


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ленинградская школа № 14 для детей с ограниченными возможностями здоровья»

СОГЛАСОВАНО:


Председатель профкома

 К.Р. Перовская

Протокол №46 от «29» августа 2022г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы № 14

 Г. А. Шевцова

Приказ №153-ОД от 29.08.2022г.

№3.48.

**Инструкция
по охране труда при уборке пищеблока (кухни)**

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при уборке помещений пищеблока (кухни) разработана на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Данная инструкция по охране труда при уборке пищеблока (кухни) составлена согласно Трудовому Кодексу Российской Федерации, Уставу и Правилам внутреннего трудового распорядка организации.

1.3. Выполнять работы по уборке помещений разрешается лицам которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год, являясь работников пищеблока), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.

1.4. Работник по уборке помещений с целью соблюдения правил охраны труда обязан:

- выполнять все свои должностные обязанности, инструкции охраны труда, пожарной безопасности;
- проходить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- постоянно, в соответствии с утвержденным графиком, проходить периодические медосмотры, инструктажи по охране труда;
- строго придерживаться правил внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха (в соответствии с графиком работы);
- выполнять все требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.5. Во время уборки помещений может наблюдаться воздействие на работника нижеперечисленных опасных и вредных производственных факторов:

- химические факторы: повреждение кожи рук, раздражения и аллергические реакции во время работы с применением дезинфицирующих растворов и моющих средств без перчаток;
- поражение электричеством при уборке с присутствием электрических кабелей;
- падение на скользком мокром полу;
- падение с высоты;
- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, воды;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях, оборудования, инвентаря, инструмента и приспособлений;
- физические перегрузки.

1.6. Убирая помещения, необходимо пользоваться следующей спецодеждой, спецобувью и иными СИЗ:

- халат из хлопчатобумажной ткани;
- косынка;
- перчатки.

1.7. Уборочный инвентарь, применяемый для уборки санузлов, должен иметь яркую сигнальную маркировку, отличающуюся от маркировки уборочного инвентаря, применяемого для уборки иных помещений.

1.8. Во время уборки помещений кухни или пищеблока необходимо соблюдать положения настоящей инструкции по охране труда, правила пожарной безопасности, знать, где находятся первичные средства пожаротушения, пути эвакуации на случай возникновения возгорания.

1.9. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен доложить непосредственному руководителю (заместителю директора по АХР).

1.10. При уборке помещений следует соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви, иных СИЗ, использования коллективных средств защиты, соблюдать правила личной гигиены.

1.11. Доступ к дезинфицирующим средствам имеет только персонал, прошедший соответствующее обучение.

1.12. Лиц, допустивших неисполнение или любое нарушение инструкции по охране труда при уборке помещений пищеблока или кухни, привлекают к дисциплинарной ответственности согласно правилам внутреннего трудового распорядка и, если необходимо, подвергают внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду и застегнуть все пуговицы, спецобувь и иные СИЗ (резиновые перчатки и т.д.). Обувь не должна иметь каблук, должна закрывать пятку, подошва не должна быть скользкой.

2.2. Проверить внешним осмотром соответствие рабочей зоны требованиям безопасной работы:

- достаточность освещенности мест уборки;
- состояние полов и других убираемых поверхностей, отсутствие на них неогражденных проемов, открытых люков, трапов и т.п. При наличии на убираемых поверхностях опасных и вредных веществ (проливов кислот, лакокрасочных материалов, осколков стекла и т.п.) немедленно убрать их, соблюдая меры безопасности;
- устойчивость штабелей товаров и тары;
- наличие ограждений движущихся (вращающихся) частей и нагретых поверхностей оборудования;
- исправность вентилях, кранов горячей и холодной воды.

2.3. Проверить наличие уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, отсутствие в обтирочном материале и тряпках для мытья полов колющих и режущих предметов.

2.4. Перед включением водонагревателей убедиться в их исправности.

2.5. Перед выполнением работ на высоте проверить:

- наличие на нижних концах лестниц резиновых наконечников (при работе на шероховатых и бетонных полах) или шипов (при работе на деревянных и земляных полах);

- у раздвижных лестниц - наличие и прочность креплений, не допускающих их произвольное раздвижение во время работы;

- у лестницы, имеющей верхнюю площадку, - наличие ограждения с 3-х сторон.

2.6. Работник должен знать и соблюдать следующие правила производственной санитарии:

- уборочный инвентарь торговых, складских, производственных и других помещений (тазы, ведра, щетки и т.п.) должен быть маркирован, закреплен за отдельными помещениями, храниться раздельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах;

- для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, полок должен быть специально предназначенный для этого маркированный инвентарь;

- уборочный инвентарь (тазы, тряпки) для уборки рабочих мест, прилавков, шкафов для продуктов и др. не должен смешиваться с инвентарем для уборки помещений. Ведра, тазы для мытья полов и др. должны быть окрашены в особый цвет, иметь надпись или бирку с надписью "для пола" и т.д.;

- уборочный инвентарь для туалетов должен храниться в специально выделенном месте, изолированно от уборочного инвентаря других помещений, иметь четкую маркировку и сигнальную окраску;

- не превышать концентрацию дезинфицирующих средств.

