


СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома

 О.В.Передеро

«01» 09 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ

«Д/с №11 «Золотой ключик»

 В.М.Ахмедова

2022г.



ИНСТРУКЦИЯ

ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ЗАНЯТИЙ ПО СПОРТИВНЫМ И
ПОДВИЖНЫМ ИГРАМ (ФУТБОЛ, ВОЛЕЙБОЛ, БАСКЕТБОЛ, ТЕННИС И ДР.)

ИОТ-38-2021

1. Общие требования охраны труда

1.1. К занятиям по спортивным и подвижным играм допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.

1.2. При проведении игры, проведении занятий должно соблюдаться расписание учебных занятий, установленные режимы занятий и отдыха.

1.3. При проведении занятий по спортивным и подвижным играм возможно воздействие на их участников следующих опасных факторов:

- травмы при столкновениях, нарушении правил проведения игры, при падениях на мокром, скользком полу или площадке.

1.4. Занятия по спортивным и подвижным играм должны проводиться в спортивной одежде и спортивной обуви с нескользкой подошвой.

1.5. При проведении занятий по спортивным и подвижным играм должна быть мед. аптечка, укомплектованная необходимыми медикаментами и перевязочными средствами для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Инструктор по физической культуре и участники занятий обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. О каждом несчастном случае инструктор по физической культуре обязан немедленно сообщить администрации учреждения, оказать первую помощь пострадавшему.

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. Мойщику посуды следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- 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. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями.

2.3. Проверить наличие и надёжность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.

2.4. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки 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, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.

3.4. Использовать средства защиты рук при мытье посуды.

3.5. Вентили, 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;

- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

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 незащищенными 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) и обратиться за медицинской помощью.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, 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 двухсекционных 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 продезинфицированную столовую посуду и приборы.

5.4. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течении 15 мин, в воде с добавлением соды или 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. Остатка пищи вынести в контейнер для мусора.

5.6. Снять спецодежду, привести в порядок рабочее место и вымыть руки с мылом.

С инструкцией ознакомлен(а):

Е. А. Карнаукова

Дата 01.09.2021

Подпись

Е. А. Карнаукова