МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКАЯ ШКОЛА-ГИМНАЗИЯ»
Симферопольского района Республики Крым
ОКПО 00833941; ОГРН 1159102031703;ИНН/КПП 9109010469/910901001; ОКУД 0301001
ул.40 лет Победы,9, с. Родниково, Симферопольский район, РК, 297540
тел/факс 3(652)344-223, e-mail: school_simferopolsiy-rayon28@crimeaedu.ru
(МБОУ Родниковская школа – гимназия)

СОГЛАСОВАНО
Председатель ППО
_____ Н.В.Чурсина
«31» 08 2026 г.
Протокол № 7 от «31» 08 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«Родниковская школа-гимназия»
_____ Ю.Ю.Тафийчук
Приказ № 271 от «01» 09 2026г

ИНСТРУКЦИЯ
Охраны труда по предупреждению отравлений пищевыми продуктами, ядовитыми грибами, ягодами
ИОТ-083-2026

1.Общие положения охраны труда.

1.1. Настоящая инструкция распространяется на участников учебно-воспитательного процесса и содержит обязательные для соблюдения учащимися требований по предупреждению отравления пищевыми продуктами, ядовитыми грибами, ягодами, кишечных заболеваний.

1.2. При употреблении несвежих продуктов может наступить пищевое отравление.

1.3.Употребление продуктов сомнительного качества может привести к серьезному заболеванию - ботулизму

1.4.. В случае возникновения характерных признаков кишечных заболеваний следует немедленно обратиться к врачу. Признаки отравления разнообразны, в зависимости от того, какое ядовитое вещество попало в организм и каким путём. Можно думать об отравлении при наличии таких признаков:

1.4.1.Резкое падение температуры тела (до 32-34 С) или наоборот, резкое ее повышение (до 38-40 С);

1.4.2.Появление специфического неприятного запаха изо рта, тошноты и рвоты;

1.4.3.Изменение цвета кожных покровов и/или цвета мочи;

1.4.4.Жжение и сильные боли в различных местах, в зависимости от попадания яда в организм;

1.4.5.Сильный отек, сыпь, изъязвление кожи и/или слизистых оболочек в месте попадания яда в организм;

1.4.6.Судорги, одышка, головная боль вплоть до потери сознания;

1.4.7.Нарушение дыхания и нарушение глотания;

1.4.8.Полная или частичная потеря слуха, звон в ушах;

1.4.9.Полная или частичная потеря зрения, возникновение «мушек» перед глазами, потеря способности различать цвета;

1.4.10.Нарушение походки и координации движений;

1.4.11.Сонливость или наоборот, чрезвычайное возбуждение, расширение зрачков;

1.4.12.Отсутствие пульса на конечностях, остановка дыхания.

1.5. Отравление грибами в большинстве случаев связано с употреблением ядовитых и несъедобных грибов. Первые симптомы отравления проявляются примерно через 2 часа, это обильный жидкий стул, схваткообразные боли в желудке, приступы рвоты, недомогания. Если симптомы отравления проявятся через 6 и более часов – значит,
больной отравился бледной поганкой.
1.6. При кишечных заболеваниях заражение человека происходит в том случае, если возбудитель через рот попадает в организм с пищей, водой, посредством грязных рук и предметов обихода. Для дизентерии характерны следующие признаки:
1.6.1.Температура;
1.6.2.Боли в животе;
1.6.3.Частый жидкий стул с примесями слизи и крови.

2.Требования охраны труда перед началом работы
2.1. Для предотвращения пищевых отравлений и кишечных заболеваний необходимо:
2.1.1.Тщательно мыть руки с мылом перед едой, перед приготовлением пищи, после посещения туалета;
2.1.2.Коротко стричь ногти, не допуская скопления грязи под ними.
2.1.3.Перед едой или приготовлением овощей, фруктов, ягод их тщательно мыть;
2.2. Перед сбором грибов прочтите данную инструкцию, вспомните съедобные и несъедобные грибы, их отличия.

