


СОГЛАСОВАНО


Председатель профсоюзного
комитета сотрудников

 З.Б. Латыпова
«03» марта 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО

«БГПУ им. М. Акмуллы»

 Р.М. Асадуллин
«03» марта 2017 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА № С-10-ОТ 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 работников, 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 мочных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.

1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда: фартук прорезиненный с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.5. На пилеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие должны соблюдать правила безопасности знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано трехгнездовой ванной, корпус которой заземляется.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом директору столовой, с последующим сообщением руководству университета.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового 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 мочных ванн.

2.3. Подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При переноске тары, мешков с продуктами, воды соблюдать нормы предельно допустимых нагрузок при подъеме и перемещении тяжестей в ручную: для мужчин не более 15 кг, для женщин не более 10 кг. При перемещении тяжелых грузов использовать тележки.

3.2. Вскрытие деревянной тары производить в рукавицах соответствующим инструментом.

3.3. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом, применять для других целей кухонные ножи запрещается.

3.4. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более чем на 3/4 их емкости.

3.5. При уборке помещений пищеблока мыть полы, кухонный инвентарь и оборудование с использованием моющих и дезинфицирующих средств в резиновых перчатках. Полы после влажной уборки протирать насухо ветошью.

3.6. Остатки пищи для временного хранения собирать и металлическую тару с крышкой, обеззараживать путем кипячения в течение 15 мин. Или засыпать хлорной известью, либо любым из следующих средств: известью белильной термостойкой 200 г/кг или НГК, или ДОСТК 100 г/кг, затем вынести на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В случае если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему сообщить о несчастном случае директору столовой, с последующим сообщением руководству университета при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть ванны горячей водой.

5.2. Мочалки, щётки 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. Емкость для остатков 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.

Директор столовой



Е.Н. Нафикова

Согласовано:

Начальник службы безопасности



К.А. Шавлохов