Приложение 8

УТВЕРЖДЕНА
приказом НИУ ВШЭ
от _____№_____

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
для пекаря
ИОТ-ВШЭ № 2023-20

1. Общие требования охраны труда

1.1. Инструкция по охране труда для пекаря ИОТ-ВШЭ № 2023-20 (далее - инструкция) является локальным нормативным актом Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики» (далее – НИУ ВШЭ), устанавливающим порядок действий работодателя и работников для охраны труда пекаря.

1.2. Инструкция разработана в соответствии с разделом X Трудового кодекса Российской Федерации от 30 декабря 2001 № 197-ФЗ, Основными требованиями к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 29.10.2021 № 772н), Правилами по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2020 № 753н), Правилами по охране труда при эксплуатации электроустановок (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.12.2020 № 903н), Едиными типовыми нормами выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 октября 2021 № 767н), Правилами по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.12.2020 № 866н), и иными правовыми актами, содержащими нормы трудового права.

1.3. К самостоятельной работе допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста, прошедшие предварительный (и периодический) медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте, обучение безопасным методам и приемам труда, имеющие соответствующую профессиональную подготовку по видам выполняемых работ.

1.4. Работник должен:

1.4.1. не реже одного раза в три года проходить обучение и проверку знаний требований охраны труда;

1.4.2. не реже одного раза в шесть месяцев проходить повторный инструктаж по охране труда;

1.4.3. не реже одного раза в год проходить периодический медосмотр;

1.4.4. в случае нарушения требований охраны труда, а также при перерыве в работе более чем на 60 календарных дней пройти внеплановый инструктаж;

1.4.5. при выполнении опасных, незнакомых или редко выполняемых работ пройти целевой инструктаж по безопасности труда.

1.5. При выполнении работ на пекаря возможно воздействие вредных и (или) опасных производственных факторов, в том числе:

1.5.1. поражение электрическим током;

1.5.2. движущиеся и вращающиеся части применяемого оборудования, машин;

1.5.3. выступающие части оборудования (острые кромки, незакрытые дверки и т. п.);

1.5.4. повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);

1.5.5. предметы, находящиеся на поверхности пола (тара, шланги, котлы, подставки и др.);

1.5.6. повышенная или пониженная температура и влажность воздуха;

1.5.7. нагретые до высокой температуры поверхности;

1.5.8. кипящие и горячие жидкости, масло и др.;

1.5.9. падающие предметы (элементы оборудования) и инструмент.

1.6. При выполнении работ на пекаря возможно воздействие следующих профессиональных рисков и опасностей:

1.6.1. опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или поскальзывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;

1.6.2. опасность падения из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;

1.6.3. опасность удара;

1.6.4. опасность быть уколотым или проткнутым в результате воздействия движущихся колющих частей.

1.7. Для предупреждения неблагоприятного воздействия на здоровье работника опасных и вредных производственных факторов ему необходимо пользоваться средствами индивидуальной защиты (далее – СИЗ), перечень которых установлен в соответствии с государственными нормативными требованиями охраны труда:

1.7.1. костюм для защиты от механических воздействий (истирания);

1.7.2. обувь специальная для защиты от механических воздействий (истирания);

1.7.3. головной убор для защиты от общих производственных загрязнений.

1.8. Работать с неисправными оборудованием, инструментом и приспособлениями, а также средствами индивидуальной и коллективной защиты запрещается.

1.9. При выполнении работ пекарь обязан:

1.9.1. соблюдать требования инструкции, трудовую и производственную дисциплину, режим рабочего времени и времени отдыха, Правила внутреннего трудового распорядка НИУ ВШЭ, все требования по охране труда, безопасному производству работ, производственной санитарии, пожарной безопасности, электробезопасности;

1.9.2. выполнять только ту работу, которая поручена и по выполнению которой работник прошел инструктаж по охране труда;

1.9.3. знать назначение применяемого оборудования, инструмента и приспособлений, кухонных принадлежностей, их техническую характеристику, устройство, конструкцию, принцип работы, порядок технического обслуживания и правила безопасной эксплуатации;

1.9.4. работать только с тем оборудованием, инструментом и приспособлениями, по работе с которым работник обучался безопасным методам и приемам выполнения работ;

