

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 18 лет, ознакомленные под роспись с данной инструкцией, 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, а также установленного в учреждении режима труда и отдыха.

1.3. Опасными и вредными факторами, которые могут оказать вредное воздействие на работника при выполнении работ 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, обувь с пяткой, 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 охране труда, 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.

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. Лица, допустившие невыполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда, 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. Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах путем полного погружения с добавлением моющих средств, по следующей схеме:

- удаление остатков пищи в бачки для отходов; Столовая посуда моется щеткой (пищевлок).

- мытье очищенной посуды в воде (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющего средства, предназначенного для обработки столовой посуды в детских учреждениях в соответствии с инструкцией по применению;

- ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

3.2. Столовая посуда сушится в специальных шкафах или на решетках.

3.3. 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.

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

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

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 доврачебную 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 доврачебную 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 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 (0,2% Ника-хлор) 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.