

СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО МАДОУ

«Детский сад №16»

Вахитова / Г.Г. Вахитова

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МАДОУ

«Детский сад №16»

Яминова / Г.М. Яминова

Приказ № *1-0*

от *10.09*

2021 г.



ИНСТРУКЦИЯ № 31 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ МЫТЬЕ ПОСУДЫ В МАДОУ «ДЕТСКИЙ САД №16»

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктажи по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работник обязан соблюдать трудовую и производственную дисциплину, Правила внутреннего трудового распорядка, инструкции по охране труда, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе по мытью посуды возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря;
- химические ожоги, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств.

1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда: фартук клеенчатый с нагрудником, перчатки резиновые, нематерчатая обувь на низком каблуке.

1.5. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения.

1.6. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.7. При мытье посуды следует:

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Подобрать волосы под косынку или надеть специальную сеточку для волос.

2.3. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями.

2.4. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Применять необходимые для безопасной работы исправное посудомоечное оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

- 3.2. Содержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.
- 3.3. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, моечными ваннами, пути эвакуации и другие проходы.
- 3.4. Использовать средства защиты рук при мытье посуды.
- 3.5. Краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.6. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.
- 3.7. Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.
- 3.8. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.
- 3.9. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.
- 3.10. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
 - не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов;
 - не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.
- 3.11. Столовая посуда моется щеткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50°C, с добавлением моющих средств. Затем посуда ополаскивается во второй ванне горячей проточной водой при температуре 65°C. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах, или на стеллажах и решетках.
- 3.12. При мытье столовой посуды ручным способом следует:
- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
 - не нажимать сильно на стенки посуды;
 - мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды.
- 3.13. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие - не более 12 - 15 штук, мелкие - 15 - 20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд. Не допускается ставить стаканы один в другой.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищёнными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.
- 4.2. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с применением химикатов) или горячей водой и обратиться за медицинской помощью.
- 4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации ДОУ, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- 5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть ванны горячей водой.
- 5.2. После мытья столовой посуды произвести санитарную обработку ванн. Провести дезинфекцию всей столовой посуды и приборов (в соответствии с инструкцией по приготовлению дезинфицирующих средств). Закрыть краны холодной и горячей воды.
- 5.3. Устойчиво разместить на места хранения чистую столовую посуду и приборы.
- 5.4. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.
- 5.5. Остатки пищи вынести в контейнер для мусора.
- 5.6. Снять спецодежду, привести в порядок рабочее место и вымыть руки с мылом.

Инструкцию разработал:

специалист по охране труда _____ Л.С.Тазетдинова

