



## ИНСТРУКЦИЯ № ОТ 89-19 По охране труда при мытье посуды

### 1. Общие требования безопасности.

- 1.1. К самостоятельной работе по мытью 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. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При работе по мытью посуды возможно воздействие на работающих 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 трехгнездовой ванной, корпус которой заземляется.
- 1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены. Содержать в чистоте рабочее место.
- 1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

### 2. Требования безопасности перед началом работы.

- 2.1. Надеть спецодежду.
- 2.2. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.
- 2.3. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

### 3. Требования безопасности во время работы.

- 3.1. Освободить столовую посуду от остатков пищи, которые складывать в подготовленную емкость с крышкой.
- 3.2. Заполнить первую ванну горячей водой с температурой 50 С с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор – 0,2 % раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.

- 3.3. Столовая посуда моется щеткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50 С, 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 С. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.
- 3.4. Стеклянная посуда 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 безопасности в аварийных ситуациях.**

- 4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.
- 4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации школы, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
- 4.3. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации школы.

#### **5. Требования безопасности по окончании работы.**

- 5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть ванны горячей водой.
- 5.2. Мочалка, щетки для мытья посуды после их использования прокипятить в течении 15 мин. в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5 раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.
- 5.3. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течении 15 мин. 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.

Разработал инструкцию:  
Инженер по ОТ



В.В. Башкирцев