

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Елшанская Первая средняя общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАННО

председатель ПК

(Захарова Л.Н.)

подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи  
« 17 » август 2014г.

УТВЕРЖДАЮ

директор школы

(Сальников В.А.)

подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи  
« 17 » август 2014г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

ИОТ № 002-14

при мытье посуды

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды допускаются лица в возрасте не моложе 16 лет, прошедшие специальное обучение, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие вводный инструктаж по охране труда и инструктаж на рабочем месте.

1.2. Рабочий должен 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 факторов:

а) физических:

- термические ожоги при мытье посуды горячей водой
- поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокitchenплаткам

б) химических:

- химические ожоги, аллергические реакции при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств без резиновых перчаток

1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда: халат фартук клеенчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.5. На площадке должна быть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работящие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Помеблок должен быть оборудован искрогасителями средствами пожаротушения.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан немедленно сообщить администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний по охране труда.

**2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и другие СИЗ.

2.2. Проверить наличие и надежность подсоединения к корпусам моечных ванн защитного заземления, а также целостность подвижного кабеля электропитания.

2.3. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Елшанская Первая средняя общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАННО

председатель ПК

(Захарова Л.Н.)

подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014г.

УТВЕРЖДАЮ

директор школы

(Сальников В.А.)

подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014г.

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

ИОТ № 002-14

## при мытье посуды

### **1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды допускаются лица в возрасте не моложе 16 лет, прошедшие специальное обучение, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие вводный инструктаж по охране труда и инструктаж на рабочем месте.

1.2. Рабочий должен 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 факторов:

а) физических:

- термические ожоги при мытье посуды горячей водой
- поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником

б) химических:

- химические ожоги, аллергические реакции при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств без резиновых перчаток

1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда: халат фартук клеенчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна быть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работавшие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть оборудован первичными средствами пожаротушения.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан немедленно сообщить администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний по охране труда.

### **2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и другие СИЗ.

2.2. Проверить наличие и надежность подсоединения к корпусам моечных ванн защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

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 емкость с крышкой.

3.2. Заполнить первую ванну горячей водой с температурой 50 гр.С с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор 0,2% хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.

3.3. Столовая посуда моется щеткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50 гр. С, с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезраствор во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) и затем ополаскивается в третьей ванне

горячей проточной водой при температуре 65гр.С. 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.

3.6. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

### **Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.2. При получении травмы сообщить об этом администрации, 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 в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

### **5.Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Слить воду из моечных машин и промыть их горячей водой.

5.2. Мочалки, щетки, ветошь для мытья посуды, кухонного инвентаря и оборудования после их использования прокипятить в течение 15 мин. В воде с добавлением пищевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0, 5% раствор хлорамина) на 30мин., затем ополоснуть и просушить.

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

5.3. Снять спецодежду и спецобувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.