1.9.5. правильно применять СИЗ, использовать их по назначению; запрещается пользоваться СИЗ, если они не прошли в установленном порядке испытания или истекли сроки их очередного испытания;

1.9.6. соблюдать санитарные и эпидемиологические нормы и правила личной гигиены на своем рабочем месте, правила производственной санитарии; в случае заболевания, плохого самочувствия, недостаточного отдыха следует сообщить о своем состоянии непосредственному руководителю и обратиться за медицинской помощью;

1.9.7. заботиться о личной безопасности и о личном здоровье, а также о безопасности других работников в процессе выполнения работ; быть внимательным, не отвлекаться на посторонние дела и разговоры и не отвлекать других от работы. Запрещается вставать, садиться и облокачиваться на случайные предметы и ограждения;

1.9.8. немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя (удобным в данной ситуации способом – лично, по телефону, по эл. почте и т.д.) о любой известной ему ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о нарушении работниками и другими лицами, участвующими в производственной деятельности работодателя требований охраны труда, о каждом известном ему несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков профессионального заболевания, острого отравления, обеспечить незамедлительное оказание пострадавшему первой помощи и вызвать скорую помощь;

1.9.9. при обнаружении какой-либо опасности для себя или другого работающего немедленно остановить выполнение работ, обо всех обнаруженных неисправностях приспособлений, инструмента немедленно доложить своему непосредственному руководителю. К работе не приступать до устранения выявленных неисправностей.

1.10. Обслуживание, ремонт, проверка, испытание и техническое освидетельствование оборудования, инструмента и приспособлений должны осуществляться в соответствии с требованиями технической документации организации-изготовителя.

1.11. Работник должен знать:

1.11.1. основы электробезопасности;

1.11.2. устройство приборов, электроаппаратов и применяемого электрифицированного инструмента;

1.11.3. правила, нормы и инструкции по охране труда и пожарной безопасности;

1.11.4. правила пользования первичными средствами пожаротушения;

1.11.5. методы и способы оказания первой помощи при несчастных случаях.

1.12. Работник несет ответственность в соответствии с действующим законодательством за соблюдение требований инструкций, производственный травматизм и аварии, которые произошли по его вине.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работ необходимо проверить комплектность и исправность СИЗ, надеть спецодежду для защиты от воздействия опасных и вредных

производственных факторов, застегнуть ее на все пуговицы. Одежду необходимо заправить так, чтобы не было развевающихся концов, не закалывать одежду булавками; надеть головной убор, волосы убрать под головной убор. Обувь должна быть удобной, подошва нескользящей. Во время работы работник обязан находиться на рабочем месте в чистой, исправной одежде, обуви. Запрещается работать с надетыми ювелирными украшениями, а также в открытой обуви (сланцы, шлёпанцы и т.п.).

2.2. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязнёнными предметами, а также после посещения туалета.

2.3. Прежде чем приступать к работе, следует проверить состояние рабочей зоны (рабочего места), при необходимости навести чистоту, порядок, убедиться в рациональной организации рабочего места, в безопасной ширине проходов и проездов, безопасном расстоянии между оборудованием и стенами помещений, в организации удобного и безопасного обращения с исходными материалами, проверить исправность средств подмащивания, оборудования, нужных при выполнении работы (все виды действующего оборудования, электроинструмента должны иметь паспорта с указанием допустимых эксплуатационных параметров и инструкции по эксплуатации).

2.4. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение, убедиться в достаточной освещенности рабочей зоны, в исправности электрооборудования:

2.4.1. осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены, не содержать следов загрязнений;

2.4.2. коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не иметь трещин и сколов, оголенных контактов;

2.5. Проветрить рабочие помещения. Убедиться в работе вентиляции (вытяжки).

2.6. Перед началом работы в горячем цеху пекарь должен:

2.6.1. проверить прочность крепления применяемого оборудования (например, на столе или передвижной тележке);

2.6.2. убедиться в надежности крепления ручек наплитных котлов, а также в том, что уровень жидкости в наплитных котлах не превышает 2/3 объема;

2.6.3. проверить уровень воды по контрольному кранику или мерному стеклу в пароводяной рубашке пищеварочных котлов; при этом следует помнить о том, что в пароводяную рубашку котлов следует заливать кипяченую отстоянную воду;

