**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказом начальника пришкільного табору

з денним перебуванням «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

КЗ «Олександрівське НВО № 2»

від «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 р. № \_\_\_

**ІНСТРУКЦІЯ № 45**

**З ОХОРОНИ ПРАЦІ ПРИ МИТТІ ПОСУДУ**

**1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**

1.1. Дія інструкції поширюється на працівників харчоблоку.

1.2. Інструкція розроблена на основі «Положення про розробку інструкцій з охорони праці», затвердженого наказом Міністерства праці та соціальної політики України комітетом по нагляду за охороною праці від 29.01.1998 року № 9 (зі змінами від 30.03.2017 року №526), «Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці та Переліку робіт з підвищеною небезпекою», затвердженого наказом Міністерства праці та соціальної політики України комітетом по нагляду за охороною праці від 26.01.2005 року № 15 (зі змінами від 30.01.2017 року №140).

1.3. За даною інструкцією працівник інструктується перед початком роботи (первинний інструктаж), а потім через кожні 6 місяців (повторний інструктаж).

Результати інструктажу заносяться в «Журнал реєстрації інструктажів з питань охорони праці на робочому місці», в журналі після проходження інструктажу повинні бути підписи особи, яка інструктує, та працівника.

1.4. За невиконання даної інструкції працівник несе дисциплінарну, матеріальну, адміністративну та кримінальну відповідальність.

1.5. До миття посуду допускаються особи не молодше 18 років, які пройшли медичний огляд, навчені та атестовані по правилах безпечної експлуатації обладнання, пройшли вступний інструктаж з охорони праці, інструктаж на робочому місці та інструктаж по пожежній безпеці.

1.6. Мийні кухонного і столового посуду допускається розміщувати в одному приміщенні. В такому випадку вони повинні відокремлюватись бар'єром висотою 1,6 м.

1.7. У мийному відділенні при установці машин продуктивністю більше 100 тарілок на годину треба передбачати місцеву витяжну вентиляцію.

1.8. Виробничі мийні ванни повинні бути без гострих кутів, з рівними поверхнями.

1.9. Миття і чищення посуду від залишків їжі повинно проводитись за допомогою скребків, йоржів.

1.10. Мийні ванни повинні бути виготовлені з матеріалів, допущених до застосування на підприємствах громадського харчування Міністерством охорони здоров'я України.

1.11. На робочих місцях, які працюють з підігрівом, необхідно застосовувати повітряну завісу.

1.12. Температура зовнішньої поверхні обладнання і огородження в місцях знаходження робітників не повинна перевищувати 45°.

1.13. Всі рухомі частини обладнання, що викликають небезпеку травмування, повинні бути закриті суцільними або сітчастими огородженнями. Сторони вічка або діаметри отворів сітки огорожі повинні бути не більше 10 мм.

1.14. Проходи до обладнання та до місць його включення та виключення не повинні захаращуватись.

1.15. У неробочій час обладнання повинно знаходитись у положенні, що виключає можливість його запуску сторонніми особами.

1.16. Робітники, які працюють на обладнанні, повинні бути забезпечені інструкціями з експлуатації обладнання, в яких викладені вимоги з охорони праці.

1.17. При митті посуду працівник повинен:

- виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку, вимоги і правила з охорони праці, пожежної безпеки.

- користуватись спецодягом та засобами індивідуального захисту.

- виконувати тільки ту роботу, яка доручена керівником робіт та по якій він проінструктований.

- не виконувати вказівок, які суперечать правилам охорони праці.

- не допускати присутності на робочому місці сторонніх осіб.

- вміти надавати першу медичну допомогу потерпілим від нещасних випадків.

- вміти користуватись первинними засобами пожежогасіння.

- пам'ятати про особисту відповідальність за виконання вимог правил охорони праці та безпеку товаришів по роботі.

1.18. Основні шкідливі та небезпечні виробничі фактори, які діють на працівника:

- підвищена температура повітря робочої зони.

- підвищена вологість повітря робочої зони.

- теплове випромінювання.

- підвищені рівні шум та вібрації.

- недостатня освітленість робочої зони.

- ураження електричним струмом.

1.19. При митті посуду працівник забезпечується спецодягом: фартух прогумований з нагрудником. На мийці котлів додатково: рукавиці гумові.

1.20. Заколювати спецодяг і тримати у кишені одягу булавки, скляні та гострі предмети забороняється.

1.21. При митті посуду працівнику забороняється:

- включати та виключати обладнання, робота на якому не доручена керівником робіт.

- торкатися оголених проводів.

- відкривати щити освітлення, замінювати запобіжники та лампочки.

- класти на щити електрообладнання речі, одяг.

- включати в електромережу обладнання несправними вилками, в несправні розетки, якщо пошкоджена ізоляція проводу.

- користуватися біжутерією, каблучками, браслетами.

- залишати на відкритих місцях розбитий посуд, склянки, фужери та інше.

**2. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ**

2.1. Одягти спецодяг, заправити волосся під головний убір.

2.2. Перевірити:

- чистоту на робочому місці (відсутність на підлозі пролитих чи розсипаних залишків продуктів харчування та інше).

- справність кранів холодної та гарячої води.

- чи не захаращені проходи, робоче місце сторонніми предметами.

**3. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ**

3.1. Забороняється захаращувати робоче місце чистим посудом.

3.2. Звільняти посуд від залишків їжі необхідно дерев'яною чи пластмасовою лопаткою, волосяною чи капроновою щіткою.

3.3. Залишки їжі слід складати в банки, які закриваються кришками.

3.4. Миття склянок, фужерів та інше виконувати окремо від іншого посуду.

3.5. Негайно вилучати з машини розбитий посуд.

3.6. Посуд, який має тріщини, щербини, вилучати з ужитку.

3.7. При митті посуду в воді з додатком соди, гірчиці та інших миючих засобів, користуватися гумовими рукавичками, волосяними щітками.

3.8. При митті посуду в ваннах спочатку наливати холодну воду, а потім гарячу.

3.9. При ополіскуванні посуду в гарячій воді необхідно користуватись металевими кошиками та сітками.

3.10. При митті ножів, виделок, ложок слід стерегтися гострих робочих поверхонь ножів та задирок.

Не дозволяється чистити столові приладдя на наждачному крузі.

3.11. Негайно вилучати з підлоги упущені залишки їжі, розлитий жир, розбитий посуд.

3.12. Посуд для перенесення залишків їжі чи рідин заповнювати таким чином, щоб виключити їх випадання і розливання.

3.13. Забороняється працювати на обладнанні з несправним або знятим огородженням рухомих частин.

**4. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ**

4.1. Протерти обладнання, прибрати залишки їжі, води.

4.2. Інвентар, залишки миючих засобів прибрати в місце їх схову.

4.3. Прибрати робоче місце, звільнивши його від посуду, залишків їжі, звільнити проходи і підходи.

4.4. Зняти спецодяг; помити обличчя, руки. При можливості прийняти душ.

4.5. Доповісти керівникові робіт про всі недоліки, які мали місце під час роботи.

**5. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ**

5.1. Аварійна і небезпечна ситуація при митті посуду може виникнути в разі ураження електричним струмом, опіках, падіння на підлогу, виходу з ладу обладнання та інше.

5.2. При виникненні аварії або ситуації, що може привести до аварії, нещасного випадку, необхідно негайно виключити обладнання, відключивши його від мережі, не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.

5.3. Повідомити про те, що сталося, керівника робіт.

5.4. Якщо є потерпілі, надати їм першу медичну допомогу. При необхідності викликати «швидку медичну допомогу» за телефоном 103.

**РОЗРОБЛЕНО:**

**Начальником пришкільного табору** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (прізвище, ініціали)

**ПОГОДЖЕНО:**

**Фахівець з охорони праці** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Бак В.О.

(підпис) (прізвище, ініціали)