3. Требования охраны труда во время выполнения работы
3.1. Для предотвращения пищевых отравлений и кишечных заболеваний необходимо:
3.1.1.овощи и фрукты мыть перед едой;
3.1.2.разливное молоко кипятить в летнее время;
3.1.3.хлеб носить в полиэтиленовом пакете, отдельно от других продуктов;
3.1.4.водопроводную воду кипятить;
3.1.5.обращать внимание на сроки реализации продуктов при приобретении их в торговой сети и не приобретать продукты с истекшим сроком реализации.
3.2. Нужно соблюдать следующие правила, чтобы избежать отравления грибами:
3.2.1.собирайте только известные вам виды грибов;
3.2.2.не нужно собирать старые грибы;
3.2.3.не следует проверять на вкус незнакомые вам грибы;
3.2.4.при сборе опят внимательно рассматривайте окраску их пластинок и шляпок;
3.2.5.не нужно срезать их пучками, внимательно рассматривайте каждый гриб;
3.2.6.не собирайте грибы в пакеты;
3.2.7.не стоит собирать грибы рядом с предприятиями, возле дорог, в городе;
3.2.8.не оставляйте на ночь грибы без обработки;
3.2.9.не собирайте и не ешьте тех грибов, которые у основания ножки имеют клубневидное утолщение, окружённое оболочкой (как например, у красного мухомора);
3.2.10.никогда не собирайте и не ешьте грибов перезрелых, ослизлых, дряблых, червивых и испорченных.

4. Требования охраны труда в аварийной ситуации
4.1.**При подозрении на пищевое отравление** или кишечное заболевание пострадавшему надо немедленно оказать первую медицинскую помощь и обратиться за помощью в ближайшее медицинское учреждение или вызвать «Скорую помощь». Если это сделать затруднительно, следует обратиться за помощью к учителю или любому взрослому. Первая помощь зависит от того, какое вещество вызвало отравление, но есть общие принципы оказания первой помощи:
4.1.1.При отравлении пищевыми продуктами, следует дать выпить пострадавшему несколько стаканов воды, в которую желательно добавить марганцовокислый калий – до светло-

розовой окраски и вызвать рвоту, после этого пострадавшему дать активированный уголь и теплое питье, уложить в горизонтальное положение и тепло укрыть;
4.1.2.Очистить толстый кишечник с помощью клизмы. Для клизмы используется кипяченая вода температурой около 20°С;
4.1.3.Необходимо восполнять потерю организмов жидкости и солей лекарственными препаратами <регидрон, оралит и т.п.>, а также сделать компот из сухофруктов, зеленый чай, минеральную воду, отвары трав, шиповника, температура напитка должна быть приблизительно равна температуре тела, пить при этом надо малыми дозами;
4.1.4.При остановке дыхания следует незамедлительно приступить к искусственному дыханию, а при признаках остановки сердечной деятельности (отсутствию пульса и дыхания) – к наружному массажу сердца;
4.1.5.После оказания первой помощи пострадавшего следует немедленно доставить в ближайшее медицинское учреждение.
4.2. При отравлении грибами необходимо оказать первую помощь:
4.2.1. Промыть больному желудок, для этого следует выпить 5 или 6 стаканов слабого раствора марганцовки розового цвета или кипяченой воды с содой (на стакан воды нужно положить ¼ ложки соды);
4.2.2.Затем нажать пальцами на корень языка, тем самым вызвать рвоту, эту процедуру повторить несколько раз;
4.2.3.После чего выпить слабительное либо 2 или 3 таблетки активированного угля;
4.2.4.Уложить в постель и напоить горячим питьем;
4.2.5.Затем ожидать прибытия врача, при вызове врача обязательно сообщите, что больной отравился грибами.

4.3. **При отравлении ядовитыми ягодами**
4.3.1.Пострадавшему рекомендуется постельный режим.
4.3.2.Возникающая при отравлении рвота — является защитной реакцией, направленная на очищение организма от токсинов. При отсутствии рвоты, необходимо обязательно промыть желудок.
4.3.3.Самый простой способ — выпить 5-6 стаканов слабого раствора марганцовки розового цвета или кипяченой воды с содой и вызвать рвоту. Процедуру желательно повторить несколько раз.
4.3.4.После повторения промывания желудка необходимо принять внутрь активированный уголь или карболен. Активированный уголь рекомендуется во всех случаях, так как он способен абсорбировать любой токсин, оставшийся в кишечнике.
4.3.5.После этого больного тепло укрывают и обкладывают грелками, дают пить горячий сладкий чай, кофе.
4.3.6.Спиртные напитки давать не рекомендуется, так как алкоголь облегчает всасывание токсинов.
4.3.7.При любом отравлении ядовитыми растениями необходимо срочно вызвать врача либо доставить пострадавшего в больницу.

5.Требования охраны труда по окончании работы
5.1. После приготовления пищи – тщательно вымойте посуду, в которой она готовилась, разделочные доски.
5.2. Переберите принесенные грибы.
5.3. После сортировки грибов и их приготовления вымойте посуду, ножи, руки.
5.4. Хранить приготовленные блюда нужно только в закрытой посуде в холодильнике.

Инструкцию разработал
специалист по охране труда Н.Н.Енина