2.6.4. проверить правильность установки пределов регулирования давления в пароводяной рубашке котлов по электроконтактному манометру; при этом нельзя включать пароварочные аппараты в работу при отсутствии воды в водопроводной сети либо при обнаружении неисправности автоматики регулирования и безопасности, электроконтактных манометров, просроченных сроках их испытания;

2.6.5. проверить наличие и целостность ограждающих поручней, величину деформации настила, отсутствие трещин на поверхности конфорок плит, мармитов;

2.6.6. проверить исправность прижимных пружин дверец жарочных и пекарных камер теплового оборудования;

2.6.7. убедиться в наличии подовых листов в камерах пекарских шкафов;

2.6.8. убедиться в непрерывном поступлении воды, в нормальной работе поплавкового устройства, исправности разборного крана электрокипятильника.

2.7. Перед началом работы в холодном цеху пекарь должен:

2.7.1. закрепить надежно сменные механизмы на корпусе электрического привода с помощью стопорных болтов;

2.7.2. произвести сборку машин; при этом необходимо соблюдать осторожность, не прикладывать больших усилий, остерегаться порезов ножами режущих механизмов; сборку производить при выключенном и обесточенном электродвигателе;

2.7.3. проверить исправность блокировок там, где они предусмотрены, чтобы исключить возможность работы оборудования при снятых крышках;

2.7.4. перед загрузкой продуктов в машину проверить надежность и правильность крепления ножей и гребенок к сменным дискам резательной машины и подтянуть выступающие крепежные винты;

2.7.5. убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри или вокруг машин;

2.7.6. проверить пуск машины на холостом ходу кратковременным включением.

2.8. Перед началом работы в кондитерском цехе пекарь должен:

2.8.1. проверить наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочной воронке просеивательной машины; нельзя пользоваться просеивателем при отсутствии или неисправности предохранительной решетки, несрабатывании ее блокирующего устройства;

2.8.2. проверить наличие и исправность защитных крышек, щитков, устройств, удерживающих крышки и щитки в открытом положении, а также исправность действия блокирующего устройства, выключающего электропривод при поднятии крышки и щитков тестомесильной машины;

2.8.3. убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри рабочих емкостей и вокруг машин;

2.8.4. произвести кратковременный пуск машин на холостом ходу;

2.8.5. проверить надежность работы блокировочного устройства тестораскаточной машины, для чего нужно включить машину и поднять решетку ограждения; если при поднятой решетке ограждения электродвигатель не отключается, то блокировочное устройство неисправно и работать на машине нельзя;

2.8.6. проверить исправность прижимных пружин дверец пекарских шкафов;

2.8.7. проверить на холостом ходу работу автоматов для приготовления и жаренья пирожков, пончиков, исправность отрезного ножа, конвейера для транспортирования отформованных изделий, воздушного компрессора, действия выключателей, сигнальных ламп, манометрического термометра, манометров, реле уровня масла, реле давления и др. приборов.

2.9. Прежде чем приступить к работе работник обязан проверить исправность и комплектность исходных материалов: удобно и устойчиво разместить запасы сырья и продуктов, удостовериться в наличии и исправности кухонного инвентаря, целостности посуды. Противни, формы, листы содержать чистыми.

2.10. Не допускается пекарю 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 пекарю следует:

3.1.1. поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загромождать проходы к оборудованию, столам, выходы из помещения и пути эвакуации порожней тарой и другими предметами;

3.1.2. не допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте; пролитый на пол жир или упавшие продукты нужно немедленно убрать; отходы следует удалять с помощью уборочных средств, исключающих травмирование работников;

3.1.3. соблюдать последовательность и поточность технологических процессов для избегания попадания посторонних предметов и частиц в пищевую продукцию;

3.1.4. применять безопасные приемы труда, следить за исправностью пекарского оборудования, кухонного инвентаря;

3.1.5. пользоваться и правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты, работать только в исправной и чистой спецодежде и спецобуви;

3.1.6. не курить, не принимать пищу на рабочем месте.

3.2. Технологическое, тепловое оборудование, кухонный инвентарь применять только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности, и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Вентили, краны на трубопроводах открывать без рывков и больших усилий.

3.4. Кухонную посуду и инвентарь, столы, оборудование использовать в соответствии с маркировкой.

3.5. Перед включением технологического, теплового электрооборудования, кухонных электроприборов стоять на диэлектрическом коврике (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

3.6. Не использовать открытый огонь в помещении, где производится работа с мукой, крахмалом, сахаром.

