

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Астраханской области
«Школа-интернат № 3 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

СОГЛАСОВАНО

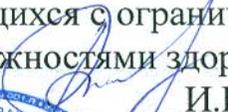
Председатель профкома
ГБОУ АО «Школа-интернат № 3 для
обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»


О.Ф. Тюрина
«13» сентября 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБОУ АО «Школа-интернат № 3 для
обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»


И.В. Рябов
«15» сентября 2016 г.



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ МЫТЬЕ ПОСУДЫ**

ИОТ-076-2016

1. Общие требования охраны труда

1.1. Инструкция составлена в соответствии с требованиями Приложения «Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда» к постановлению Министерства труда и социального развития РФ от 17.12.2002 г. №80 и Методических рекомендаций по разработке инструкций по охране труда, утв. Министерством труда и социального развития РФ 13.05.2004 г.

1.2. В качестве мойщика посуды допускаются лица, прошедшие инструктаж и проверку знаний по охране труда, медосмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья. К работам, связанным с дезинфекцией посуды, лица моложе 18 лет не допускаются. Со дня установления беременности, женщины переводятся на другую работу.

1.3. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.4. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы

- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
- повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря, инструмента;
- химические факторы;
- физические перегрузки.

1.5. Работник должен быть обеспечен спецодеждой и средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, специальной одежды и других средств индивидуальной защиты:

- куртка хлопчатобумажная;
- шапочка хлопчатобумажная;
- фартук прорезиненный с нагрудником;
- на мойке котлов дополнительно: перчатки резиновые - дежурные.

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим раствором).

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, пути эвакуации.

Пищеблок (столовая) должен быть обеспечен углекислотным и порошковым огнетушителем.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о происшедшем администрации общеобразовательной организации. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать 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 охраны труда перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.3. Проверить исправность вентилях на подводящих водопроводах, отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Освободить столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.2. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.

3.3. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не допускать превышения установленных пределов их концентрации и распыления моющих, чистящих и дезинфицирующих средств.

3.4. Изымать из употребления столовую посуду, имеющую сколы и трещины.

3.5. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить травяными щетками или мочалками. Не превышать температуру моющего раствора выше 50 °С.

3.6. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
- не нажимать сильно на стенки посуды;
- мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды.

3.7. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие – не более 12-15 штук, мелкие – 15-20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с примесью химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

4.2. При возникновении несчастного случая немедленно оказать пострадавшему первую доврачебную помощь, при необходимости организовать транспортировку пострадавшего в ближайшее лечебное

учреждение, сообщить о случившемся администрации общеобразовательной организации.

4.3. Во всех случаях аварии с оборудованием или происшедшей травмы сохраните обстановку, при которой они произошли и сообщите об этом непосредственному руководителю работ.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Перекрыть расходные и питающие вентили на водопроводных магистралях.

5.2. Слить воду из ванн.

5.3. Произвести санитарную обработку оборудования и инвентаря, дезинфекцию столовой посуды и приборов.

5.4. Уложить чистую продезинфицированную столовую посуду в закрытые шкафы или на решетках, а столовые приборы - в специальные ящики (касеты).

5.5. Щетки и мочалки промыть в моющем растворе и просушить.

5.6. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.