**НОВООДЕСЬКИЙ ЛІЦЕЙ №2**

**НОВООДЕСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ МИКОЛАЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

|  |
| --- |
|  |



**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказом від 30.06.2023 р. №71-г

**ІНСТРУКЦІЯ №49**

**З ОХОРОНИ ПРАЦІ**

**ПІД ЧАС МИТТЯ ПОСУДУ ВРУЧНУ**

Нова Одеса, 2023р

**Інструкція №49**

**З охорони праці**

**Під час миття посуду вручну**

**1. Загальні положення**

1.1. Дана інструкція з охорони праці під час миття посуду вручну встановлює основні вимоги охорони праці перед початком, під час та по завершенню роботи працівника, який здійснює миття посуду на харчоблоці закладу, а також порядок його дій при виникненні аварійних ситуацій в процесі роботи.

1.2. До виконання посадових обов'язків мийника посуду на харчоблоці закладу мають допуск особи, які досягли віку 18 років, що пройшли всі необхідні інструктажі з охорони праці, обов'язковий медичний огляд при відсутності будь-яких протипоказань за станом здоров'я.

1.3. Працівник повинен ознайомитися з інструкцією, пройти вступний та первинний інструктаж з охорони праці на харчоблоці закладу, інструктаж з пожежної безпеки, пройти навчання та мати навички надання першої допомоги постраждалим.

1.4. Під час виконання робіт мийник посуду зобов'язаний дотримуватися правил носіння спецодягу, користування засобами індивідуального захисту, виконувати вимоги особистої гігієни і утримувати в належній чистоті своє робоче місце.

1.5. Мийник посуду зобов'язаний дотримуватися правил пожежної безпеки, знати і вміти швидко знаходити місця розташування первинних засобів пожежогасіння, а також напрями евакуаційних шляхів у разі виникнення пожежі на харчоблоці закладу.

1.6. В процесі роботи мийник посуду зобов'язаний:

* дотримуватися Правил внутрішнього трудового розпорядку;
* дотримуватися правил поведінки на території і в приміщеннях закладу;
* дотримуватися встановлених режимів праці та відпочинку, трудової дисципліни;
* дбати про особисту безпеку і особисте здоров'я, а також про безпеку оточуючих у процесі виконання робіт чи під час перебування на території закладу;
* дотримуватися технології виробництва робіт, застосовувати способи, що забезпечують безпеку праці;
* виконувати правила особистої гігієни, утримувати в чистоті робоче місце.
* 1.8. Під час виконання робіт з миття посуду можливий вплив наступних небезпечних і шкідливих виробничих факторів:
* алергічні реакції на миючі та дезінфікуючі засоби;
* падіння на мокрій слизькій підлозі;
* підвищена температура повітря робочої зони;
* підвищена вологість повітря робочої зони;
* підвищений рівень шуму;
* підвищене значення напруги в електричному ланцюзі;
* недостатня освітленість робочої зони;
* гострі кромки, задирки на поверхні посуду і кухонного інвентарю.

1.7. Мийник посуду закладу забезпечується наступним спецодягом:

* халат білий бавовняний;
* ковпак або косинка;
* фартух прогумований з нагрудником;
* калоші гумові;
* рукавички гумові.

1.8. Працівник, який допустив невиконання або порушення правил охорони праці, притягується до дисциплінарної відповідальності відповідно до Правил внутрішнього трудового розпорядку закладу і, при необхідності, піддається позачерговій перевірці знань норм і правил охорони праці.

**2. Вимоги безпеки перед початком роботи**

2.1. Мийник посуду закладу повинен приходити на роботу в чистому, охайному одязі, перед початком роботи ретельно вимити руки, змінити взуття, одягти чистий санітарний одяг.

2.2. На руках не повинно бути ювелірних прикрас (кілець, браслетів). Нігті повинні бути коротко стрижені без покриття лаком. Всі пошкоджені ділянки рук повинні бути закриті бактерицидним пластиром або напальчниками.

2.3. Перевірити оснащеність робочого місця необхідним для роботи обладнанням, інвентарем, пристроями.

2.4. Підготувати робоче місце для безпечної роботи:

* забезпечити наявність вільних проходів;
* перевірити стійкість виробничих столів, стелажів;
* перевірити наявність і справність дерев'яної решітки під ногами;

перевірити зовнішнім оглядом:

* достатність освітлення робочої зони;
* відсутність звисаючих і оголених кінців електропроводки;
* стан підлоги (відсутність вибоїн, нерівностей, слизькості, відкритих трапів);
* справність застосовуваного інвентарю і пристосувань.

2.5. Приступати до роботи дозволяється після виконання підготовчих заходів та усунення всіх недоліків і несправностей.

2.10. Про виявлені порушення вимог з охорони праці, які самостійно не може усунути, мийник посуду повинен повідомити спеціаліста з ОП закладу для вжиття заходів щодо їх усунення.

