

Согласовано:
Председатель профсоюзной
организации МБДОУ «Д/с № 11
«Золотой ключик»
_____ О.В.Передеро
«01» 09 2021 г.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Д/с № 11
«Золотой ключик»
_____ В.М.Ахмедова
20 09 2021 г.



ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при мытье посуды

ИОТ 09-2021

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды допускаются лица в возрасте не моложе 16 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При работе по мытью посуды возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:
 - термические ожоги при мытье посуды горячей водой;
 - химические ожоги, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств;
 - поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипяльником.
- 1.4. При мытье посуды должна использоваться спецодежда:
фартук клеёнчатый с нагрудником, перчатки резиновые.
- 1.5. На пищеблоке должна быть мед. аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
- 1.6. Работающие должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.
- 1.7. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано двухгнездной ванной, корпус которой заземляется.
- 1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения.
- 1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Надеть спецодежду.
- 2.2. Проверить наличие и надежность подсоединений защитного заземления к корпусам моечных ванн.
- 2.3. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. Освободить столовую посуду от остатков пищи, которые складывать в подготовленную промаркированную ёмкость с крышкой.
- 3.2. Столовая посуда моется щёткой в первой ванне водой, имеющей температуру 40°C, с добавлением разрешенных моющих средств и затем ополаскивается во второй ванне горячей проточной водой при температуре 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой. Столовая посуда просушивается на специальных решетках.
- 3.4. Чайная посуда после механической очистки моется в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем ополаскивается во второй ванне горячей проточной водой и просушивается на специальных решетках.
- 3.5. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, ополаскиваются горячей проточной водой во второй ванне. Чистые столовые приборы хранятся в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
- 3.6. При возникновении случаев инфекционных заболеваний для обеззараживания посуды следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.
- 4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
- 4.3. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Слить воду из мочных ванн и промыть ванны горячей водой.
- 5.2. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течении 15 мин. в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.
- 5.3. Остатки пищи выносятся в отведенное место после каждого приема пищи. Емкости для сбора отходов промываются горячей водой с добавлением моющих средств.
- 5.4. Снять спецодежду, привести в порядок рабочее место и вымыть руки с мылом.

Составила завхоз: Низко

С инструкцией ознакомлена: Сол О.П. Солкина
Анне А. Фударева

«01» 09 2021 г.