Инструкция № 6в

«СОГЛАСОВАНО»
Председатель ПК
ГБОУ НШ «Гармония»
_____Л.М. Каткасова
«01» марта 2022г.

«СОГЛАСОВАНО»
Специалист по охране труда
_____Е.С. Степанова
«01» марта 2022г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
ГБОУ НШ «Гармония»
_____В.И. Шишкина
«01» марта 2022г.

Digitally signed by Безенчук Ирина Ивановна
C=RU, O="ГБОУ НШ ""Гармония"" г.о. г.т. Безенчук", CN=Безенчук Ирина Ивановна, E=garmoniya_nsds_bzn@samara.edu.ru
008d6da80728a89db9
2023.02.14 08:39:52+04'00'

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
при мытье посуды

Документ составлен с учетом нормативных правовых актов, действующих на 2022 год:
- Трудовой кодекс РФ.
- Межгосударственный стандарт ГОСТ Р 12.0.007-2009. Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию.
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.0.003-2015. Система стандартов безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация.
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.0.004-2015. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения.
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.0.230.1-2015. Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда.
- Методические рекомендации по разработке инструкций по охране труда.
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 октября 2021 г. N 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем".
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 октября 2021 г. N 776н "Об утверждении Примерного положения о системе управления охраной труда".
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды допускаются лица 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 работников 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 нагревании воды электрокипятильником.

1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда:

— фартук клеенчатый с нагрудником;

— сапоги резиновые;

— перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке, в групповых комнатах, классах 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 двумя раковинами.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации .

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды; правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10. Лица, допустившие невыполнения или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверки знаний норм и правил охраны труда.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Надеть спецодежду.

2.2. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн (для работников пищеблока).

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 С с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор – 0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.

3.3. Столовая посуда моется щеткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50 С, с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция), затем ополаскивается в третьей ванне с горячей проточной водой при температуре 65 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. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

4. 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 савок.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, 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 прямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть ванны горячей водой.

5.2. Мочалки, щетки для мытья посуды после их использования прокипятить в течении 15 мин. (для кухонных рабочих) 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 вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

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

С инструкциями ознакомлен(а):

личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*

личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*