

## **СОГЛАСОВАНО**

На общем собрании работников  
Протокол №2 от 21.02.2022

## **УТВЕРЖДЕНО**

Заведующий БДОУ г. Омска «Центр  
развития ребенка-детский сад № 345»  
Приказ №65 от 21.02.2022  
\_\_\_\_\_ О.В.Токарева

М.п.

### **ИНСТРУКЦИЯ № \_\_59\_\_ по охране труда при мытье посуды вручную**

#### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. К самостоятельной работе при мытье посуды допускаются лица в возрасте не моложе 16 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работники должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При мытье посуды возможно воздействие на работника 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. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда: фартук клеёчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка 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 двухгнездной ванной, корпус которой заземляется.

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

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, 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. Надеть спецодежду.
- 2.2. Проверить наличие и надёжность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.
- 2.3. Подготовить ёмкость с крышкой для остатков пищи.

### **3. Требования охраны труда во время работы**

3.1. Освободить столовую посуду от остатков пищи, которые 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.

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. Стеклопосуда 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 её осколки незащищёнными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.3. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, руководствуясь инструкцией «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве», при необходимости отправить пострадавшего 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 течение 15 минут в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе на 30 минут, затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.

5.3. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течение 15 минут 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.

Инструкцию составил: ответственный по ОТ

Дмитриева Е.В.

С инструкцией ознакомлен \_\_\_\_\_

Экземпляр инструкции получил: \_\_\_\_\_