

СОГЛАСОВАНО


Решение трудового коллектива
Муниципального автономного
дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 119

Протокол от «19» 03 2020г. № 3

*Представитель трудового
коллектива доу №119*

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Муниципальным автономным
дошкольным образовательным учреждением
детским садом № 119

 О.В. Миронова
Приказ от «19» марта 2020г. № 56/3-о

Инструкция по охране труда при мытье посуды

ИОТ-048-2020

Срок действия установлен:

с «19» марта 2020 г.

по «19» апреля 2025 г.

Заведующий МАДОУ детским садом № 119

 / О.В. Миронова /

Срок действия продлен:

с « » 20 г.

по « » 20 г.

Заведующий МАДОУ детским садом № 119

_____ / О.В. Миронова /

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция регламентирует основные требования охраны труда при мытье посуды.

1.2. К самостоятельному мытью посуды, допускаются лица в возрасте не моложе 16 лет, прошедшие вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности, инструктаж по электробезопасности, обученные безопасным методам и приемам выполнения работы, оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве.

1.3. При поступлении на работу сотрудник должен проходить предварительный медосмотр, а в дальнейшем - периодические медосмотры в установленные сроки.

1.4. При мытье 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.

1.5. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда:

- фартук клеёнчатый с нагрудником,
- перчатки резиновые.

1.6. Работник обязан соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка МАДОУ детского сада № 119. Работник должен быть ознакомлен с режимом труда и отдыха в учреждении и обязательно соблюдать его. Изменения режима труда и отдыха допускаются только в случае экстремальных ситуаций.

1.7. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать их расположение.

1.8. Работник должен знать приемы оказания первой помощи пострадавшему в соответствии с Инструкцией по оказанию первой помощи.

1.9. Работник должен соблюдать требования данной инструкции по охране труда.

1.10. За невыполнение требований данной инструкции по охране труда, работник несет ответственность согласно действующему законодательству РФ.

2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом мытья посуды работник должен:

2.1. Надеть специальную одежду, специальную обувь. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Включить освещение и убедиться в исправной работе светильников.

2.3. Осмотреть и подготовить свое рабочее место, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы. Убедиться в том, что рабочее место достаточно освещено.

2.5. Проверить оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями.

2.6. Проверить состояние пола на рабочем месте. Если пол скользкий или мокрый, потребовать, чтобы его вытерли, или сделать это самому.

2.7. О выявленных недостатках, которые могут негативно повлиять на здоровье работников и детей, следует незамедлительно сообщить руководителю учреждения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Освободить столовую посуду от остатков пищи, которые складывать в подготовленную ёмкость с крышкой.

3.2. Столовая посуда моется ветошью в первой ванне водой с температурой 45°-50°С с добавлением кальцинированной соды (100 гр на 10 л). После этого посуда ополаскивается во второй ванне горячей проточной водой при температуре 65°-70°С. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.

3.3. Стеклопосуда после механической очистки моется в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем ополаскивается горячей проточной водой и просушивается на специальных решетках.

3.4. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств, ополаскиваются горячей проточной.

Чистые столовые приборы хранятся в подставках в вертикальном положении ручками вверх.

3.5. Чайник моется с содой, носик прочищается специальным ершиком, прополаскивается под проточной водой. Затем налить немного воды и прокипятить.

3.6. Столы моются отдельной ветошью (2 шт.- первая –до еды, вторая – после), мыльно-содовым раствором (20гр. на 1 литр воды), затем чистой водой.

3.7. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

3.10. Кухонную посуду (котлы, кастрюли, противни и т.д.) следует очищать от остатков пищи с помощью деревянных лопаток или скребков, остатки пищи собирать в специальные емкости, контейнеры с крышками.

3.11. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

3.12. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.

3.13. Мытьё столовой и кухонной посуды производить щётками или мочалками. Не превышать температуру моющего раствора выше 50 градусов С.

3.14. 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.

3.15. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
- не нажимать сильно на стенки посуды;
- мытьё стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.16. 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.

Требования безопасности при работе с посудомоечной машиной:

3.17. Посудомоечная машина предназначена только для мытья столовой посуды и кухонных принадлежностей.

3.18. Не допускается открывание дверцы во время рабочего цикла. Дверцу следует открывать только при выключенной машине.

- 3.19. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- 3.20. Не перегружайте машину.
- 3.21. Не оставляйте дверцу открытой – об нее можно споткнуться.
- 3.22. В случае проблем в работе устройства, отключайте прибор от сети электропитания.
- 3.23. Обо всех выявленных и возникших во время работы неисправностях необходимо своевременно сообщить администрации учреждения.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Работник обязан немедленно извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников и детей, о каждом несчастном случае, происшедшем на территории работодателя, или об ухудшении состояния своего здоровья, обо всех нарушениях, обнаруженных неисправностях.

4.2. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищёнными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.

4.3. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал работник, ему следует прекратить работу, немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны, оказать пострадавшему первую помощь, вызвать скорую медицинскую помощь, помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение и сообщить о случившемся заведующему МАДОУ детским садом № 119, а также сохранить обстановку и состояние оборудования таким, какими они были в момент происшествия (если это не угрожает жизни, здоровью окружающих работников и не приводит к аварии).

4.4. Если несчастный случай произошел с самим работником, ему следует прекратить работу, по возможности обратиться в медицинское учреждение, сообщить о случившемся заведующему МАДОУ детским садом № 119 или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

4.5. Работнику необходимо уметь оказывать первую помощь пострадавшему.

4.6. При возникновении пожара:

- прекратить работу;
- по возможности отключить электрооборудование;
- нажать кнопку пожарной сигнализации и подать сигнал о пожаре;
- сообщить о случившемся работодателю;
- принять меры по эвакуации детей и работников;
- принять меры по локализации пожара имеющимися средствами пожаротушения, руководствуясь инструкцией по пожарной безопасности;
- при необходимости вызвать пожарную охрану по тел. – 01 (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, тел.).

4.7. При аварии (прорыве) системы отопления необходимо немедленно удалить воспитанников из помещения, сообщить о происшедшем администрации.

4.8. Необходимо помнить об уголовной ответственности за несвоевременное сообщение о несчастном случае с воспитанником детского сада или за промедление в оказании помощи, эвакуации детей, вызове скорой помощи.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Устойчиво разместить на места хранения чистую продезинфицированную столовую посуду и приборы.

5.2. Слить воду из моечных ванн и промыть ванны горячей водой;

5.3. Ветошь для мытья посуды после их использования прокипятить в течение 15 мин., в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить.

5.4. Хранить ветошь для мытья посуды в специальной промаркированной таре.

5.3. Остатки пищи вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

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

Инструкцию разработал специалист по охране труда Сухарева Е.В.