

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
_____ В. В. Косинова
« ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
_____ В. Ю. Бузанаков
« ____ » _____ 20__ г.

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда при мытье посуды

1. Общие требования безопасности

- 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 электрокипятильником.
- 1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда: фартук клеёнчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.
- 1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка 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 трёх-гнездной 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 безопасности перед началом работы

- 2.1. Надеть спецодежду.
- 2.2. Проверить наличие и надёжность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.
- 2.3. Подготовить ёмкость с крышкой для остатков пищи.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Освободить столовую посуду от остатков пищи, которые складывать в подготовленную ёмкость с крышкой.
- 3.2. Заполнить первую ванну горячей водой с температурой 50°C с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор (0,2 % раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция).

3.3. Столовая посуда моется щёткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50°C , с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор во второй ванне (0,2% раствор торамина, гипохлорита натрия или кальция) и затем ополаскивается в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65°C . Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.

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

3.5. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств, ополаскиваются горячей проточной водой и затем обеззараживаются физическим методом в воздушных стерилизаторах в течении 2-3 мин. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

4. Требования безопасности 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. 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 пострадавшего 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 безопасности по окончании работы

5.1. Слить воду из моечных 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 (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.

5.3. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течение 15 мин. или засыпать хлорной известью и вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

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

Шеф – повар _____