

**Муниципальное нетиповое автономное общеобразовательное учреждение культуры
«Гимназия «Арт-Этюд»**

СОГЛАСОВАНО:

Решение общего
собрания учреждения

Протокол № 4 от 25.02.2022г.



Приказ № 34-О от 25.02.2022г.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПРИ МЫТЬЕ ПОСУДЫ**

№-16

Настоящая инструкция по охране труда при выполнении работ при мытье посуды, регламентирует безопасный, с точки зрения охраны труда, порядок действий при выполнении работ при мытье посуды в процессе исполнения работником своих должностных обязанностей.

1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе работ при мытье посуды допускается персонал, не моложе 16 лет, прошедшие медицинское освидетельствование, вводный инструктаж, первичный инструктаж, обучение и стажировку на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда.

1.2. Лица, допущенные к работам по мытью посуды, должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При выполнении работ 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;
- поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.

1.4.

Работники при выполнении погрузочных работ должны быть обеспечены спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты.

1.5. Соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности оборудования, инструмента прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

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

1.8. 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, спецобувь и средства индивидуальной защиты.
- 2.2. Проверить рабочее место и подходы к нему на соответствие требованиям безопасности труда.
- 2.3. Подготовить ёмкость с крышкой для остатков пищи.
- 2.4. Обнаруженные нарушения требований безопасности должны быть устраниены собственными силами до начала работ, а при невозможности сделать это работники обязаны сообщить непосредственному руководителю.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. Остатков пищи 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 хлорамина, 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.
- 3.6. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

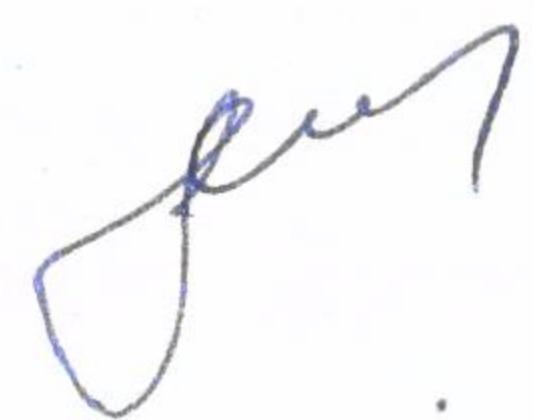
- 4.1. При возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к авариям и несчастным случаям, прекратить работы и известить непосредственного руководителя.
- 4.2. Под руководством непосредственного руководителя оперативно принять меры по устранению причин аварий или ситуаций, которые могут привести к авариям или несчастным случаям.
- 4.3. В случае возгорания приступить к тушению очага возгорания первичными средствами пожаротушения(углекислотным или порошковым огнетушителем).
- 4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

5. Требования охраны труда 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 щётки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.
- 5.3. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течении 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.

5.5. Сообщить обо всех недостатках, замеченных во время работы непосредственному руководителю и принятых мерах по их устранению.

Специалист по охране труда



Малиновский Ю.А.