Управління освіти та науки

Дніпропетровської міської ради

«КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД

(ясла-садок) №27»

ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

*«ЗАТВЕРДЖЕНО»*

*Завідуюча КЗО ДНЗ №27:*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.М. Біляєва*

*Наказ*

*від «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ р. №\_\_\_\_\_*

**ІНСТРУКЦІЯ № 36 ОП**

**З ОХОРОНИ ПРАЦІ**

під час миття посуду

**1. Загальні положення.**

1.1. Вимоги інструкції з охорони праці є обов'язковими для ви­конання працівниками відповідно до Закону України "Про охорону праці" і Кодексу законів про працю України.

1.2. Кухар (пом. кухаря) відповідає за охорону життя і здоров'я вихованців групи, у якій він працює.

1.3. Кухар (пом. кухаря) ДНЗ один раз на 3 роки проходить на­вчання з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності з подальшою перевіркою знань.

1.4. Перед допуском до роботи завідувач ДНЗ проводить із ку­харем (пом. кухаря) первинний інструктаж з охорони праці, знайомить з умовами праці. Повторний (періодичний) ін­структаж з охорони праці проводиться один раз на 3 місяці.

1.5. Кухар (пом. кухаря) повинен знати правила пожежної безпе­ки й уміти користуватися первинними засобами пожежо­гасіння.

1.6. У разі виконання робіт, які не передбачені трудовою угодою або на які не оформляються розпорядження чи інші доку­менти, кухар (пом. кухаря) повинен одержати цільовий ін­структаж на робочому місці.

1.7. Кухар (пом. кухаря) повинен мати навички в наданні першої (долікарської) допомоги, у разі захворювання дитини чи при нещасному випадку необхідно негайно викликати старшу медичну сестру.

1.8. При виявленні несправності обладнання, устаткування, при­строїв, інших небезпечних чинників, а також про нещасні випадки, які трапились у ДНЗ, кухар (пом. кухаря) повинен повідомити завідувача ДНЗ.

1.9. Під час виконання цієї роботи можлива небезпека:

- порізів;

- опіків;

- падіння на слизькій підлозі.

1.10. За порушення цієї інструкції кухар (пом. кухаря) персональ­но відповідає згідно з чинним законодавством.

**2. Вимоги безпеки праці перед початком роботи.**

2.1. Надіти спецодяг для миття посуду.

2.2. Посуд для миття необхідно поставити на стіл "Для брудного посуду".

Очистити від залишків їжі.

**3. Вимоги безпеки праці під час роботи.**

3.1. Прибрати все, що заважає роботі.

3.2. У першій ванні, де зазначено рівень заповнення водою, ви­мити кухонний посуд, інвентар (дошки, ножі, виделки, ка­чалки тощо) при температурі води 45-50 °С із додаванням мийних засобів, перелік яких визначений Санітарними пра­вилами. У другій ванні для миття кухонного посуду, інвен­тарю прополоскати під проточною водою температурою
65 °С.

3.3. Вимити столи, першу, другу ванни кальцинованою содою.

3.4. Чистий столовий посуд просушують на ґратчастих полицях (забороняється витирати) і зберігають у закритих шафах, а столові прибори - у ємностях ручками догори. Металевий інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

3.5. Ємності для столових приборів, розноси для зберігання чис­тих чашок необхідно мити не рідше, ніж раз на день.

3.6. Мочалки, ганчірки, щітки, йоржики після миття посуду, ку­хонного інвентарю і столів промивають, перуть із мийним засобом, прополіскують і висушують, при зношенні своє­часно замінюють на нові.

3.7. При карантині за епідемічними показниками кухонний по­суд, інвентар після миття дезінфікують відповідно до санітарно-гігієнічних вимог.

3.8. Стежити за тим, щоб підлога була сухою та чистою, термі­ново прибирати крихти, витирати розлиту рідину або жир.

3.9. Розбитий посуд збирати спеціальною щіткою в совок із по­значкою "Для битого посуду", негайно здавати завідуючому господарством для списання.

3.10. На зовнішню стінку казанів, каструль, ручки ополоників на­носять фарбою маркування щодо їхнього об'єму й призна­чення.

3.11. Металеві частини машин після миття необхідно просушува­ти в духовій шафі.

3.12. Колоду для розрубування м'яса одразу після використання промивають гарячою водою, насухо зачищають ножем і по­сипають сіллю.

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

3.14. Під час обливання посуду окропом відходити від мийки на відстань близько 0,5 м.

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

4.1. Випрати з милом ганчірки для посуду й вивісити їх для ви­сушування.

4.2. Після висушування зберігати їх у закритій промаркованій тарі.

4.3. Змінити спецодяг.

**5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях.**

5.1. У разі будь-якої аварійної ситуації кухар (пом. кухаря) пови­нен негайно повідомити завідуючого господарством, завіду­вача ДНЗ.

5.2. Якщо електроенергію відключено, терміново вимкнути все
електрообладнання, яке знаходиться в роботі,' підключення його здійснювати тільки після подачі напруги, яка відповідає нормам, в електромережу.

5.3. На випадок аварії в системі водопостачання чи каналізації терміново перекрити кран водопостачання, викликати ава­рійну службу "Водоканалу" й сповістити завідувача ДНЗ.

5.4. На випадок пожежі (чи загоряння) необхідно:

- вжити заходів щодо евакуації дітей із приміщення відпо­відно до плану евакуації, у разі потреби звернутися по до­помогу до інших працівників;

- негайно повідомити пожежну охорону телефоном "101";

- сповістити завідувача ДНЗ чи особу, яка його заміщує;

- негайно розпочати гасіння пожежі, для цього використо­вувати всі наявні засоби пожежогасіння.

5.5. У випадку травмування працівників ДНЗ звернутися по до­помогу до старшої медичної сестри або в разі необхідності викликати швидку допомогу.

Завідуюча ДНЗ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.М. Біляєва

*З інструкцією ознайомлений:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Дата* | *П.І.Б.* | *Посада*  | *Підпис*  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |