УТВЕРЖДАЮ:

Начальник лагеря

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Разина

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019г

Инструкция

по охране труда для мойщика посуды

в летнем оздоровительном лагере с дневным прибыванием детей.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА.

1.1.К работе мойщика посуды допускаются лица, прошедших мед. осмотр,

знающие безопасные приемы работы .

На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности

труда.

1.2.Во время работы мойщик посуды проходит: осмотр открытых поверхностей

тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно перед началом смены;

проверку санитарно-гигиенических знаний – ежегодно; периодический осмотр

врачом: терапевтом, дерматологом один раз в года.

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник

должен получать один раз в 6 месяцев.

1.3.На мойщика посуды могут воздействовать опасные и вредные

производственные факторы (пониженная температура, повышенная температура,

недостаточная освещенность рабочей зоны, повышенный уровень шума на рабочем

месте; острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды приборов и инвентаря:

физические перегрузки).

1.4.Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, сан.

принадлежностями и средствами индивидуальной защиты в соответствии с

действующими нормами выдачи.

1.5.Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-

кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти;

тщательно мыть руки с мылом после посещения туалета (с дезинфицирующими

средствами).

1.6.За нарушения (невыполнение) требований настоящей инструкции работник

привлекается к дисциплинарной, а в соответствующих случаях – к материальной и

уголовной ответственности в порядке, установленном законодательством РФ.

2.ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

2.1.Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки),

не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды

острые, бьющиеся предметы.

2.2.Проверить внешним осмотром исправность инвентаря, инструмента и

приспособлений, наличие и состояния заземления.

2.3.Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.4.Проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей зоны;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости) ;

исправности применяемого инвентаря и приспособлений.

2.5.Проверить работу приточно - вытяжной вентиляции.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ.

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником,ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу не обученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное посудомоечное

оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства

индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами

бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и друкгих средств индивидуальной

защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории

организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола воду,

рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием,

столами, стеллажами, моечными ваннами,к рубильникам, пути эвакуации и другие

проходы с тележками с посудой.

3.7. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и

больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие

предметы.

3.9. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении от себя.

3.10. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

3.11. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.),

оборудование.

3.12. Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной

лопаткой или специальной щеткой.

3.13. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду,

имеющую сколы и трещины

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

3.15. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов: применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов

(выше 50°С);не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу ислизистые оболочки.

3.16. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить специальными щетками.

3.17. Укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопками.

3.18. Не нажимать сильно на стенки посуды.

3.19. Мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды.

3.20. При ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для

предохранения рук от ожога.

3.21. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие - не более 12-15 штук, мелкие

15-20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд. Не допускается ставить

стаканы один в другой.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ,

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. При возникновении в рабочей зоне опасных условий труда (пожара, прорыва системы отопления, водопровода и т.п.) следует немедленно сообщить об этом руководству, принять меры по эвакуации и возможной ликвидации возникшей ситуации

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

4.4.Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании

должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5.ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ.

5.1. Выключить оборудование, перекрыть вентили подвода воды к водонагревателю, ванне и душам струйной очистки.

5.2. Протереть оборудование, убрать остатки пищи, жидкости.

5.3. Произвести санитарную обработку двухсекционных ванн. Провести дезинфекцию всей столовой посуды и приборов (в соответствии с инструкцией по приготовлению дезинфицирующих средств). Закрыть краны холодной и горячей воды.

5.3. Инвентарь, остатки моющих средств убрать в место их хранения.

5.4. Привести в порядок рабочее место, не производить уборку мусора, отходов

непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.5.Устойчиво разместить на места хранения чистую продезинфицированную

столовую посуду и приборы.

5.6.Снять фартук и головной убор, вымыть руки с мылом.

СОГЛАСОВАНО:

Ответственный по охране труда МАОУ «Баженовская СОШ №96»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(личная подпись)                 (фамилия, инициалы)