

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №5 Г.КУРЧАЛОЙ»  
КУРЧАЛОЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МБОУ «СШ №5 г. Курчалой»

Л.А. Джабихаджиева

Приказ № 23 от "11" 01 2020 г.



**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ УБОРКЕ ПИЩЕБЛОКА (КУХНИ)**

Курчалой, 2020 г.



## 1. Общие требования охраны труда

1.1. Данная инструкция по охране труда при уборке пищеблока (кухни) составлена согласно Трудовому Кодексу РФ, Уставу организации, Правилам внутреннего трудового распорядка; методическим рекомендациям по разработке государственных нормативных требований охраны труда, утвержденных постановлением Минтруда Российской Федерации от 17.12.2002 № 80.

1.2. Выполнять работы по уборке пищеблока (кухни) разрешается лицам в возрасте не младше 18 лет, прошедшим инструктаж по охране труда, первичный инструктаж на рабочем месте, ознакомившимся с данной инструкцией по охране труда при уборке пищеблока (кухни), прошедшим медосмотр и не имеющим противопоказаний по здоровью.

1.3. Работник при уборке пищеблока (кухни) с целью соблюдения правил охраны труда обязан:

- выполнять 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;
- строго придерживаться правил внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха (в соответствии с графиком работы);
- выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте.

1.4. Во время уборки пищеблока (кухни) может наблюдаться воздействие на работника нижеперечисленных опасных и вредных производственных факторов:

- повреждение кожи рук, раздражения и аллергические реакции при приготовлении дезрастворов без применения защитных средств;
- повреждение кожи рук, раздражения и аллергические реакции во время работы с применением дезинфицирующих растворов и моющих средств без перчаток;
- поражение электричеством при уборке вблизи кабелей электропитания и включенного электрооборудования, включенных в электросеть;
- падение на скользком мокром полу.

1.5. Убирая пищеблок (кухню) необходимо пользоваться следующей спецодеждой, спецобувью и иными СИЗ:

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



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

1.7. Во время уборки помещений пищеблока необходимо соблюдать правила пожарной безопасности, знать, где находятся первичные средства пожаротушения, пути эвакуации на случай возникновения возгорания.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен доложить администрации организации.

1.9. При уборке кухни (пищеблока) следует соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви, иных СИЗ, использования коллективных средств защиты, соблюдать правила личной гигиены.

1.10. Лиц, допустивших неисполнение или любое нарушение инструкции по охране труда при уборке пищеблока (кухни), привлекают к ответственности согласно правилам внутреннего трудового распорядка, трудовому договору, Трудовому законодательству РФ 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. Внимательно осмотреть рабочее место, удостовериться в исправности рабочего инвентаря: швабры, ведра, тряпки, удостовериться в наличии сигнальной маркировки.

2.3. Приготовить теплую воду и требующиеся растворы дезинфицирующих и моющих средств. Категорически запрещается подогревать воду электрокипятильниками.

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

2.5. Удостовериться, что технологическое оборудование на пищеблоке (кухне) обесточено, рубильники выключены.

2.6. Убирая санузел надеть специальный халат и резиновые перчатки.

2.7. При необходимости использования стремянки, удостовериться в ее устойчивости.

## **3. Требования охраны труда во время работы**

3.1. Убирать помещения пищеблока (кухни) в соответствии с утвержденным графиком.

3.2. Уборку помещений выполнять с использованием дезинфицирующих средств.



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

- 3.4. 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.

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

3.6. Открывая окна, фрамуги для проветривания пищеблока (кухни) необходимо быть максимально осторожным, фиксируя открывание.

3.7. Нельзя использовать во время уборки помещений пищеблока (кухни) бензин, керосин и иные легковоспламеняющиеся жидкости.

3.8. Не вытирать влажной ветошью электрические розетки, отключающие устройства и иные электроприборы, находящиеся под напряжением.

3.9. Нельзя включать бытовые электрические приборы (пылесос) мокрыми руками. Отключая нельзя тянуть за шнур, следует аккуратно вытащить вилку из розетки.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

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

4.2. 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.

4.3. 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 «скорую помощь», доложить о произошедшем непосредственно руководителю (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.4. При пожаре эвакуировать людей из помещения, немедленно сообщить о возгорании в ближайшую пожарную охрану по телефону 01 (101) и своему прямому руководителю, по возможности начать тушение пожара первичными средствами пожаротушения.

4.5. При травмировании позвать на помощь, оказать себе первую доврачебную помощь с помощью аптечки, при необходимости, попросить вызвать «скорую медицинскую помощь», доложить об этом своему непосредственному руководителю.

4.6. При получении травмы другим работником незамедлительно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости вызвать



«скорую медицинскую помощь», доложить об этом непосредственно руководителю.

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

### 5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Убрать уборочный инвентарь в специально установленное место (инвентарь, применяемый для уборки санузлов, должен храниться отдельно).

5.2. Снять спецодежду, спецобувь и иные СИЗ.

5.3. Хорошо помыть руки с мылом.

5.4. Отключить вентиляцию, закрыть окна (фрамуги).

5.5. Выключить свет. Запереть помещение пищеблока на ключ.

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

Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

С инструкцией ознакомлен (а)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ УБОРКЕ ПИЩЕБЛОКА