**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда 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 работающих 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 моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.
1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда: фартук клеёнчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.
1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
1.6. Работающие должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.
1.7. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано трёхгнёздной ванной, корпус которой заземляется.
1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения.
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 надёжность подсоединения защитного зазем­ления к корпусам моечных ванн.
2.3. Подготовить ёмкость с крышкой для остатков пищи.

**3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Освободить столовую посуду от остатков пищи, которые склады­вать в подготовленную ёмкость с крышкой.
3.2. Заполнить первую ванну горячей водой с температурой 50°С с до­бавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор-0,2 % раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.
3.3. Столовая посуда моется щёткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50°С, с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор во второй ванне (0,2% раствор .хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) и затем ополаскивается в тре­тьей ванне горячей проточной водой при температуре 65°С. Столовая по­суда просушивается в специальных шкафах или на решетках.
3.4. Стеклянная посуда после механической очистки моется в первой ван­не с применением разрешенных моющих средств, затем ополаскивается го­рячей проточной водой и просушивается на специальных решетках.
3.5. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств, ополаскиваются горячей проточ­ной водой и затем обеззараживаются физическим методом в воздушных стерилизаторах в течении 2-3 мин.
Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в верти­кальном положении ручками вверх.

**4.Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищёнными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.
4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, со­общить об этом администрации учреждения, при необходимости отпра­вить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
4.3. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное уч­реждение, сообщить об этом администрации учреждения.

**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. Остатки 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.