

Согласовано
Председатель профкома
МБОУ «Киземская СОШ»
И. С. Рогачёва



Утверждаю
Приказ №13
Директор
М.Д.Лютов
30 января 2020 года

Инструкция ИОТо-36-2020

по охране труда при мытье посуды

1. Общие требования

- 1.1. Инструкция предназначена для учащихся на уроках трудового обучения при работе, связанной с мытьём посуды;
- 1.2. К самостоятельной работе по мытью посуды допускаются учащиеся, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, изучившие правила безопасной работы, имеющие знания выполняемого вида работ и одетые в рабочую форму;
- 1.3. При работе по мытью посуды возможно воздействие на обучающихся следующих опасных и вредных производственных факторов:
 - термические ожоги при мытье посуды горячей водой;
 - химические ожоги, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств;
- 1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: фартук клеёнчатый с нагрудником, косынка или колпак, перчатки резиновые;
- 1.5. В помещении, где производится мытьё посуды, должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах;
- 1.6. Обучающиеся должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения;
- 1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения;
- 1.8. В процессе работы соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место;

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Надеть спецодежду;
- 2.2. Подготовить ёмкость с крышкой для остатков пищи.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Освободить посуду от остатков пищи, которые складывать в подготовленную ёмкость с крышкой;
- 3.2. Заполнить первую ёмкость горячей водой с температурой 50°C с добавлением моющих средств;
- 3.3. Столовая посуда моется щёткой в первой ёмкости водой, имеющей температуру 50°C, с добавлением моющих средств. Затем ополаскивается горячей проточной водой при температуре 65°C. Посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках;
- 3.4. Стеклопосуда после механической очистки моется в первой ёмкости 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 ёмкости с применением моющих средств, ополаскиваются горячей проточной водой. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

4. Требования безопасности 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.

5. Требования безопасности по окончании работ

- 5.1. Промыть емкости и раковины горячей водой;
- 5.2. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной таре;
- 5.3. Снять спецодежду, привести в порядок рабочее место и вымыть руки с мылом.

Разработал специалист по ОТ  В.Е.Рогачева