**3. Вимоги безпеки під час роботи**

3.1. Мийник посуду закладу в своїй роботі повинен застосовувати тільки справне обладнання, інвентар, пристосування і використовувати їх тільки для тих робіт, для яких вони призначені.

3.2. При виконанні роботи необхідно утримувати в чистоті і порядку робоче місце, не захаращувати його і проходи до нього. Необхідно своєчасно прибирати з підлоги розсипані і розлиті продукти, жири, воду.

3.3. Використовувати засоби захисту рук при митті посуду вручну.

3.4. Вентилі, крани на трубопроводах відкривати повільно, без ривків і великих зусиль. Не застосовувати для цих цілей молотки, гайкові ключі та інші предмети.

3.5. Переносити посуд, дотримуючись запобіжних заходів.

3.6. Звільняти кухонний посуд від залишків їжі дерев'яною лопаткою або спеціальною щіткою.

3.7. Вилучати з вживання посуд, що має відколи і тріщини.

3.8. Кухонний посуд з пригорілої їжею мити після відмочування в теплій воді з додаванням кальцинованої соди. Не відчищати пригорілий посуд ножами або іншими металевими предметами.

3.9. При приготуванні миючих і дезінфікуючих розчинів:

* застосовувати тільки дозволені органами охорони здоров'я для використання в освітніх закладах миючі і дезінфікуючі засоби;

не перевищувати встановлену концентрацію і температуру миючих розчинів (вище 50°С);

* не допускати розпилення миючих і дезінфікуючих засобів, попадання їх розчинів на шкіру і слизові оболонки.

3.10. Мити столовий та кухонний посуд вручну щітками або мочалками.

3.11. При митті столового посуду ручним способом слід:

* укладати тарілки в мийні ванни за розмірами і невеликими стопами;

не натискати сильно на стінки посуду;

* при обполіскуванні посуду застосовувати спеціальні кошики і сітки для запобігання опіку рук окропом.

3.19. Не допускається під час роботи користуватися мобільним телефоном.

3.20. При виникненні несправностей в роботі обладнання, небезпечної або аварійної ситуації мийник посуду повинен зупинити роботу і повідомити про це дирекцію закладу.

**4. Вимоги безпеки після закінчення роботи**

4.1. Злити воду з ванн, провести їх санітарну обробку, закрити крани холодної та гарячої води.

4.2. Зняти з себе спецодяг і ретельно вимити руки з милом.

4.3. Про всі недоліки, несправності, виявлені під час роботи, мийник посуду зобов'язаний доповісти завідуючому господарством закладу.

**5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях**

5.1. У разі виникнення аварійних ситуацій, які загрожують життю і здоров'ю дітей, необхідно терміново вжити заходів щодо евакуації і, за необхідності, надати першу допомогу потерпілому, відправити потерпілого в найближчу медичну установу, повідомити дирекцію закладу.

5.2. Не приступати до виконання роботи при поганому самопочутті або раптовій хворобі.

5.3. В разі виникнення несправності в роботі електроприладів, кухонних пристосувань (сторонній шум, іскріння, запах гару) негайно відключити електроприлад від електромережі і повідомити про це зав. господарством. Роботу продовжувати тільки після усунення виниклої несправності.

5.4. При виникненні пожежі мийник посуду зобов'язаний:

* відключити вентиляцію і використовуване електрообладнання, евакуювати людей з приміщення харчоблоку ;
* повідомити про пожежу дирекцію закладу;
* повідомити про пожежу в найближчу пожежну частину за телефоном 101;
* приступити до гасіння осередку загоряння за допомогою первинних засобів пожежогасіння при відсутності явної загрози здоров'ю і життю.

5.5. При нещасному випадку з працівниками або дітьми необхідно:

* надати першу допомогу потерпілому, викликати медичного працівника закладу, при необхідності, швидку допомогу за телефоном 103;
* повідомити директора закладу, при її відсутності іншій посадовій особі;
* зберегти до службового розслідування обстановку на робочому місці такою, якою вона була в момент події (якщо це не загрожує життю і здоров'ю інших дітей та працівників закладу).

5.6. Про всі порушення та недоліки, що загрожують життю і здоров'ю вихованців і працівників закладу, негайно повідомити дирекцію закладу.

**6. Завершальні положення інструкції**

* 1. Перевірка і перегляд інструкції повинна здійснюватися не рідше одного разу на 5 років.
  2. Дана інструкція повинна бути достроково переглянута в наступних випадках:
* при перегляді міжгалузевих і галузевих правил і типових інструкцій з охорони праці та техніки безпеки;
* за результатами аналізу матеріалів розслідування аварій та нещасних випадків;
* на вимогу Державної служби України з питань праці.
  1. Якщо протягом 5 років з дня затвердження (введення в дію) даної інструкції умови не змінюються, то її дія автоматично продовжується на наступні 5 років.
  2. Відповідальність за своєчасне внесення змін і доповнень, а також перегляд даної інструкції покладається на відповідального за охорону праці співробітника загальноосвітнього навчального закладу.

