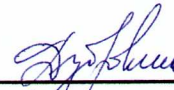


«СОГЛАСОВАНО»


/ Председатель первичной профсоюзной организации


Т.Л. Кострова
« 27 » 05 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор




Н.К. Иванова
2016 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ МЕДИЦИНСКОЙ СЕСТРЫ

ДИЕТИЧЕСКОЙ
(наименование)

ИОТ – 29
(обозначение)

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. Настоящая инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития РФ от 23.07.2010 N 541н.

1.2. К самостоятельной работе допускаются лица:

- достигшие 18 летнего возраста,
- имеющие соответствующее образование и подготовку по специальности,
- прошедшие в установленном порядке медицинские осмотры: предварительный (при поступлении на работу) и периодические (во время трудовой деятельности в соответствии с требованиями здравоохранения) и не имеющие противопоказаний к работе по данной специальности по состоянию здоровья,
- прошедшие при поступлении на работу вновь вводный инструктаж по охране труда и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда, а также стажировку по приобретению трудовых навыков в безопасных приемах и методах выполнения обязанностей,
- повторный инструктаж по охране труда проводится не реже одного раза в 6 месяцев,
- при выполнении работы, не свойственной должности, проводится целевой инструктаж по охране труда для порученной работы,
- при работе с электроприборами работник должен иметь по электробезопасности группу I и проходить ежегодную проверку знаний в объеме требований по электробезопасности к I группе.

Инструктажи проводятся руководителем подразделения или лицом, им уполномоченным. Результаты инструктажей фиксируются в журналах.

1.3. В процессе труда на персонал при определенных условиях могут воздействовать следующие вредные и опасные производственные факторы:

- напряженность трудового процесса;
- эмоциональные нагрузки: ответственность за функциональное качество конечного результата;
- ответственность за безопасность других лиц.

1.4. При работе медицинская сестра диетической должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат медицинский 1 шт. в год, шапочка медицинская 1 шт. в год, полотенце 2 шт. в год, куртка 1 шт. в 3 года.

1.5. Каждый работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

1.6. Работать только на оборудовании, к которому Вы допущены, и выполнять работу, которая поручена Вам администрацией.

1.7. Каждый работник обязан:

- знать и соблюдать требования производственной санитарии;

- пользоваться спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты, содержать их в чистоте и исправности;

- знать места расположения и способы применения имеющихся на участке средств пожаротушения и оповещения пожарной службы;

- уметь оказывать доврачебную помощь при несчастных случаях на производстве;

- немедленно поставить в известность своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния здоровья.

1.8. Запрещается:

- допускать на своё рабочее место лиц, не имеющих отношения к порученной Вам работе, без разрешения непосредственного руководителя;

- отвлекаться на посторонние дела и разговоры и отвлекать других во время работы;

- курить на рабочем месте, курить можно только в специально отведённых местах, оборудованных средствами пожаротушения;

- употреблять алкоголь и наркотические средства до и во время работы.

1.9. За нарушение требований инструкции по охране труда работники привлекаются к дисциплинарной, материальной или уголовной ответственности в соответствии с действующим законодательством РФ.

2. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

2.1. Осуществляет контроль хранения запаса продуктов питания, качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок.

2.2. Осуществляет контроль за работой пищеблока.

2.3. Ежедневно подготавливает под контролем шеф-повара меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картотекой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов).

2.4. Осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы), за выполнением технологических методов приготовления блюд для различных диет, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в отделение в соответствии с раздаточной ведомостью, за санитарным состоянием раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды, а также за выполнением правил личной гигиены работниками раздаточных.

2.5. Внедряет принципы рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии, заболеваний, сохранения пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке.

2.6. Проводит учебные занятия со средним медицинским персоналом и работниками кухни по организации лечебного питания.

2.7. Ведет медицинскую документацию.

2.8. Осуществляет контроль за своевременностью проведения профилактических осмотров работников пищеблока и буфетных, отстраняет и запрещает работу лицам, не прошедшим предварительного или периодического медицинского осмотра, больным гнойничковыми и кишечными заболеваниями.

2.9. Оказывает доврачебную помощь при неотложных ситуациях.

2.10. Осуществляет сбор и утилизацию медицинских отходов.

2.11. Осуществляет мероприятия по соблюдению санитарно-гигиенического режима в помещении.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

3.1. Надеть исправную спецодежду.

3.2. Подготовить рабочую зону для безопасной работы:

- проверить достаточность освещения в проходах, проездах, на местах производства складских работ; исправность вентиляционных установок;

- обеспечить наличие свободных проходов и проездов к местам складирования товаров и тары;

- проверить состояние полов (отсутствие щелей, выбоин, набитых планок).

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

4.1. Не допускать излишних запасов продуктов на рабочем месте.

4.2. Не разрешать пользоваться наплиточными котлами, кастрюлями и др. кухонной посудой, имеющее деформированное дно, непрочные прикрепленные ручки, без ручек.

4.3. Передвигать посуду с жидкостью осторожно по поверхности плиты без рывков.

4.4. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры варочного аппарата в целях предохранения от ожога паром.

4.5. Крышки варочного котла, кастрюль и др. наплиточной посуды с горячей пищей открывать осторожно на себя.

4.6. Перед тем, как переставлять нагретую посуду или с горячей пищей с одного рабочего места на другое, предупредить об этом стоящих работников.

4.7. Посуду с пищей после ее тепловой обработки ставить на устойчивые подставки. Требовать, чтобы поверхность подставок была больше поверхности дна устанавливаемой посуды.

4.8. Не брать голыми руками за горячую кухонную посуду, использовать для этого полотенце.

4.9. Принимать меры к уборке пролитой жидкости, жира, уроненных на пол продуктов.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

5.1. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

5.2. Если произошло загрязнение пола большим количеством пролитых жиров или просыпанных порошкообразных веществ (мука, крахмал и т.п.):

- пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо;

- использованную ветошь сложить в металлическую тару с плотно закрывающейся крышкой;

- для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

5.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь, а при необходимости организована доставка его в учреждение здравоохранения.

6. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТ

6.1. По окончании работы снять спецодежду и средства индивидуальной защиты очистить их и убрать в предназначенное для хранения место.

6.2. Сообщить обо всех замечаниях во время работы своему непосредственному руководителю.

6.3. Принять меры личной гигиены.

Разработал
Заведующий отделением
Согласовано

Ответственный по охране труда
Заместитель директора



А.В. Соронин



М.А.Клюкин