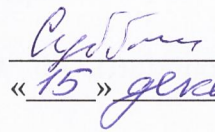


МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООПРЕДЕЛЕНИЯ»
660073, г. Красноярск, ул. Устиновича, 24А
тел. 267-42-32, 245-59-98, E-mail: cpskras@gmail.com

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

 И.Н. Субботина
«15» декабря 2020



Приказ от «15» 12 2020
№ 01-04-263

ИНСТРУКЦИЯ
№ 06-12-15/ОТ
по охране труда при мытье посуды
на учебно-производственном участке
мастерской «Поварское и кондитерское дело»
МАОУ ДО ЦПС

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция разработана в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 (в редакции от 03.08.2018) № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Правилами противопожарного режима в РФ от 25.04.2012, Межотраслевыми правилами по охране труда и обязательна к применению во время выполнения работ по мытью посуды на учебно-производственном участке мастерской «Поварское и кондитерское дело» муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр профессионального самоопределения» (далее — МАОУ ДО ЦПС), расположенной по адресу: ул. Устиновича, 24А.

1.2. К работам по мытью посуды допускаются педагоги дополнительного образования и обучающиеся, прошедшие вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда.

1.3. При выполнении работ по мытью посуды на человека возможно воздействие следующих вредных и опасных производственных факторов:

1.3.1. Повышенная температура и химическое действие моющих растворов, воды, посуды.

1.3.2. Повышенная влажность воздуха.

1.3.3. Недостаточная освещенность рабочей зоны.

1.3.4. Острые кромки на поверхности посуды (случайные сколы), кухонных приборов (лезвия ножей), инвентаря.

1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда: фартук клеенчатый с нагрудником, перчатки резиновые, а также резиновая обувь.

1.5. В процессе работы педагоги дополнительного образования и обучающиеся должны соблюдать правила ношения спецодежды и обуви, содержать в чистоте рабочее место, а также не отвлекаться на посторонние разговоры.

1.6. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано двухгнездовой раковиной с заземленным корпусом.

1.7. На учебно-производственном участке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан сообщить об этом администрации МАОУ ДО ЦПС.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы педагог дополнительного образования и обучающиеся должны:

2.1.1. Подогнать на себе спецодежду, не допуская свисающих концов. Убрать волосы под головной убор. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

2.1.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями.

2.1.3. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусу моечной раковины.

2.1.4. Подготовить емкость с крышкой для пищевых отходов.

2.1.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря и другого сообщить руководителю структурного подразделения и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При мытье посуды использовать средства защиты рук.

3.2. Освободить столовую посуду от остатков пищи, которые складывать в подготовленную емкость с крышкой, используя деревянную лопатку или специальную щетку.

3.3. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.

3.4. Посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не применять для ее очистки ножи, скрепки и другие металлические предметы.

3.5. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

3.6. Столовые приборы (вилки, ложки, ножи) замачивать в отдельной емкости в дезинфицирующем растворе в течение 20 минут. Затем промывать щеткой и ополаскивать теплой водой.

3.7. Столовая посуда моется щеткой или губкой в первой ванне при температуре воды 50°C с применением моющих средств. Затем посуда ополаскивается во второй ванне при температуре воды 65°C.

3.8. После мытья столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на стеллажах и решетках.

3.9. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие — не более 15 штук, мелкие — не более 20 штук. Стаканы выставить на поднос в один ряд. Не допускается ставить стаканы один в другой.

3.10. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

3.10.1. Укладывать тарелки в моечную раковину по размерам и в небольшом количестве.

3.10.2. При мытье не нажимать сильно на стенки посуды.

3.10.3. Мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды (кастрюли, сковороды, противни и другое).

3.10.4. При ополаскивании посуды следить за температурой воды во избежание ожога рук.

4. Требования охраны труда и безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В случае, если разбилась стеклянная или фарфоровая (глиняная) посуда, не собирать ее осколки незащищенными руками, а использовать для этого щетки и совок.

4.2. Прекратить работу при получении даже незначительного ожога рук моющим средством или кипятком.

4.3. При получении травмы оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации МАОУ ДО ЦПС, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.4. При попадании воды в контакты электроустановки (электроустановок) немедленно обесточить участок, прекратить все практические работы на учебно-производственном участке, сообщить руководителю структурного подразделения и приступить к эксплуатации электроустановки после проверки ее электротехническим персоналом обслуживающей организации.

4.5. При поражении электрическим током немедленно освободить пострадавшего от действия тока, оказать первую доврачебную помощь, вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить о случившемся администрации МАОУ ДО ЦПС.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. По окончании практических занятий педагог дополнительного образования должен:

5.1.1. Проверить краны и вентили водоснабжения.

5.1.2. Слить воду из моечной раковины и протереть ее.

5.1.3. Проверить устойчивость размещения на местах хранения вымытой посуды и кухонных приборов.

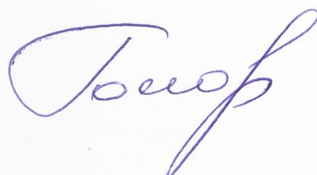
5.1.4. Мочалки и щетки для мытья посуды после их использования прокипятить в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствора хлорамина) на 30 минут, затем выполоскать и просушить. Мочалки и щетки для мытья посуды хранить в специально отведенном месте.

5.1.5. Мусор и отходы удалять с участка ежедневно после завершения практических занятий.

5.1.6. Обесточить все электроустановки, находящиеся на учебно-производственном участке, кроме тех, которые должны работать в круглосуточном режиме согласно инструкции завода-изготовителя.

5.1.7. Привести себя в порядок, убрать спецодежду и СИЗ, задействованные в процессе работы.

Заместитель директора



И.Н. Головчанский