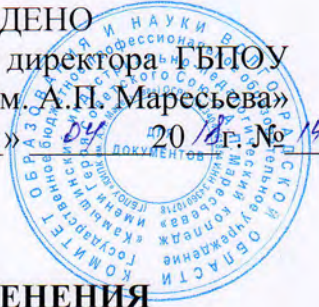


ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о порядке разработки и применения инструкций по охране труда в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	СОТ- Б/ПИОТ/ 5-18	Стр.1 из 9	Версия:0
--	---	-------------------------	------------	----------

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ
«КИПК им. А.П. Маресьева»
от « 23 » 04 2018 г. № 146



ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ РАЗРАБОТКИ И ПРИМЕНЕНИЯ ИНСТРУКЦИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА В ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»

1 Общие положения

1.1 Инструкции по охране труда являются нормативными документами, устанавливающими требования безопасности и труда к конкретной выполняемой работе, знание и соблюдение которых обеспечивает безопасность труда в процессе выполнения работ в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Камышинский индустриально-педагогический колледж имени Героя Советского Союза А.П.Маресьева» (далее - Колледж).

1.2 Инструкция по охране труда разрабатывается для профессии, должности, специальности согласно штатному расписанию или вида выполняемой работы.

1.3 Инструкции по охране труда разрабатываются на основе следующих документов:

- Методические рекомендации по разработке инструкций по охране труда, утвержденные Минтрудом РФ 13.05.2004;
- Трудовой кодекс Российской Федерации (статья 212);
- межотраслевые или отраслевые типовые инструкции по охране труда;
- требования безопасности, изложенные в эксплуатационной и ремонтной документации организаций-изготовителей оборудования;
- технологическая документация организации с учетом конкретных условий;
- документы, определяющие трудовые функции по соответствующей профессии, должности, специальности (должностные инструкции, производственные (по профессии) инструкции, карты рабочих мест, др.).

1.4 Инструкции по охране труда должны быть разработаны и утверждены до создания нового структурного подразделения, ввода в эксплуатацию нового оборудования (аппаратуры), изменения технологии.

1.5 Уровень требований безопасности труда в инструкциях не может быть ниже, чем он установлен по сходным позициям в правилах устройства и безопасной эксплуатации различных видов оборудования, технических регламентах, строительных нормах и правилах, санитарных правилах и гигиенических нормативах, государственных стандартах, в том числе, системах стандартов безопасности труда, отраслевых стандартах.

1.6 Инструкции по охране труда являются обязательными документами для руководителей и исполнителей работы.

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о порядке разработки и применения инструкций по охране труда в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	СОТ- Б/ПИОТ/ 5-18	Стр.2 из 9	Версия:0
--	---	-------------------------	------------	----------

руководителей и исполнителей работы.

1.7 Постоянный контроль за выполнением требований инструкций по охране труда работниками возлагается на руководителей структурных подразделений, директора Колледжа и его заместителей.

2 Порядок разработки, пересмотра, согласования и утверждения инструкций по охране труда

2.1 Инструкции по охране труда разрабатывают руководители соответствующих структурных подразделений **(Приложение: образец инструкции)**.

Инструкции утверждаются приказом директора Колледжа с учетом мнения профсоюзного комитета Колледжа.

2.2 Методическое руководство и контроль своевременности разработки, проверки, пересмотра и утверждения инструкций по охране труда осуществляет специалист по охране труда.

2.3 Пересмотр инструкций должен производиться не реже 1 раза в 5 лет.

2.4 Инструкции по охране труда досрочно пересматриваются:

- при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда;
- при изменении условий труда работников;
- при внедрении новой техники и технологии;
- по результатам анализа материалов расследования аварии, несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний;
- по требованию представителей органов по труду субъектов Российской Федерации или органов федеральных надзоров России.

2.5 У руководителя структурного подразделения должен храниться комплект действующих в структурном подразделении инструкций по охране труда для работников данного подразделения, а также перечень этих инструкций.

2.6 Местонахождение инструкций по охране труда определяет руководитель структурного подразделения с учетом обеспечения доступности и удобства ознакомления с ними работниками.

