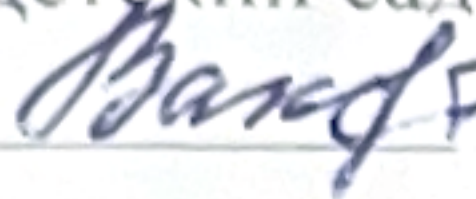
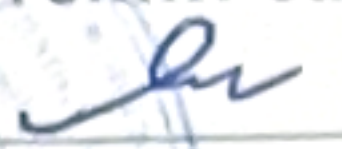


СОГЛАСОВАНО
Председатель ППО МАДОУ
«Детский сад №16»
 Т.Г.Вахитова

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №16»
 / Г.М.Яминова
Приказ № 1-0
от «10» 09 2021 г.



**ИНСТРУКЦИЯ № 33
ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО СБОРУ ПОСУДЫ СО СТОЛОВ
В МАДОУ «ДЕТСКИЙ САД №16»**

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 1.1. В качестве мойщика посуды к работам по сбору посуды со столов допускаются женщины не моложе 18 лет.
- 1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации применяемого оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке; проверку теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.
- 1.3. Во время работы работник проходит:
 - обучение безопасности труда по новому оборудованию—по мере его поступления в ДОУ, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию.
 - периодический медицинский осмотр врачом-терапевтом и врачом-дерматовенерологом – 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).
 - повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте - один раз в 3 месяца.
- 1.4. Женщины со дня установления беременности переводятся на другую работу.
- 1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенная подвижность воздуха; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, посуды; физические перегрузки).
- 1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- 2.1. Надеть спецодежду.
- 2.2. Проверить внешним осмотром: достаточность освещения; состояние полов и наличие свободных проходов в пищеблоке; проверить исправность подносов, используемых для сбора посуды.
- 2.3. Работник должен знать и соблюдать требования производственной санитарии:
 - уборку обеденных столов производить после каждого приема пищи;
 - столы с гигиеническим покрытием протирать ветошью с применением растворов моющих средств;
 - хранить моющие и дезинфицирующие средства в промаркированной посуде, в специально выделенных местах.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 3.1. При уборке со столов посуды тарелки на поднос ставить небольшими стопами.

- 3.2. Немедленно изымать из употребления чайную и столовую посуду, имеющую сколы и трещины.
- 3.3. Уборку столов производить после каждого приема пищи.
- 3.4. Столы протирать ветошью с применением моющих средств.
- 3.5. Подносы после каждого использования протирать чистыми салфетками

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. При возникновении поломок оборудования, угрожающих аварией на рабочем месте или в цехе, необходимо прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды и т. п. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 4.2. В аварийной обстановке следует оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
- 4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или присыпанными порошкообразными веществами, работу следует прекратить до удаления загрязняющих веществ. Способы очистки загрязненной поверхности:
 - пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши, опилок или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым не более чем до 50°C раствором кальцинированной соды и вытереть насухо;
 - для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.
- 4.4. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом, препятствующим доступу воздуха в зону горения.
- 4.5. При травмировании, отравлении и внезапном заболевании работника ему должна быть оказана первая (доврачебная) медицинская помощь. Действия по оказанию этой помощи осуществляют специально обученные лица или очевидцы несчастного случая в соответствии с действующими правилами оказания первой помощи.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- 5.1. И использованный инвентарь промыть горячей водой с добавлением моющих средств, ополоснуть и высушить.
- 5.2. Тряпки и ветошь для уборки обеденных столов промыть в горячей воде с добавлением моющих средств, просушить и убрать в специально отведенное место для хранения.
- 5.3. Бачки и ведра после удаления отходов промыть 2% раствором кальцинированной соды, ополоснуть горячей водой и просушить. Должно быть выделено место для мытья тары для пищевых отходов.
- 5.4. Инвентарь и моющие средства убрать в отведенные для них места хранения.
- 5.5. Провести влажную уборку пищеблока, выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.6. Снять спецодежду и принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

Инструкцию разработал:
специалист по охране труда _____ Л.С.Тазетдинова