3.7. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

3.7.1. соблюдать технологические процессы приготовления мучной кулинарной продукции;

3.7.2. операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных местах;

3.7.3. прокаливать в печах новые формы, противни и листы до процесса выпечки;

3.7.4. не использовать для выпечки листы с нагаром.

3.8. Запрещается:

3.8.1. включать плиту для обогрева помещения, сушить над плитой одежду, тряпки и т. п., нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости;

3.8.2. допускать работу стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки.

3.9. При открытии дверец камеры пароварочного аппарата или пекарского шкафа следует остерегаться ожогов паром; для предупреждения ожогов не рекомендуется работать с оголенными руками.

3.10. Открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей нужно осторожно, движением «на себя»; укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни нужно движением «от себя».

3.11. Пекарю следует быть осторожным и не проливать на плиту жидкости.

3.12. Не допускать переноски (поднятия) продуктов, тары массой выше допустимых норм нагрузок:

– при разовом подъеме тяжестей (без перемещения): мужчинами - не более 50

кг; женщинами - не более 15 кг;

– при подъеме и перемещении (разовом) при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): мужчинами – до 30 кг, женщинами – до 10 кг;

– при подъеме и перемещении (разовом) тяжести постоянно в течение рабочей смены: мужчинами – до 15 кг, женщинами – до 7 кг.

3.13. Снимать, устанавливать и переносить котлы с горячей жидкостью необходимо вдвоем, без рывков, используя сухие полотенца; при этом крышка котла должна быть снята.

3.14. Передвигать наплитную посуду по поверхности плиты нужно осторожно, без рывков.

3.15. При установке котлов и других емкостей необходимо пользоваться специальными подставками; не следует использовать для этой цели случайные предметы.

3.16. Не разрешается переносить котлы с горячей жидкостью, наполненные более чем на 2/3 объема, а также использовать посуду с выпуклым дном.

3.17. Нельзя производить транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках; при этом не следует прижимать к себе при переноске котел с горячей пищей.

3.18. Соблюдать требования безопасности при эксплуатации тестомеса, миксера (блендера), духового шкафа, пекарского или расстоечного шкафа, конвекционной печи и др., изложенные в технической документации заводов-изготовителей.

3.19. Во время работы необходимо следить за показаниями манометра и не допускать превышения давления в пароводяной рубашке котла выше допустимого.

3.20. Не допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.21. Нельзя открывать кран уровня воды и заливать воду в пароводяную рубашку нагретого пищеварочного котла.

3.22. Перед открытием крышки автоклава следует отключить его от сети и выпустить избытки пара через паровоздушный клапан в крышке; ослаблять и отвинчивать болты в автоклаве нужно последовательно крест-накрест.

3.23. Очищать нож отсекателя блинной ленты нужно только после отключения и остывания жаровни.

3.24. Необходимо соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов из жарочных шкафов.

3.25. Укладывать листы и формы на тележку или передвижной стеллаж нужно так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты стеллажа или тележки.

3.26. Не допускается:

3.26.1. вешать ведра, чайники и другие емкости на разборный кран электрокипятильника; посуду для отбора кипятка необходимо устанавливать на специальную устойчивую подставку:

3.26.2. нарезать продукты вручную на весу; для этого нужно использовать разделочные доски;

3.26.3. пользоваться битой посудой, имеющей сколы, трещины;

3.26.4. носить нож в руках острием вперед; переносить его лучше в футляре; во время перерывов в работе не рекомендуется оставлять нож на столе, его следует убирать в специальное место для хранения;

3.26.5. пользоваться ножами, имеющими качающиеся, непрочно закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.

3.27. Необходимо остерегаться попадания рук под ножи и другие вращающиеся части используемого оборудования.

3.28. Загружать продукт в загрузочную воронку следует небольшими порциями; для проталкивания продукта нужно пользоваться специальными приспособлениями (толкачами, пестиками), если это предусмотрено конструкцией машины.

3.29. Нельзя проталкивать застрявшие куски продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверять качество заточки ножей руками; судить о качестве заточки ножей нужно по нарезаемому продукту.

3.30. Производить удаление заклинившего продукта следует только после выключения машины, при обесточенном электродвигателе.

