

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы
Средняя общеобразовательная школа № 2103



ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при уборке пищеблока

ИОТ - 017 - 2015

1. Общие требования техники безопасности

- 1.1. К работе по уборке помещений допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по технике безопасности, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Лица, допущенные к уборке помещений, должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При уборке помещений возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:
 - Приготовление дезинфицирующих растворов без использования защитных средств;
 - Поражение кожи рук, раздражения и аллергические реакции при работе с использованием дезрастворов и моющих веществ без средств индивидуальной защиты;
 - Поражение электрическим током при использовании для подогрева воды электрокипятильников.
- 1.4. При уборке помещений должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный, косынка, резиновые рукавицы, при уборке санузлов, дополнительно: сапоги резиновые и перчатки резиновые.
- 1.5. Уборочный инвентарь, используемый для уборки санузлов, должен иметь яркую сигнальную маркировку, отличную от маркировки уборочного инвентаря, используемого для уборки других помещений.
- 1.6. При уборке помещений соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.
- 1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить администрации школы-интерната.
- 1.8. При уборке помещений соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви, других средств индивидуальной защиты, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены.
- 1.9. 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 техники безопасности перед началом работы

- 2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты, подготовить к работе необходимый уборочный инвентарь.
- 2.2. Приготовить теплую воду и необходимые растворы дезинфицирующих и моющих средств.
- 2.3. Запрещается использовать для подогрева воды электрокипятильники.
- 2.4. Включить вентиляцию или открыть в убираемом помещении окна (рамы) и закрепить их

крючками.

3. Требования техники безопасности во время работы

3.1. Уборку обеденного зала:

- Проводят после каждого посещения ее детьми (завтрак, обед, полдник, ужин);
- После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом и содой;
- Места общего пользования - умывальник, столовая всегда убирают с использованием дезинфицирующих средств;
- Все помещения пищеблока должны содержаться в образцовой чистоте, для чего ежедневно следует проводить тщательную влажную уборку.
- Один раз в месяц осуществляется генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Для уборки применяют моющие и дезинфицирующие средства. В качестве таких средств используют светленный раствор хлорной извести, гипохлорид кальция, хлорамин.
- 3.2. Не применять при уборке помещений бензин, керосин и другие легковоспламеняющиеся жидкости.
- 3.3. Не протирать влажной ветошью электророзетки, отключающие устройства и другие электрические приборы, находящиеся под напряжением.
- 3.4. Уборочный инвентарь промаркировать масляной краской и использовать строго по назначению, храниться в специально выделенных шкафах. Уборочный инвентарь, используемый для уборки туалетов, запрещается применять для уборки других помещений.
- 3.5. Не убирать отходы голыми руками, а пользоваться для этого рукавицами, совком, щеткой.
- 3.6. Для сбора отходов и мусора в производственных помещениях пищеблока устанавливают педальные бачки или ведра с крышками, которые освобождаются по мере их заполнения, но не более 2/3 объема.
- 3.7. В помещениях пищеблока постоянно должна вестись профилактическая работа по борьбе с мухами, тараканами и грызунами.

4. Требования техники безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При попадании в глаза моющих или дезинфицирующих средств обильно промыть глаза водой и обратиться к врачу.
- 4.2. При появлении раздражения кожи рук, в результате использования во время уборки моющих и дезинфицирующих средств, тщательно вымыть руки с мылом и смазать питательным кремом.
- 4.3. При поражении электрическим током немедленно отключить напряжение и в случае отсутствия дыхания и пульса у пострадавшего сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой (закрытый) массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Убрать уборочный инвентарь в специально отведенное место (инвентарь, используемый для уборки туалетов, хранится отдельно).
- 5.2. По окончании работы бачки и ведра с отходами, независимо от объема заполнения, очищаются и тщательно промываются 2% горячим раствором кальцинированной соды, споласкиваются и просушиваются.
- 5.3. Приводиться в порядок все помещения пищеблока.
- 5.4. Ветошь, используемая для уборки столов, в конце дня стирается и обрабатывается.

С инструкцией ознакомлены: