

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»
(КГБ ПОУ ККТиС)**

СОГЛАСОВАНО

Уполномоченный по охране труда

Мед / Е.И. Мед

«31» мая 2019 г.



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА
для мойщика посуды**

ИОТ-1.5-2019
(обозначение)

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе мойщиком посуды допускаются лица, прошедшие предварительный медицинский осмотр, вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж на рабочем месте с отметкой о прохождении инструктажей в соответствующих журналах регистрации инструктажей, имеющие группу I по электробезопасности, а также прошедшие, проверку знаний требований охраны труда и стажировку на рабочем месте.

1.2. Мойщику посуды необходимо:

- проходить повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте не реже, чем один раз в 6 месяцев, а также проходить внеплановый и целевой инструктажи;
- проходить периодический медицинский осмотр;
- проходить очередную проверку знаний требований охраны труда не реже 1 раза в год;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования должностной инструкции;
- соблюдать требования настоящей инструкции, инструкции оказания первой доврачебной помощи пострадавшим, инструкции по электробезопасности.
- правильно применять средства индивидуальной защиты;
- соблюдать требования охраны труда;
- немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления);
- уметь оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим;
- уметь применять средства первичного пожаротушения.

1.3. На мойщика посуды могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря; химические факторы; физические перегрузки).

1.4. Мойщику посуды следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в специально отведенном для этого месте (гардеробной);

- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.5. В случаях травмирования или недомогания необходимо прекратить работу, известить об этом руководителя работ и обратиться в медицинское учреждение.

1.6. Мойщик посуды должен знать местоположение средств оказания доврачебной помощи, первичных средств пожаротушения, главных и запасных выходов, путей эвакуации в случае аварии или пожара;

1.7. Не допускается:

- распивать спиртные напитки, употреблять психотропные, токсические или наркотические вещества, на рабочем месте или в рабочее время, а также появляться и находиться на рабочем месте и на территории Колледжа в состоянии опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсичных веществ, с остаточными явлениями опьянения;
- производить работы в болезненном состоянии, при переутомлении, алкогольном, наркотическом или токсическом опьянении, с остаточными явлениями опьянения.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Привести в порядок спецодежду, аккуратно ее заправить, не допуская свисающих концов, завязать завязки. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы. Обувь должна быть на сплошной твердой подошве (при наличии шнурков-должны быть завязаны, не допуская свисающих концов). Подготовить средства защиты рук (перчатки).

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов в помещении;
- проверить устойчивость производственных столов, стеллажей;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- исправность применяемого инвентаря и приспособлений.

2.4. Проверить работу приточно - вытяжной вентиляции.

2.5. Перед включением в работу электрокипяtilьника:

- открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипяtilьника водой;
- определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;
- слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);
- проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипяtilьника с проводом защитного заземления.

2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и в административно-хозяйственную службу и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
- 3.2. Не поручать свою работу не обученным и посторонним лицам.
- 3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное посудомоечное оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории Колледжа, пользоваться только установленными проходами.
- 3.5. Содержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.
- 3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, моечными ваннами, проходы к рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.
- 3.7. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.
- 3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.9. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".
- 3.10. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.
- 3.11. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 3.12. Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.
- 3.13. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.
- 3.14. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.
- 3.15. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
 - применять только разрешенные моющие и дезинфицирующие средства;
 - не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
 - не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.
- 3.16. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить щетками или мочалками.
- 3.17. При мытье столовой посуды ручным способом следует:
 - укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
 - не нажимать сильно на стенки посуды;
 - мыть стеклянную посуду производить отдельно от столовой посуды;
 - при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.
- 3.18. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие - не более 12 - 15 штук, мелкие - 15 - 20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд. Не допускается ставить стаканы один в другой.
- 3.19. При эксплуатации электрокипятильника:
 - регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
 - сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);
 - немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана.

3.20. В процессе работы электрокипятильника не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

3.21. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и в административно-хозяйственную службу и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих работников; доложить непосредственному руководителю о случившемся.

4.3. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с применением химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в медицинское учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Перекрыть вентили подвода воды к водонагревателю, ванне и душам струйной очистки.

5.2. После мытья столовой посуды ручным способом произвести санитарную обработку двухсекционных ванн. Провести дезинфекцию всей столовой посуды и приборов (в соответствии с инструкцией по приготовлению дезинфицирующих средств). Закрыть краны холодной и горячей воды.

5.3. Устойчиво разместить на места хранения чистую продезинфицированную столовую посуду и приборы. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.

5.4. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

Разработал:
Инженер по охране труда



Гладун Т.В.