3.31. Нарезку масла вручную от монолита нужно осуществлять при помощи струны; при этом не следует тянуть за струну.

3.32. Пекарю следует остерегаться разбрызгивания и попадания в глаза эссенции, соблюдать осторожность при санитарной обработке яиц; попавший в глаз раствор необходимо немедленно смыть водой.

3.33. При использовании просеивателя нельзя открывать его ограждение.

3.34. Производить накатывание и скатывание подкатной дежи с платформы тестомесильной машины следует при верхнем положении месильного рычага и при выключенном электродвигателе; при этом нельзя пользоваться подкатными дежами с неисправными запирающими устройствами.

3.35. Включение машины нужно производить только после полной фиксации подкатной дежи на тестомесильной машине и при опущенном ограждении.

3.36. Во время работы не следует открывать дверку на корпусе тестомесильной машины.

3.37. Загрузка продуктов в подкатную дежу должна производиться вне машины.

3.38. Отбор проб и выгрузку готового теста следует производить только после остановки месильного рычага в верхнем положении и выключенном электродвигателе при помощи рубильника или другого устройства, его заменяющего.

3.39. Во время работы месильного рычага нельзя соскребать со стенок дежи прилипшее тесто различными предметами (скобами, лопатками).

3.40. Не следует перегружать дежу тестомесильной машины; для этого необходимо соблюдать норму загрузки объема дежи.

3.41. Установку и надежную фиксацию резервуара и рабочего органа взбивальной машины следует производить при обесточенном электродвигателе; зазор между дном резервуара и рабочим органом должен быть не менее 5 мм.

3.42. Загрузка резервуара взбивальной машины должна производиться только после полной сборки резервуара и рабочего органа.

3.43. Нельзя добавлять продукты во время работы взбивальной машины.

3.44. Отбор проб и выгрузку продуктов из резервуара взбивальной машины следует только после полной остановки электродвигателя.

3.45. При работе на взбивальной машине следует пользоваться подкатными тележками.

3.46. При работе на тестораскаточной машине следует выполнять следующие меры предосторожности:

3.46.1. не проталкивать тесто руками и не подсовывать руки под ограждение тестораскаточной машины;

3.46.2. не раскатывать замороженные продукты;

3.46.3. не протирать вальцы во время работы машины.

3.47. Во время работы бисквиторезательной машины не следует поправлять бисквитные заготовки, собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства.

3.48. Зачищать ножи бисквиторезательной машины от остатков продукта скобками следует только после полной ее остановки.

3.49. При работе у пекарских шкафов следует остерегаться ожогов паром при открытии дверец; нельзя работать у шкафа с оголенными руками.

3.50. Работник должен применять исправные оборудование и инструмент, сырье и заготовки, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При производстве работ по выполнению технологических (рабочих) операций быть внимательным, проявлять осторожность.

3.51. Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций:

3.51.1. при ухудшении состояния здоровья, в том числе при проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), работник обязан немедленно известить своего непосредственного или вышестоящего руководителя, обратиться в ближайший здравпункт;

3.51.2. если в процессе работы работнику станет непонятно, как выполнить порученную работу, или в случае отсутствия необходимых приспособлений для выполнения порученной работы, он обязан обратиться к своему непосредственному руководителю. По окончанию выполнения задания работник обязан доложить об этом своему непосредственному руководителю.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При выполнении работ возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

4.1.1. повреждения и дефекты в конструкции зданий по причине физического износа, истечения срока эксплуатации;

4.1.2. технические проблемы с оборудованием по причине высокого износа оборудования;

4.1.3. возникновение очагов пожара по причине нарушения требований пожарной безопасности.

4.2. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя.

4.3. При срабатывании системы противопожарного углекислотного тушения в помещениях предприятия (при включении звукового и светового сигналов) все лица должны немедленно покинуть эти помещения.

4.4. При внезапном выключении освещения необходимо дождаться его включения. Передвигаться в неосвещенных помещениях опасно.

4.5. В случае воспламенения горючих веществ необходимо использовать огнетушитель, песок, землю или накрыть огонь брезентом или войлоком. Заливать водой горящее топливо и неотключенное электрооборудование запрещается.

4.6. При обнаружении малейших признаков отравления или раздражения кожи, слизистых оболочек глаз и верхних дыхательных путей необходимо немедленно прекратить работу, сообщить об этом мастеру (прорабу) и обратиться в медпункт.

