

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5**

**Принят
На профсоюзном комитете
Протокол № 06 от 17.02.2021 г**

**Утверждаю
Заведующий МБДОУ д/с № 5
Н.П.Назина
Приказ № 02-17/1 АД от 17.02.2021 г**

№ 153 от 17.02.2021 г

**Инструкция
по охране труда при мытье посуды на пищеблоке муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения детский сад № 5 города-курорта
Кисловодска**

1. Общие требования охраны труда при выполнении работ по мытью посуды

1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды могут быть допущены лица в возрасте не моложе 16 лет, ознакомленные под подпись с данной инструкцией по охране труда при мытье посуды на пищеблоке муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 5 города-курорта Кисловодска (Далее – Учреждение), прошедшие специальное обучение, медицинский осмотр, в результате которого не выявлено противопоказаний по состоянию здоровья для выполнения данного вида работ. Перед началом выполнения работ по мытью посуды необходимо получить вводный инструктаж по охране труда и инструктаж на рабочем месте.

1.2. Работнику при выполнении своих должностных обязанностей следует неукоснительно выполнять требования правил внутреннего трудового распорядка, настоящей инструкции по охране труда при мытье посуды в столовой, а также установленного в учреждении (организации) режима труда и отдыха.

1.3. Опасными и вредными факторами , которые могут оказать вредное воздействие на работника при выполнении по мытью посуды являются:

а) физические факторы:

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

б) химические факторы:

- ❖ химические ожоги, аллергические реакции, которые могут возникнуть при выполнении работ с использованием моющих и дезинфицирующих средств без применения резиновых перчаток для защиты кожи рук.

1.4. При выполнении работ по мытью посуды, согласно межотраслевых норм бесплатной выдачи специальной одежды, следует применять такую спецодежду как: халат, фартук клеёнчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна находиться в доступном месте медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для немедленного оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие обязаны неукоснительно соблюдать требования данной инструкции по технике безопасности при мытье посуды, правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться. Пищеблок должен быть оборудован первичными средствами пожаротушения.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан немедленно сообщить об этом факте администрации учреждения (организации).

1.8. В процессе работы необходимо соблюдать правила применения спецодежды, правила и требования инструкции по охране труда при мытье посуды, пользования

коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. При мытье посуды с использованием водонагревателя, электротитана, бойлера, использовать инструкцию по охране труда при работе с электротитаном на пищеблоке.

1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда при мытье посуды, должны быть привлечены к дисциплинарной ответственности и, при необходимости, направлены на прохождение внеочередной проверки знаний по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы по мытью посуды

2.1. Надеть необходимую спецодежду, специальную обувь и другие СИЗ.

2.2. Проверить наличие, целостность и надежность присоединения к корпусам моечных ванн защитного заземления.

2.3. Убедиться в целостности и отсутствии видимых повреждений моечных ванн и столовой посуды.

2.4. При использовании посудомоечных машин убедиться в целостности подводящего кабеля и заземления.

2.5. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

3. Требования охраны труда во время мытья посуды

3.1. Механически очистить столовую посуду от остатков пищи, которые следует положить в подготовленную емкость с крышкой.

3.2. Первую ванну для мытья посуды необходимо заполнять горячей водой с температурой 50 градусов по Цельсию с добавлением моющих средств. Во второй ванне должен быть приготовлен дезинфицирующий раствор 0,2% хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.

3.3. Столовая посуда, в первую очередь, моется щеткой в первой ванне. После этого посуду следует поместить в дезинфицирующий раствор, находящийся во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция). Затем посуда должна быть вымыта в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65 градусов по Цельсию. Далее столовая посуда должна быть высушена в специальных шкафах или на решетках.

3.4. Стекланную посуду после механической очистки от остатков пищи следует мыть в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем сразу ополаскивать горячей проточной водой. Сохнуть стекланной посуде следует также на специальных решетках.

3.5. Столовые приборы после механической очистки следует мыть в первой ванне с применением моющих средств, затем ополаскивать горячей проточной водой. Последним пунктом должно быть произведено обеззараживание столовых приборов физическим методом в воздушных стерилизаторах в течение 2-3 минут.

3.6. При использовании посудомоечных машин руководствоваться инструкциями по эксплуатации завода изготовителя.

3.7. Чистые столовые приборы следует хранить вертикально в металлических кассетах. Ручки столовых приборов при хранении должны быть направлены вверх.

3.8. При выполнении работ строго соблюдать данную инструкцию по охране труда при мытье посуды на пищеблоке Учреждения.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях при мытье посуды

4.1. В том случае, если разбилась столовая посуда, не допускается собирать ее осколки незащищенными руками. В этих целях следует применять щетку и совок.

4.2. При получении травмы сообщить об этом непосредственному руководителю, оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости, отправить в ближайшее лечебное учреждение или вызвать «скорую медицинскую помощь».

4.3. При поражении электрическим током, в первую очередь, следует устранить причину получения травмы: обесточить воздействующее на работника оборудование. Затем следует уложить пострадавшего на пол и оказать первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса на сонной артерии необходимо начать выполнение реанимационных действий. Очистить ротовую полость, выполнить искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца в соотношении 2 вдоха на 30 «ударов сердца» до восстановления дыхания и пульса и отправить в ближайшее лечебное учреждение. Вызвать «скорую медицинскую помощь», о произошедшем случае в обязательном порядке сообщить администрации Учреждения

4.4. При возникновении пожара эвакуировать людей из помещения, вызвать пожарную службу по телефону 101, сообщить руководителю и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

4.5. При аварии в водопроводной системе, перекрыть вентиль подачи воды, сообщить непосредственному руководителю.

5. Требования охраны труда по окончании мытья посуды

5.1. Слить использованную воду из моечных ванн и промыть их горячей водой.

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

5.3. При использовании посудомоечных машин отключить их от питания и привести в порядок.

5.4. Остатки пищи, собранные в емкость с крышкой, следует обеззаразить кипячением в течение 15 минут. Или засыпать хлорной известью и вынести контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

5.5. Снять спецодежду и специальную обувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.