2.7. Проверить окна в помещении на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол.

2.8. Включить вентиляцию или открыть в убираемом помещении окна (фрамуги) и зафиксировать их крючками.

2.5. При приготовлении рабочих растворов следует избегать их попадания на кожу и в глаза. Все работы с дезинфицирующими средствами необходимо проводить с учетом характеристик применяемого дезинфицирующего средства в средствах индивидуальной защиты (перчатках, очках, респираторе).

2.7. Все материалы и оборудование, используемые для уборки и дезинфекции, должны быть исправными, безусловно чистыми. Нельзя использовать ломкие швабры, ветхую ветошь, емкости с внешними признаками повреждения и коррозии.

2.8. При уборке помещений пищеблока необходимо быть предельно внимательным, так как в помещении находится технологическое электрооборудование, подводящие кабели питания, заземления. Не допускать попадания влаги на электропроводку. Производить уборку пищеблока при отключенном питании электрооборудования.

2.9. Убирая санузел, надеть специальный халат и резиновые перчатки.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Убирать помещения пищеблока в соответствии с утвержденным графиком.

3.2. Уборку помещений выполнять с использованием дезинфицирующих средств.

3.3. Во время уборки помещений применять уборочный инвентарь с соответствующей сигнальной маркировкой. Категорически запрещено пользоваться уборочным инвентарем для санузла при уборке иных помещений пищеблока.

3.4. Во время работы с дезинфицирующими средствами уборщику помещений запрещается пить, принимать пищу. После выполнения работы необходимо вымыть руки с

МЫЛОМ.

3.5. Готовя моющие и дезинфицирующие растворы:

- использовать только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезинфицирующие растворы;

- нельзя превышать установленную концентрацию и температуру моющих растворов;

- не допускать во время распыления моющих средств и дезинфицирующих растворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.6. Протирая стены, окна пользоваться исправной лестницей-стремянкой и выполнять работу только вдвоем (для страховки).

- 3.7. Открывая окна, фрамуги для проветривания помещений необходимо быть максимально осторожным, фиксируя открывание.
- 3.8. Нельзя использовать во время уборки помещений бензин, керосин и иные легковоспламеняющиеся жидкости.
- 3.9. Не вытирать влажной ветошью включенное технологическое электрооборудование, электрические розетки, отключающие устройства и иные электроприборы, находящиеся под напряжением.
- 3.10. При уборке любого электротехнического оборудования необходимо удостовериться, что оно отключено от источника энергии.
- 3.11. Производить уборку в помещениях и местах, где производится погрузка и выгрузка грузов, после окончания этих работ. Соблюдать особую осторожность при уборке возле люков, спусков, лестниц и дверей.
- 3.12. Для уменьшения выделения пыли при подметании полов производить опрыскивание их водой или производить уборку влажным веником или щеткой; перед мытьем полов подмести их и удалить случайные предметы: гвозди, битое стекло, иголки и другие острые (режущие) предметы, используя щетку и совок.
- 3.13. Производить дезинфекцию питьевых бачков, туалетов только в резиновых перчатках.
- 3.14. Наполняя ведро, сначала нужно заливать холодную, а затем горячую воду.
- 3.15. Переносить горячую воду для уборки в закрытой посуде, а если для этой цели применяется ведро без крышки, то наполнять его не более чем на 3/4 вместимости.
- 3.16. Мойку полов производить ветошью с применением швабры; выжимать разрешается только промытую ветошь. Вымытые полы следует вытирать насухо.
- 3.17. При применении воды для удаления пыли со стен, окон и конструкций электрические устройства во время уборки должны быть отключены от сети.
- 3.18. При уборке окон проверить прочность крепления рам и стекол; работы вести стоя на прочных широких подоконниках с применением предохранительного пояса и страховочного каната, который своим свободным концом должен закрепляться за прочные конструкции здания. При узких или непрочных подоконниках следует работать с передвижных столиков - подмостей или лестниц - стремянок, имеющих площадку с ограждением.
- 3.19. Уборочные работы на высоте производить со стационарных лесов, механизированных подъемных площадок, приставных лестниц, раздвижных лестниц - стремянок при надетом предохранительном поясе со страховочным канатом, свободный конец которого должен быть закреплен за прочную конструкцию внутри помещения. Пользоваться на высоте инструментом и инвентарем таким образом, чтобы исключить их падение.
- 3.20. При невозможности закрепления лестницы и на гладких полах (метлахская плитка, паркет и т.п.) работать с лестницы только тогда, когда у ее основания находится другой работник для страховки.
- 3.21. Уборку мест, расположенных в непосредственной близости от оборудования, производить после полной остановки движущихся частей.
- 3.22. Следует избегать соприкосновения с горячим технологическим оборудованием, помнить о том, что металл, имеющий температуру 400-500 градусов по Цельсию, по внешнему виду ничем не отличается от холодного.
- 3.23. Прежде чем передвигать столы и другую мебель, убрать с их поверхности предметы, которые могут упасть.
- 3.24. Поверхность столов следует обрабатывать ручной щеткой, после чего протереть слегка влажной тряпкой. При уборке столов следить, чтобы на них не было острых предметов (иголок, перьев, кнопок, лезвий, шила, остатков стекла и т.п.), при наличии таких предметов собрать их, а осколки стекла смести щеткой в совок. При переходе от стола к столу следить за тем, чтобы не зацепить ногами свисающие электрические провода.

