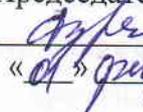
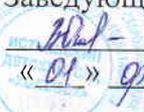


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ИСТЬИНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «КОЛОБОК»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –  
СТАРОЖИЛОВСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН  
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
 Н.В. Фурсаева  
«01» февраля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
 О.В. Войтешонок  
«01» февраля 2023 г.



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА  
ПРИ РАБОТЕ С МОЕЧНОЙ ВАННОЙ  
ИОТ -08 - -2023**

## 1. Общие требования охраны труда

- 1.1. Настоящая инструкция по охране труда при работе с моечной ванной на пищеблоке (кухне) составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".
- 1.2. К работе с моечной ванной могут быть допущены лица, которые ознакомились с данной инструкцией по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.
- 1.3. Инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании выполнения работ по мытью столовой посуды и кухонного инвентаря в моечной ванне пищеблока (кухни), а также технические и организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность труда мойщика посуды.
- 1.4. Работнику, выполняющему мытье посуды в моечной ванне, необходимо придерживаться принятой технологии и правил, не допускать применения способов, ускоряющих выполнение операций, но ведущих к нарушению требований охраны труда.

1.5. Во время выполнения работы по мытью посуды в моечной ванне на работника могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды, приборов, инвентаря;
- химические факторы;
- физические перегрузки.

1.6. Кухонный рабочий на пищеблоке обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук прорезиненный с нагрудником, галоши резиновые, перчатки резиновые.

1.7. Для исключения действия опасных и вредных факторов при работе с ванной моечной, кухонный рабочий должен соблюдать меры личной гигиены и применять во время работы средства индивидуальной защиты.

1.8. Кухонный рабочий, обязан знать место расположения медицинской аптечки, предназначенной для оказания первой помощи пострадавшим, а также места расположения первичных средств пожаротушения на пищеблоке столовой.

1.9. О замеченных случаях нарушения требований охраны труда, неисправностях посудомоечного оборудования работник должен сообщить заведующему производством (шеф-повару) и не приступать к работе до устранения неисправностей.

1.10. За невыполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда работник, выполняющий мытье посуды и кухонного инвентаря в моечной ванне на пищеблоке (кухне), несет ответственность в соответствии с действующим Трудовым законодательством Российской Федерации.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Перед началом работы кухонному рабочему следует надеть спецодежду. Застегнуть спецодежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов к моечной ванной;
- проверить устойчивость столов, стеллажей для чистой посуды;
- проверить наличие деревянной решетки под ногами;

- проверить достаточность освещения рабочей зоны;
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).
- удостовериться в наличии воды в водопроводе, моющих средств и инвентаря.

2.4. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.5. Внешним осмотром проверить целостность корпуса моечных ванн, устойчивое их положение.

2.6. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, водопровода и канализации, поломки инвентаря и других неполадках следует незамедлительно сообщать заведующему хозяйством и приступить к работе только после их устранения.

### **3. Требования по охране труда во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы посторонним лицам.

3.2. 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 других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении пищеблока, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать инструкцию по охране труда при работе с моечной ванной, правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.4. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.

3.5. Не загромождать проходы к моечным ваннам, между оборудованием, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.

3.6. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.

3.7. Переносить посуду, укладывать ее в моечные ванны, соблюдая меры предосторожности.

3.8. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.9. Перед закладкой грязной посуды в моечную ванну освобождать посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.10. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую

сколы

и

трещины.

3.11. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50° С);
- не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.12. Тарелки укладывать в моечные ванны необходимо по размерам и небольшими стопами.

3.13. Во избежание получения ожогов при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки.

3.14. В случае, если посуда разбилась в моечной ванне, соблюдать особую осторожность. Слить воду из ванны и только после этого собирать осколки. Не собирать осколки руками, а использовать для этого совок и щетку.

#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего хозяйством, при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При разбитии столовой посуды не собирать ее незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.3. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором или горячей водой, при порезе сколом посуды или попадания в глаза моющего средства, воспользоваться аптечкой первой помощи и обратиться за медицинской помощью.

4.4. При получении травмы следует безотлагательно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару), при его отсутствии – иному должностному лицу.

4.5. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, сообщить заведующему производством (шеф-повару), вызвать пожарную службу по телефону 101 и, при отсутствии явной угрозы жизни, осуществить тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.6. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо

вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством (шеф-повару).

## 5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Слить воду из моечных ванн.
- 5.2. Произвести санитарную обработку моечных ванн.
- 5.3. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течение 15 минут 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.
- 5.4. Закрыть вентиль на водопроводной трубе.
- 5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.
- 5.6. Выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.7. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.
- 5.8. Смазать руки защитным кремом.
- 5.9. При наличии каких-либо замечаний в работе посудомоечного оборудования сообщить завхозу.

Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

С инструкцией ознакомлен(а)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /