

Комунальний заклад «Осинівський освітній комплекс»  
Ширяївської селищної ради Одеської області  
(повне найменування підприємства із зазначенням підпорядкованості)

**Інструкція з охорони праці № 113**  
**щодо правил миття кухонного посуду,**  
**інвентарю та обладнання**

с. Осинівка  
(місце видачі)

Комунальний заклад «Осинівський освітній комплекс»  
Ширяївської селищної ради Одеської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора КЗ «Осинівський ОК»

Т.В. Топал

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 р.

**Інструкція з охорони праці № 113**  
**щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання**

**1. Загальні положення**

1.1 Дія інструкції поширюється на працівників кухні КЗ «Осинівський ОК».

1.2. Інструкція розроблена на основі "Положення про розробку інструкцій з охорони праці", "Положення про навчання з питань охорони праці".

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. В разі пошкодження здоров'я працівника по вині власника, він (працівник) має право на відшкодування заподіяної йому шкоди.

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

1.6. 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.

1.7. Пристрій для приготування: овочерізки, м'ясорубки та інше обладнання -після приготування їжі розбирають, ретельно промивають гарячою водою з миючим засобом, прополіскують окропом, висушують. Металеві частини машини після миття необхідно просушувати у духовній шафі. Холодильне обладнання розморожується і миється за необхідності.

1.8. Інвентар (дошки, ножі, веселки, качалки тощо), кухонний посуд після використання очищають, миють водою (50 С) з миючим засобом і ополіскують гарячою водою (температура 65 С), просушують на ґратчастих полицях. Металевий інвентар після миття прожарюють у духовній шафі.

1.9. Столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи миють миючими засобами.

1.10. Миття і чищення посуду від залишків їжі повинно проводитись за допомогою скребків, йоржів. Мочалки, ганчірки, щітки, йоржики після миття посуду, кухонного інвентарю і столів промивають, перуть з миючими засобом, прополіскують і висушують, при зношенні своєчасно замінюють нові.

1.11. Столовий посуд у групах після приймання їжі дітьми замочують у воді (50 – 60 С) з миючим засобом, ополіскуючи гарячою проточною водою. Спочатку обробляють чашки, потім тарілки й в останню чергу миють столові прибори. Замочування з миючими засобом у першому відділенні мийної ванни, де відмічено рівень заповнення водою, ополіскування проводиться у другому відділенні під проточною водою. Чистий столовий посуд просушують на ґратчастих полицях на ребрі (забороняється витирати) і зберігають у

закритих шафах, а столові прибори – в ємностях, ручками догори. Ємності для столових приборів, розносити для зберігання чистих чашок необхідно мити не рідше 1 разу на день. У період карантину за епідемічними показаннями посуд після миття дезінфікують кип'ятінням після закипання впродовж 25 хвилин при гострих кишкових інфекціях або 45 хвилин – при вірусному гепатиті. Замість кип'ятіння можна використовувати знезаражування митого посуду у духовній шафі.

1.12. Сита, серветки, марлю для проціджування і віджимання після використання промивають у гарячій воді з миючими засобами, після чого серветки і марлі кип'ятять і просушують.

1.13. Харчові відходи, що лишаються після приготування їжі на харчоблоці, недоїдки після харчування дітей у групах необхідно збирати у спеціально маркірованні ємності, які наповнюються не більше ніж на 2/3 об'єму. Незалежно від обсягу наповнювання відходи виносять, їх випорожнюють на прикінці кожного дня, промивають 2 % розчином кальцинованої соди, ополіскують гарячою водою і висушують.

1.14. Усі приміщення харчоблоку необхідно щодня прибирати (втирати пил, мити підлогу тощо) з миючими засобами. Один раз на місяць проводиться генеральне прибирання (опалювальних приборів, підвіконь, стін тощо) із застосуванням миючих і дезінфікуючих засобів: 0,5 % освітлений розчин хлорного вапна (0,5 літра 10 % освітленого розчину хлорного вапна додають до 10 літрів води), 0,5 % розчин хлораміну (50 г хлораміну додають до 10 літрів води) тощо. Освітлений 10 % розчин хлорного вапна «маточний» готують із розрахунку: 1 кг сухого хлорного вапна на 10 літрів води, відстоюють впродовж 24 годин і проціджують. Біля раковини для миття рук працівників харчоблоку повинні бути мило, паперові рулонні рушники або індивідуальні серветки. Миючі і дезінфікуючі засоби необхідно зберігати в маркірованому посуді у спеціально виділених місцях без доступу світла, які недоступні для дітей.

1.15. Проходи до обладнання та до місць його включення та виключення не повинні захащуватись.