Инструкции по охране труда могут быть выданы на руки работникам (под расписку в журнале учета инструктажа) для изучения при первичном инструктаже на рабочем месте, либо вывешены на рабочих местах или участках, либо должны храниться в ином месте, доступном для работников.

2.7 Руководитель структурного подразделения обязан выдать на руки вновь принятым работникам инструкции по охране труда для профессии, должности при проведении первичного инструктажа с регистрацией в журнале выдачи.

2.8 Учет инструкций по охране труда для работников осуществляет специалист по охране труда.

3 Содержание инструкций по охране труда

3.1 Каждой инструкции по охране труда должно быть присвоено

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о порядке разработки и применения инструкций по охране труда в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	СОТ- Б/ПИОТ/ 5-18	Стр.3 из 9	Версия:0
--	---	-------------------------	------------	----------

наименование. В наименовании указывается для какой должности, профессии, специальности или вида работ она предназначена.

Примеры: «Инструкция по охране труда для электросварщика»,
«Инструкция по охране труда для персонала лаборатории».

3.2 Инструкция по охране труда должна содержать следующие разделы:

- Общие требования безопасности
- Требования безопасности перед началом работы
- Требования безопасности во время работы
- Требования безопасности в аварийных ситуациях
- Требования безопасности по окончании работы

3.2.1 Раздел «Общие требования безопасности» должен содержать следующие сведения:

- условия допуска работников к самостоятельной работе по соответствующей должности, специальности, профессии или к выполнению соответствующего вида работ (возраст, пол, состояние здоровья, проведение инструктажей и т.п.);
- требования по выполнению режима труда и отдыха;
- перечень опасных и вредных производственных факторов, которые могут воздействовать на работника в процессе работы;
- перечень специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, выдаваемых в соответствии с установленными нормами, с указанием обозначений государственных, отраслевых стандартов или технических условий на них;
- требования по обеспечению пожаро- и взрывобезопасности;
- порядок уведомления работодателя о случаях травмирования работника и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента;
- указание об оказании первой (доврачебной) помощи;
- правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать работник при выполнении работы.

3.2.2 В раздел «Требования безопасности перед началом работы» следует включать:

- порядок подготовки рабочего места, средств индивидуальной защиты;
- порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, защитного заземления, вентиляции, местного освещения и т.п.;
- порядок проверки исходных материалов (заготовок);
- порядок приема и передачи смены в случае непрерывного технологического процесса и работы оборудования, порядок получения задания и ознакомления с процессом работы (письменно, устно);
- требования производственной санитарии.

3.2.3 В разделе «Требования безопасности во время работы» необходимо предусматривать:

- требования безопасного обращения с исходными материалами (сырьем, заготовками);
- указания по безопасному содержанию рабочего места;

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о порядке разработки и применения инструкций по охране труда в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	СОТ- Б/ПИОТ/ 5-18	Стр.4 из 9	Версия:0
--	---	-------------------------	------------	----------

- действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций, несчастных случаев или травмирования;
- требования, предъявляемые к использованию средств индивидуальной защиты работников.

3.2.3 В разделе «Требования безопасности в аварийных ситуациях» следует излагать:

- прогноз основных возможных аварийных ситуаций и причины, их вызывающие;
- действия работников при возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к нежелательным последствиям;
- порядок эвакуации работников организации и посетителей;
- действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и внезапном заболевании;
- средства и способы пожаротушения, номер телефона пожарной части;
- порядок извещения руководства организации об аварийных ситуациях.

3.2.4 Раздел «Требования безопасности по окончании работы» должен содержать:

- порядок безопасного отключения, остановки, разборки, очистки и смазки оборудования, машин, механизмов и аппаратуры, а при непрерывном процессе - порядок передачи их по смене;
- порядок уборки отходов, полученных в ходе производственной деятельности;
- требования к соблюдению личной гигиены и производственной санитарии;
- порядок извещения руководителя о недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы.

3.3 Тексты разделов 3.2.2- 3.2.4 должны быть изложены в повелительном наклонении единственного числа.

Пример: «должен проверить», «обязан отключить и т.п.

3.4 Если безопасность выполнения работы обусловлена определенными техническими нормами, то они должны быть указаны в инструкции (величина зазоров, расстояние и т.п.).

4 Порядок оформления инструкций по охране труда

4.1 На титульном листе инструкции по охране труда в верхнем правом углу располагаются следующие сведения: «Утверждаю», вид документа (приказ), которым утверждена инструкция, и его реквизиты, отметка об учете мнения профсоюзного комитета Колледжа.

4.2 Все, вводимые в действие инструкции по охране труда, должны быть зарегистрированы в специальном журнале у специалиста по охране труда с присвоением инструкции порядкового номера.

4.3 Инструкция по охране труда вступает в действие со дня ее утверждения, если другой срок не оговорен в приказе о ее утверждении.

4.4 До истечения срока действия инструкция по охране труда должна быть

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о порядке разработки и применения инструкций по охране труда в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	СОТ- Б/ПИОТ/ 5-18	Стр.5 из 9	Версия:0
--	---	-------------------------	------------	----------

пересмотрена и заново утверждена.

4.5 Если в течение срока действия инструкции по охране труда для работника условия его труда не изменились, то приказом по Колледжу ее действие продлевается на следующий срок, о чем делается запись на первой странице инструкции, ставятся дата, штамп «Пересмотрено» и подпись лица, ответственного за пересмотр инструкции, приводятся наименование его должности и расшифровка подписи, указывается срок продления инструкции.

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о порядке разработки и применения инструкций по охране труда в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	СОТ- Б/ПИОТ/ 5-18	Стр.6 из 9	Версия:0
--	---	-------------------------	------------	----------

Приложение
Образец инструкции по охране труда

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Камышинский индустриально-педагогический колледж
имени Героя Советского Союза А.П. Маресьева»
(ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»)**

СОГЛАСОВАНО
с учетом мнения профсоюзного
комитета ГБПОУ
«КИПК им. А.П. Маресьева»
протокол от «___» _____ 20__ г. № ___
Председатель профсоюзного комитета
_____ О.А. Гамаюнова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ
«КИПК им. А.П. Маресьева»
«___» _____ 20__ г.

м.п. _____ Н.В. Пояркова

Введена в действие
приказом № _____
от «___» _____ 20__ г.

**Инструкция по охране труда
при выполнении кулинарных работ в учебном цехе**

ИОТ-025-2018

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о порядке разработки и применения инструкций по охране труда в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	СОТ- Б/ПИОТ/ 5-18	Стр.7 из 9	Версия:0
--	---	-------------------------	------------	----------

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

« _____ » _____ 20 ____ г.

СОГЛАСОВАНО

Старший мастер

« _____ » _____ 20 ____ г.

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о порядке разработки и применения инструкций по охране труда в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	СОТ- Б/ПИОТ/ 5-18	Стр.8 из 9	Версия:0
--	---	-------------------------	------------	----------

1 Общие требования охраны труда

1.1 К выполнению кулинарных работ в учебном цехе Колледжа под руководством мастера производственного обучения допускаются обучающиеся, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2 Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3 При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.4 При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка (колпак).

1.5 В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6 Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должны быть огнетушители.

1.7 При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить мастеру производственного обучения, который сообщает об этом администрации колледжа. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом мастеру производственного обучения.

1.8 В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9 Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2 Требования охраны труда перед началом работы

2.1 Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).

2.2 Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.

2.3 Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о порядке разработки и применения инструкций по охране труда в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	СОТ- Б/ПИОТ/ 5-18	Стр.9 из 9	Версия:0
--	---	-------------------------	------------	----------

2.4 Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.

2.5 Включить вытяжную вентиляцию.

3 Требования охраны труда во время работы

3.1 Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

3.2 Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.3 Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу скребком.

3.4 Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.5 При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.

3.6 Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

3.7 Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.

3.8 Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.

3.9 Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.

3.10 Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

3.11 При приготовлении пищи запрещается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать спецодежду булавками.

4 Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1 При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей работу прекратить и сообщить мастеру производственного обучения.

4.2 При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.

4.3 В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

5 Требования охраны труда по окончании работы

5.1 Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о порядке разработки и применения инструкций по охране труда в ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	СОТ- Б/ПИОТ/ 5-18	Стр.10 из 9	Версия:0
--	---	-------------------------	-------------	----------

5.2 Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь,

5.3 Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.

5.4 Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.