4.7. При возгорании оборудования:

4.7.1. сообщить в круглосуточную диспетчерскую службу НИУ ВШЭ по тел. 11388, вызвать пожарную команду по тел. 101, 112 и сообщить о происшествии непосредственному руководителю;

4.7.2. отключить питание и принять меры к тушению очага пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения, а также к эвакуации людей и материальных ценностей;

4.7.3. в случае опасности для жизни покинуть горящее помещение.

4.8. При поражении электрическим током необходимо освободить пострадавшего от действия тока (выключить рубильник, перерубить провод, оттянуть или отбросить его сухой палкой, шестом). Не прикасаться к пострадавшему, пока он находится под действием тока. Первую помощь оказывать сразу после прекращения воздействия электрического тока:

4.8.1. в случае остановки сердца немедленно приступить к массажу сердца и искусственному дыханию;

4.8.2. при потере сознания можно применить нашатырный спирт, растирание конечностей, при переохлаждении – согревание;

4.8.3. при любой (даже легкой) степени поражения электрическим током пострадавшего следует доставить в медицинское учреждение и оставить под наблюдением врачей в стационаре.

4.9. При тепловом и солнечном ударе необходимо:

4.9.1. создать комфортные условия для пострадавшего: переместить в затененное, прохладное помещение, освободить от одежды, по крайней мере расстегнуть ремень, тугой воротник, снятьобувь;

4.9.2. обеспечить движение воздуха: включить вентилятор, кондиционер, если такойвозможности нет - создать импровизированные опахала;

4.9.3. быстро охладить организм: протереть лицо больного водой или завернуть его в ткань, смоченную холодной водой. Менять ткань, как только она начинает нагреваться. На голову, к ладоням, в подмышечную область положить пакеты со льдом (подойдут и замороженные овощи из морозильника) или термопакеты из автомобильной аптечки. Оптимально охладить больного до 38,5°с, дальше организм справиться сам;

4.9.4. сопроводить больного домой или доставить его в ближайший медпункт.

4.10. При отравлении угарным газом, следует:

4.10.1. немедленно вывести или вынести пострадавшего из загазованной зоны (в теплое время года - на улицу, в холодное - в проветриваемую комнату, на лестничную клетку), расстегнуть ворот и стягивающую одежду;

4.10.2. обеспечить покой и непрерывный доступ свежего воздуха;

4.10.3. растереть энергичными движениями тело пострадавшего;

4.10.4. на голову и грудь положить холодный компресс;

4.10.5. если пострадавший в сознании, напоить его теплым чаем;

4.10.6. при потере сознания дать пострадавшему понюхать ватку с нашатырным спиртом;

4.10.7. при отсутствии дыхания необходимо начать искусственную вентиляцию лёгких, а при отсутствии пульса - наружный массаж сердца;

4.10.8. срочно вызвать скорую помощь.

4.11. При получении травмы, а также о каждом несчастном случае работник немедленно извещает непосредственного руководителя, который обязан срочно организовать первую помощь пострадавшему и при необходимости вызвать бригаду

скорой помощи по телефону 103, 112; сообщить в Службу охраны труда; сохранить до расследования обстановку на рабочем месте и состояние оборудования такими, какими они были в момент происшествия (если это не угрожает жизни и здоровью окружающих, не приведет к аварии и не нарушит производственного процесса, который по технологии должен вестись непрерывно), а в случае невозможности сохранения – зафиксировать сложившуюся обстановку (составить схемы, создать фото- и видеоматериал).

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Передача смены должна сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

5.2. По окончании смены необходимо выполнить действия по отключению, остановке, разборке, очистке и/или смазке оборудования, приспособлений, машин, механизмов, аппаратуры, электроприборов.

5.3. Привести в порядок рабочее место, собрать инструмент и другое оборудование в отведенные для них места, собрать и вынести в установленное место мусор.

5.4. Убрать спецодежду, средства индивидуальной защиты в предназначенные для хранения места.

5.5. Вымыть руки с мылом и принять душ, выполнить другие мероприятия личной гигиены.

5.6. Сообщить непосредственному руководителю обо всех недостатках, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Согласовано: Профессиональный союз работников Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики» (Протокол №____ заседания профсоюзного комитета Профессионального союза работников НИУ ВШЭ от_____).