

СОГЛАСОВАНО  
Протокол заседания  
профсоюзного комитета  
от \_\_\_\_\_ №

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
М.М.Мищенко  
\_\_\_\_\_ 201\_\_

Инструкция № 31  
по охране труда при ручной мойке посуды

ПРИ РУЧНОЙ МОЙКЕ ПОСУДЫ

**1. Общие требования безопасности**

1.1. К выполнению работ по ручной мойке посуды допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте.

Работник, не прошедший своевременно повторный инструктаж по охране труда (не реже 1 раз в 6 месяцев), не должен приступать к работе.

1.2. Работник должен знать, что опасными производственными факторами, которые могут действовать на него в процессе выполнения работы, являются:

- повышенная температура воды;
- острые кромки кухонного инструмента;
- химические факторы.

Возможные последствия:

- порезы при работе с инструментом, битой посудой;
- получение ожогов рук при работе с горячей водой;
- действие химических веществ на кожу рук.

1.3. Работник должен соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка.

Запрещается

употребление алкогольных, наркотических и токсических средств перед работой и в процессе работы

1.4. В соответствии с отраслевыми нормами выдачи средств индивидуальной защиты работы выдаются:

№ п/п	Наименование	Срок носки в месяцах
1	Куртка хлопчатобумажная	12
2	Шапочка или косынка хлопчатобумажные	6
3	Фартук клеенчатый с нагрудником	6
4	Перчатки резиновые	до износа

1.5. Работник должен соблюдать правила личной гигиены и работать в предусмотренных средствах индивидуальной защиты.

1.6. Работник обязан соблюдать правила пожарной безопасности. Не допускается загромождение, захламление помещений, проходов. Курить разрешается в специально отведенных местах.

1.7. Работник должен уметь оказывать доврачебную помощь пострадавшему.

О каждом несчастном случае работник должен немедленно сообщить руководителю, а пострадавшему оказать доврачебную помощь, вызвать врача, помочь доставить потерпевшего в ближайшее медицинское учреждение.

Если несчастный случай произошел с самим работником, он должен по возможности обратиться в здравпункт, сообщить о случившемся руководителю.

1.8. За нарушение требований данной инструкции работник несет ответственность согласно правилам внутреннего распорядка и действующему законодательству Республики Беларусь.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Перед началом работы работник должен надеть санспецодежду.

2.2. Осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы.

2.3. Проверить:

- исправность кранов, инвентаря;
- наличие деревянных решетчатых настилов около ванн для мытья посуды; состояние полов.

2.4. Не допускать распыления моющих порошков.

2.5. Не превышать установленных пределов концентрации моющих средств при приготовлении раствора.

2.6. При обнаружении неисправности работник должен немедленно сообщить об этом руководителю работ и до их устранения к работе не приступать.

### **3. Требования безопасности при выполнении работы**

- 3.1. Очистить посуду от остатков пищи деревянной лопаткой, волосяной или травяной щеткой
- 3.2. Класть остатки пищи с посуды в баки с крышками.
- 3.3. Укладывать тарелки в ванны по размерам и небольшими стопами.
- 3.4. Не нажимать сильно на стенки посуды.
- 3.5. Устанавливать чашки на подносах в один ряд.
- 3.6. Немедленно изымать из употребления столовую посуду, имеющую сколы и трещины.
- 3.7. Пользоваться при мытье посуды с примесью соды, извести, горчицы и других химикатов волосяной щеткой и мочалкой.
- 3.8. Применять специальные металлические корзины и сетки для ополаскивания посуды в горячей воде.
- 3.9. Пролитый на пол жир, жидкость и брошенные крошки продуктов убирать немедленно.

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

- 4.1. Прекратить работу при ощущении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором с примесью химикатов и обратиться к врачу.
- 4.2. В случае возникновения пожара работник должен немедленно сообщить в пожарную охрану, администрации учреждения и приступить к тушению пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения.
- 4.3. В случае выявления нарушений, создающих реальную угрозу жизни и здоровью самого работника, прекратить работу и сообщить об этом непосредственному руководителю работ.

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

- 5.1 Уложить вымытую посуду, приборы, а также инвентарь и оставшиеся химикаты в установленные для них места.
- 5.2. Привести в порядок рабочее место.
- 5.3. Смазать руки защитным кремом.
- 5.4. Снять санспецодежду и убрать ее в предназначенное для хранения место.
- 5.5. Обо всех недостатках, выявленных во время работы, работник должен сообщить своему непосредственному руководителю.

Заведующий хозяйством

М.И.Писаренко

С инструкцией ознакомлен(а)

\_\_\_\_\_