3.2. Соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты.

3.3. Холодильное оборудование, стремянку, инструменты для вскрытия тары и инвентарь использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Применять в работе безопасные приемы труда, следить за исправностью инструментария.

- 3.5. Следить за исправностью приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха в складских помещениях для хранения пищевых продуктов.
- 3.6. Следить за исправностью холодильного оборудования, способностью его поддерживать температурный режим, а также контрольных термометров холодильного оборудования.
- 3.7. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов, вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.
- 3.8. Не отвлекаться посторонними делами и разговорами. Выполнять только ту работу, по которой пройдено обучение (инструктаж, стажировка), не поручать выполнение своей работы необученным лицам.
- 3.9. Обеспечивать регулярную уборку упавших, рассыпанных, разлитых продуктов, упаковочных материалов и пустой тары.
- 3.10.
- 3.10. Не допускать переноски (поднятия) грузов выше установленной нормы:
- при разовом подъеме (без перемещения): мужчинами - не более 50 кг, женщинами - не более 15 кг;
 - при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): мужчинами - до 30 кг, женщинами - до 10 кг;
 - постоянно в течение рабочего дня: мужчинами - до 15 кг, женщинами - до 7 кг.
- 3.11. Не укладывать грузы в штабель в слабой упаковке.
- 3.12. Размещать грузы на стеллажах равномерно и на достаточном расстоянии от края. Более тяжелые грузы на нижних полках. Запрещается выполнять складирование на стеллажи грузов навалом.
- 3.13. При ручной укладке ящики с посудой и продукцией укладывать в штабели высотой не более 2 м, исключая их падение. Ящики с овощами и фруктами в штабель допускается устанавливать высотой не более 1,5 м.
- 3.14. Следить, чтобы масса размещаемых на стеллажах грузов не превышала установленную нагрузку на стеллажи.
- 3.15. Между грузом и светильником соблюдать расстояние не менее 0,5 м.
- 3.16. В случае выявления неправильно сложенных продуктов принять меры к их укладке вновь с устранением замеченного недостатка.
- 3.17. Разборку штабеля производить последовательно сверху вниз горизонтальными рядами, предупреждая возможность его развала.
- 3.18. Для вскрытия тары использовать специально предназначенный инструмент. Не производить эти работы подручными предметами или инструментом с заусенцами.
- 3.19. Инвентарь, тару использовать выполненную из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, предусматривающих их мытье и обеззараживание.
- 3.20. Заботиться о наличии на таре наклеек.
- 3.21. При эксплуатации холодильного оборудования:
- загружать охлаждаемую емкость холодильного оборудования необходимо после запуска холодильной машины и достижения температуры, требуемой для хранения продуктов;
 - объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
 - двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как возможно реже;
 - если на охлаждаемых приборах образуется иней (снеговой шубы) толщиной больше 0,5 см следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры чтобы иней растаял;
 - обнаружив утечку хладагента холодильное оборудование необходимо незамедлительно выключить, помещение – проветрить;

• при нарушении температурного режима, частом включении-выключении компрессора холодильник выключить.

3.22. При эксплуатации холодильного оборудования недопустимо:

- включение, если отсутствует защитное заземление (зануление);
- загромождение пространства около холодильного оборудования, складирование продуктов, тары и иных ненужных предметов;
- удаление инея механическим способом при помощи скребков, ножей;
- передвижение холодильного агрегата с включенным питанием.

3.23. С целью избегания поражения электротоком кладовщика следует соблюдать следующие меры электробезопасности:

- включение и выключение оборудования выполнять сухими руками;
- не касаться открытых и не огражденных (не защищенных) токоведущих частей оборудования, с поврежденной изоляцией проводов;
- не допускать резких перегибов и заземления кабелей питания;
- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные панели.

3.24. При работе на стремянке:

- пользоваться только испытанной, проверенной и исправной стремянкой;
- не допустимо работать с двух верхних ступенек стремянки, не имеющей перил или упоров;
- при подъеме и спуске находиться лицом к стремянке и держаться за нее руками;
- соблюдать инструкцию по охране труда при работе на стремянке.

3.25. Не применять для сидения случайные предметы (ящики, бочки, мешки и т.п.);

3.26. Контролировать работу вентиляции, ее своевременное включение и отключение.

3.27. В процессе работы следует соблюдать инструкцию по охране труда кладовщика на складе продуктов в МБДОУ "ЦРР" с. Новосысоевки, а также инструкцию по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования, стремянки, при погрузочно-разгрузочных работах.

3.28. Принимать пищу в специально предназначенных для этого помещениях.

3.29. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты кладовщика:

• костюм или халат для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий должны быть застегнуты, полностью закрывать туловище и руки до запястья;

- перчатки не должны соскальзывать с рук, иметь повреждения целостности;
- при неисправности средств индивидуальной защиты заменить на исправные.

3.30. Во время работы избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при работе кладовщиком, причины их вызывающие:

- неполадки в работе холодильного и иного электрооборудования;
- головокружение или возникновение чувства страха, неисправность стремянки;
- загрязнение рабочего места растительным маслом, сыпучими продуктами;
- бой стеклянной тары, посуды;
- возгорание вследствие неисправности электрооборудования;
- аварийные ситуации в работе систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации вследствие износа оборудования.

4.2. При возникновении неполадок в работе холодильного и иного электрооборудования (посторонний шум, ощущение действия тока, искрение, дым, запах тлеющей

- электропроводки) прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, ограничить к нему доступ и сообщить непосредственному руководителю.
- 4.3. При появлении головокружения или внезапном возникновении чувства страха, не допускать попытки поспешного спуска со стремянки. Обхватить стойки руками и ждать, пока состояние улучшится, затем медленно и осторожно спуститься. При неисправности стремянки работу прекратить и сообщить непосредственному руководителю.
- 4.4. Пролитое на пол растительное масло удалить при помощи ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не больше чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлическую тару с плотной крышкой. Просыпанные сыпучие продукты осторожно удалить с помощью щетки и совка, влажной тряпкой.
- 4.5. Если разбилась стеклянная тара, посуда, не собирать ее осколки руками, а использовать щетку и совок.
- 4.6. В случае обнаружения возгорания кладовщик должен немедленно прекратить работу, вызвать пожарную охрану по номеру телефона 101, принять участие в эвакуации людей. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. При использовании огнетушителей не направлять в сторону людей струю углекислоты или порошка. Сообщить о пожаре заведующему.
- 4.7. В случае получения травмы кладовщик должен прекратить работу, позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность заведующего.
- 4.8. При получении травмы иным работником следует оказать ему первую помощь: устранить воздействие на него повреждающих факторов (освободить от действия электрического тока, погасить горящую одежду, убрать травмирующий предмет, подставить под холодную струю воды при ожоге и др.), воспользоваться аптечкой первой помощи. При необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103. О факте травмирования сообщить непосредственному руководителю. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия в случае, если отсутствует угроза жизни и здоровью окружающих.
- 4.9. В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации известить заведующего.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Вымыть инструменты и убрать в отведенное место.
- 5.2. Осмотреть стремянку на отсутствие повреждений, убрать в отведенное место.
- 5.3. При необходимости вымыть тару в специально предназначенном месте.
- 5.4. Привести в порядок рабочее место. Собрать упаковочный материал и иной сгораемый мусор и разместить в контейнерах для твердых бытовых отходов на территории. Для уборки мусора применять щетку и совок.
- 5.5. Удостовериться в противопожарной безопасности кладовых и складских помещений с холодильным оборудованием, в том, что противопожарные правила в помещениях соблюдены, огнетушители находятся в установленных местах, холодильные установки работают в штатном режиме, складированные товары находятся на безопасном расстоянии от светильников.
- 5.6. Перекрыть воду. Проветрить помещения. Выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.7. Снять спецодежду и другие средства индивидуальной защиты, очистить и убрать в установленное место. При необходимости сдать в стирку или ремонт.
- 5.8. Вымыть лицо теплой водой и руки с мылом. Нанести на руки регенерирующий крем.


5.9. Сообщить руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы.

5.10. Выключить освещение. При отсутствии недостатков закрыть кладовые и складские помещения на ключ.

Инструкцию разработал:  /З.Е. Пьянкова/

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда  /М.В. Федорова/
«11» 03 2022 г.

С инструкцией ознакомлен(а) «11» 03 2022 г.  /