

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Надеть комплект сменной одежды для работы в группе, при работе на кухне сменить спецодежду на спецодежду для кухни, волосы заправить под косынку. При работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств надеть резиновые перчатки и прорезиненный фартук.
- 2.2. Убедиться в целостности столовой посуды, исправности уборочного инвентаря, наличии его сигнальной маркировки.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. При уборке помещений пользоваться уборочным инвентарем с соответствующей сигнальной маркировкой. Запрещается использовать уборочный инвентарь для санузлов при уборке других помещений.
- 3.2. Не собирать мусор и отходы незащищенными руками, использовать для этой цели щетку и совок.
- 3.3. Горячую воду для мытья полов переносить в закрытой посуде. В исключительных случаях ведро заполнять не более 3/4 его емкости. Запрещается использовать для подогрева воды электрокипятильники.
- 3.4. Постоянно следить за тем, чтобы полы помещений были всегда чистыми и сухими, своевременно убирать с пола крошки, остатки пищи, осколки посуды, которые могут быть причинами травмы.
- 3.5. При протирке стен, потолков, окон использовать исправную и проверенную лестницу-стремянку с резиновыми наконечниками на ножках и работать только вдвоем со страховкой.
- 3.6. При использовании моющих и дезинфицирующих средств работать обязательно в резиновых перчатках.
- 3.7. После каждого приема пищи столы промывать горячей водой с мылом.
- 3.8. Во избежание порезов рук соблюдать осторожность при мытье столовой посуды, трещины и сколы на посуде не допускаются.
- 3.9. Температура пищи при ее получении не должна превышать 70°C. При получении пищи из буфетно -раздаточной в группу запрещается ставить емкости с пищей друг на друга.
- 3.10. При открывании окон, фрамуг для проветривания помещений фиксировать открытые рамы крючками, а фрамуги должны иметь ограничители.
- 3.11. Ежедневно обрабатывать дверные ручки, твердые поверхности дез. раствором, защищая руки резиновыми перчатками.
- 3.12. Ковры ежедневно очищать пылесосом, периодически выколачивать и протирать влажной щеткой. Мытье окон должно проводиться 2 раза в год.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки защищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.
- 4.2. При возникновении пожара помочь воспитателю эвакуировать детей из здания, сообщить о пожаре администрации учреждения и в ближайшую пожарную часть и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.
- 4.3. При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Привести в порядок рабочее место, рабочий инвентарь убрать в установленные для него места. Уборочный инвентарь для санузлов хранить в отдельном месте.
- 5.2. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.
- 5.3. Проветрить помещения, закрыть окна, фрамуги и выключить свет.

Составил:

Ответственный по ПБ и Охране труда
АНО ДОО «Розовый слоненок»

Чукланова Е.В.