3.25. Протирать холодильники следует отключив их от электросети (вынуть вилку из розетки); расположенные в помещении закрытые электрощиты, розетки, выключатели протирать только сухой ветошью.

3.26. При уборке помещений не допускается:

- сметать мусор и отходы производства в люки, проемы, колодцы и т.п.;
- производить уборку мусора и уплотнять его в урне (ящике, бачке и т.п.) непосредственно руками;
- класть тряпки и какие-либо другие предметы на оборудование;
- прикасаться тряпкой или руками к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, подвижным контактам (ножам) рубильника, а также к оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- производить влажную уборку электродвигателей, электропроводки, электропусковой аппаратуры;
- пользоваться неисправными вентилями и кранами;
- применять для уборки воду с температурой выше 50 градусов по Цельсию, а также сильнодействующие ядовитые и горючие вещества (кислоты, растворители, каустическую соду, бензин и т.п.);
- мыть руки в масле, бензине, эмульсиях, керосине;
- мыть и протирать окна при наличии битых стекол, непрочных и неисправных переплетов или стоя на отливе подоконника.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо оперативно известить заведующего производством (шеф-повара) и заместителя руководителя.

4.2. В случае попадания в глаза моющих или дезинфицирующих средств, тщательно промыть глаза водой и обратиться к медсестре.

4.3. В случае появления раздражения на коже рук в результате применения при уборке моющих и дезинфицирующих средств, хорошо помыть руки с мылом и нанести питательный крем.

4.4. В случае поражения электротоком незамедлительно отключить напряжение и при отсутствии дыхания и пульса у пострадавшего провести искусственное дыхание или сделать непрямой (закрытый) массаж сердца до появления дыхания и пульса, вызвать на место несчастного случая медицинского работника («скорую помощь»), доложить о произошедшем непосредственному руководителю (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.5. При пожаре эвакуировать работников с помещения, немедленно сообщить о возгорании в ближайшую пожарную охрану по телефону 101 и своему прямому руководителю, при отсутствии явной угрозы жизни, начать тушение пожара первичными средствами пожаротушения.

4.6. При травмировании позвать на помощь, по возможности оказать себе первую помощь, обратиться в медпункт, доложить об этом своему непосредственному руководителю.

4.7. При получении травмы другим работником незамедлительно оказать первую помощь пострадавшему, доложить об этом непосредственному руководителю, если потребуется вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в медучреждение.

4.8. Не начинать работу в случае плохого самочувствия или внезапной болезни.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. По окончании уборки весь инвентарь промыть с использованием моющих средств, ополоснуть проточной водой и просушить. Инвентарь для туалетов после использования

обработать дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

5.2. Убрать уборочный инвентарь в специально установленное место (инвентарь, применяемый для уборки санузлов, должен храниться отдельно). Моющие и дезинфицирующие средства убрать под замок.

5.3. Вымыть руки в резиновых перчатках с мылом, вытереть досуха и снять перчатки.

5.4. Снять спецодежду, спецобувь и иные СИЗ.

5.5. Хорошо вымыть руки с мылом. Смазать руки питающим и регенерирующим кожу кремом.

5.6. Проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол.

5.7. Отключить вентиляцию, закрыть окна (фрамуги).

5.8. Доложить своему непосредственному руководителю об обнаруженных недостатках, поломках сантехнического оборудования, замков, освещения.

Инструкцию по охране труда разработал:

Заместитель директора по Б ОП

Черкасова Е.В.

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ____ » _____ 20 ____ г.

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ____ » _____ 20 ____ г.

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ____ » _____ 20 ____ г.

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ____ » _____ 20 ____ г.

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ____ » _____ 20 ____ г.

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ____ » _____ 20 ____ г.

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ____ » _____ 20 ____ г.

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ____ » _____ 20 ____ г.

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ____ » _____ 20 ____ г.
