



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ГАПОУ БТОТИС)

665930, Иркутская обл., Слюдянский район,
г. Байкальск, микрорайон Южный, 4 квартал, 1.
телефаксы: (395-42)3-23-40, 3-23-27, 3-20-26, 3-23-01, 3-20-48,
телефоны: 3-22-57; 3-33-64; 3-32-39; 3-32-03; 3-34-23.

e-mail: btotis@mail.ru
сайт: www.btotis.ru

ИНСТРУКЦИЯ № ИОТ-04.004-2024

ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ЧИСТКЕ КУЛЕРА ДЛЯ ВОДЫ

Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с инструкцией и рекомендациями,
распишитесь в журнале регистрации инструктажей

Нормативные ссылки

Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, Приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н;

Постановление Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 декабря 2020 года п 40 Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 "санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда";

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем".

Байкальск, 2024

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 1.1. Санитарная обработка и дезинфекция кулеров должна проводиться работниками, прошедшими обучение практическому выполнению данного вида работ и изучившими инструкции по мерам безопасности при обращении с моющими и дезинфицирующими средствами, а также инструкции по их приготовлению и применению в работе.
- 1.2. Санитарная обработка и дезинфекция кулера проводится в полном объеме одним конкретным работником от начала и до конца, то есть до момента упаковки кулера.
- 1.3. Строго соблюдать требование по ограничению доступа посторонних лиц в помещение санитарной обработки. Все работы проводить в чистой спец.одежде (прорезиненный фартук, головной убор, резиновые перчатки и нарукавники).
- 1.4. Санитарная обработка поверхностей и деталей, контактирующих с готовым продуктом должна проводиться только теми моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, которые имеют сертификационные документы, разрешающие обработку этими средствами поверхностей и емкостей, контактирующих с пищевыми продуктами.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Проводить очистку этого оборудования нужно в то время, когда вы меняете бутылку с водой. Это наиболее простой и быстрый вариант.

- 2.1. Для мойки и очистки кулера Вам потребуется: чистая губка, любое жидкое средство для мытья посуды, чистая влажная салфетка, чистая сухая салфетка.
- 2.2. Тщательно помыть руки. Защитите кожу рук резиновыми перчатками.
- 2.3. Отключить кулер от электросети и выждать около 15 минут, чтобы в бачке остыла горячая вода.
- 2.4. Разведите дезинфицирующий раствор согласно инструкции. Или можно приготовить моющий раствор из 100 грамм лимонной кислоты и 5 литров воды.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 3.1. Первым делом потребуется почистить грязные краники. Для этого необходимо их открутить, а потом начинать чистку, вооружившись ершиком и чистящим средством.
- 3.2. Необходимо качественно обработать все углубления, чтобы избавиться от вредных бактерий. Обязательно как следует прополощите краники, вытрите их насухо и закрутите на место.
- 3.3. Следующий шаг – снять каплесборники, разобрать лоток и также тщательно вымыть в мыльном растворе. Чтобы снять бутылоприемник, потребуется открутить устройство. В отверстие заливается приготовленный раствор. Для того чтобы этот раствор заполнил емкость кулера полностью, потребуется открыть все краны. В том случае, если жидкость будет течь слишком тоненькой струей, то потребуется использовать чуть больше чистящего средства.
- 3.4. Далее нужно включить кулер и подогреть воду. Нужно подождать, пока индикатор на оборудовании потухнет, а затем выключить его. Примерно в течение 6 часов не следует трогать кулер, пусть он полностью продезинфицируется.
- 3.5. Не стоит забывать про бутылоприемник, ведь в нем концентрируется самое большое количество грязи и бактерий. По истечении времени, отведенного на дезинфекцию, нужно открыть краны и клапаны (их можно дополнительно очистить ершиком).
- 3.6. В помытый кулер нужно залить 5 литров воды и затем слить. Таким образом вы избавитесь от остатков раствора. Важно проверить после того, как вы установили бутылоприемник, закрыт ли сливной клапан.

- 3.7. Не забудьте протереть корпус устройства влажной салфеткой или тряпочкой с мыльным раствором. Кроме того, не лишним будет почистить заднюю стенку прибора от грязи, пыли и скопившейся паутины.
- 3.8. Если кулер очень грязный и уже давно не подвергался чистке, то потребуются прибегнуть к наиболее радикальным методам. В этих случаях используются специальные чистящие средства, которые можно приобрести в любом магазине бытовой химии. **Действуйте строго по инструкции.**

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. При попадании чистящего средства на кожу промойте проточной водой 1-2 минуты.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ.

- 5.1. После чистки кулера слейте из каждого крана по стакану воды, чтобы промыть краны от возможного попадания моющего средства. Эту воду следует вылить, употреблять ее нельзя, т.к. в ней могут быть следы моющего средства.
- 5.2. Если после проведения санитарной обработки у воды из кулера появился привкус, это значит, Вы недостаточно промыли кулер, повторите чистку снова.
- 5.3. Следует помнить, во время обработки аппарат не нужно оставлять без внимания.

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

С Инструкцией № **ИОТ-04.004-2024** “ По охране труда при чистке кулера для воды” ознакомлен.

Дата	Подпись	Фамилия Имя Отчество	Должность