

краевое государственное казенное учреждение для детей-сирот
и детей, оставшихся без попечения родителей
«Ачинский детский дом № 1»

СОГЛАСОВАНО
Представитель трудового
коллектива КГКУ «Ачинский детский дом
№1»

_____ С.В. Гладилин
« ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГКУ «Ачинский детский дом
№1»

_____ В.А. Антропова
Приложение 2
Приказ от 19.01.2017 №23

ПРОГРАММА

Первичного(повторного) инструктажа по охране труда на рабочем месте учебно-вспомогательного и обслуживающего персонала Мойщик посуды / Кухонный рабочий

1. Первичный или повторный инструктаж на рабочем месте проводится с каждым работником или группой лиц, выполняющими однотипную работу или работающими в пределах одного рабочего места, с практическим показом безопасных приемов и методов труда.

2. При проведении первичного инструктажа ознакомить работника по следующим вопросам:

№	Перечень вопросов проведения первичного (повторного) инструктажа по ОТ на рабочем месте	Время
1.	Основные нормативные документы, регламентирующие работу учреждения. Правила внутреннего распорядка. Трудовая дисциплина. Рабочее время, время отдыха и отпуска.	10 мин
2.	Организация охраны труда в учреждении. Административно-общественный контроль.	5 мин
3.	Создание безопасных условий труда. Основные вредные производственные факторы, возникающие на данном рабочем месте.	5 мин
4.	Подготовка рабочего места к работе. Проверка исправности инструмента, оборудования, исправности СИЗ. Приготовление дезинфицирующих и моющих средств.	5 мин
5.	Предупреждающие знаки сигнализации, знаки безопасности. Требования по предупреждению электротравматизма. Инструктаж персонала отнесенного к 1 группе по электробезопасности.	5 мин
6.	Предупреждение травматизма и профзаболеваний. Порядок расследования несчастного случая и учета травматизма. Способы оказания доврачебной помощи пострадавшим.	5 мин
7.	Характерные причины аварий, взрывов, пожаров. Меры предупреждения аварий, взрывов, пожаров. Действия при аварийных ситуациях.	5 мин
8.	Изучение инструкции по охране труда по профессии и по видам работ.	10 мин
9.	<i>Проверка знаний по итогам инструктажа</i>	5 мин
Общее время инструктажа		55 мин

3. Рабочий по кухне до начала работы должен организовать безопасность рабочего места:
- проверить визуальным осмотром электропроводку, электрооборудование, выключатели и пр.;

- проверить безопасность помещения (стекло, гвозди, выбоины и пр.);