1.16. Інвентар для прибирання приміщень на харчоблоці не допускається наявність побутових комах і гризунів, дозволяються тільки механічні засоби боротьби з ними; використання хімічних препаратів дозволено лише спеціалістам з дезінфекційної справи. На вікнах харчоблоку повинні бути сітки від мух. Необхідно забезпечити недоступність приміщень для гризунів

1.17. Вхід до приміщень харчоблоку заборонено стороннім особам, за виключенням осіб, які здійснюють контроль або нагляд відповідно до законодавства, за умови використання ними санітарного одягу. На харчоблоці категорично забороняється виготовляти харчову продукцію не для потреб навчального закладу та використовувати приміщення не за призначенням (святкувати весіль, днів народжень тощо).

1.18. Під час роботи харчоблоку категорично забороняється проведення ремонтних робіт. Після проведення будь-яких ремонтних робіт на харчоблоці необхідно проводити генеральне прибирання приміщень (незалежно від графіка прибирань).

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

1.20. При митті посуду працівник забезпечується спецодягом.

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

1.22. 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 бижутерією, каблучками, браслетами.
- залишати на відкритих місцях розбитий посуд, склянки, фужери та інше.

1.23. Небезпечними і шкідливими факторами, які можуть чинити шкідливий вплив на працівника при виконанні робіт з миття посуду, є:

фізичні фактори:

- термічні опіки при митті посуду гарячою водою;
- ураження електричним струмом при відсутності заземлення мийних ванн або при підігріванні води електрокип'ятильником.

хімічні фактори:

- хімічні опіки, алергійні реакції, які можуть виникнути при виконанні робіт з використанням миючих та дезінфікуючих засобів без застосування гумових рукавичок для захисту шкіри рук.

## **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 захащені проходи, робоче місце сторонніми предметами.

## **3. Вимоги безпеки під час виконання роботи**

3.1. Забороняється захащувати робоче місце посудом.

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

3.3. Залишки їжі не залишати в приміщенні.

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

3.5. Негайно вилучати 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, волоссяними 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.

3.11. Механічно очистити столовий посуд від залишків їжі, які слід покласти в підготовлену ємність з кришкою.

3.12. Першу ванну для миття посуду необхідно заповнювати гарячою водою з температурою 50 оС з додаванням миючих засобів. У другій ванні повинен бути приготовлений дезінфікуючий розчин 0,2% хлораміну, гіпохлориту натрію або кальцію.

3.13. Столовий посуд в першу чергу миють щіткою в першій ванні. Після цього посуд слід помістити в дезінфікуючий розчин, що знаходиться в другій ванні. Потім посуд повинен бути вимитий у третій ванні гарячою проточною водою при температурі 65 оС. Далі столовий посуд повинен бути висушений на ґратах.

3.14. Скляний посуд після механічного очищення від залишків їжі слід мити у першій ванні із застосуванням дозволених миючих засобів, потім відразу ополіскувати гарячою проточною водою. Скляний посуд також висушується на спеціальних решітках.

3.15. . Столові прибори після механічного очищення слід мити у першій ванні із застосуванням миючих засобів, потім ополіскувати гарячою проточною водою.

3.16. Чисті столові прилади слід зберігати вертикально в металевих касетах. Ручки столових приладів при зберіганні повинні бути спрямовані догори.

#### **4. Вимоги безпеки після закінчення роботи**

4.1. Протерти обладнання, прибрати залишки їжі, води.

Мочалки, щітки, ганчір'я для миття посуду, кухонного інвентарю і обладнання після їх використання прокип'ятити протягом 15 хвилин у воді з додаванням питної соди або замочити у дезінфікуючому розчині (0, 5% розчин хлораміну) на 30 хвилин, потім прополоскати та просушити.

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 аварійній ситуації**

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. У тому випадку, якщо розбився столовий посуд, не допускається збирати його осколки незахищеними руками. Для цього слід застосовувати щітку і совок.

5.4. Якщо сталася пожежа, необхідно сповістити про це керівника, приступити до її гасіння наявними засобами пожежогасіння. При необхідності викликати пожежну охорону (101) Виконувати всі вказівки керівника робіт по ліквідації аварійної ситуації.

5.5. Відповідно інструкції з охорони праці при митті посуду при отриманні травми, негайно повідомити про це безпосереднього завгоспа, директора ОК, надати першу долікарську допомогу, за необхідності, відправити потерпілого до найближчого медичного закладу. Якщо є потерпілі, надати їм першу медичну допомогу. При необхідності викликати «швидку медичну допомогу».(103)

РОЗРОБИВ: \_\_\_\_\_ Т.Я. Гелас

Завгосп

ПОГОДЖЕНО: \_\_\_\_\_ І.В. Порошенко

Відповідальна за охорону праці

Голова профспілки ОК \_\_\_\_\_ О.Б. Погорелова