

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ
ОБЛАСТИ «ЕКАТЕРИНБУРГСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 10, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ
ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ»
(ГБОУ СО «ЕШИ № 10»)**

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ПК


И.Д. Глазунова
«25» 03 2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор


М.Д. Бузань
«25» 03 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для мойщика посуды
ИОТ-047-2022**

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе при мытье посуды допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж и проверку знаний по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Рабочий обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха, правила личной гигиены, содержать рабочее место в чистоте.

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;
- шум;
- физические перегрузки.

1.4. При работе на моечной должна использоваться следующая спецодежда, средства индивидуальной защиты:

Мойщица посуды	Костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий
	Нарукавники из полимерных материалов
	Перчатки резиновые или из полимерных материалов
	Фартук из полимерных материалов с нагрудником

1.5. Рабочие должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и направления эвакуации при пожаре.

1.6. Мойщик посуды извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на

производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.7. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы проверить целостность СИЗ. Одежда должна быть чистой. При выходе из строя (неисправности, не укомплектованности, наличии повреждений и тд) СИЗ необходимо сообщить об этом до начала работ администрации учреждения.

2.2. Надеть СИЗ. Застегнуть одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать волосы под головной убор. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Вымыть руки с мылом.

2.4. Проверить оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями, наличие диэлектрических ковриков около моечных ванн и посудомоечной машины.

2.5. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.6. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов в помещении;
- проверить устойчивость производственных столов, стеллажей;
- проверить наличие и исправность деревянной решётки 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.

2.7. Перед включением в работу электрокипятильника:

- открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипятильника 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 кипятильника с проводом защитного заземления.

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошёл обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным 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 школы, пользоваться только установленными проходами.
- 3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др. работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения.
- 3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, моечными ваннами, проходы к пультам управления, 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 органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
 - не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);
 - не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.
- 3.16. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить травяными 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;
 - мытье стеклянной посуды 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.

- 3.22. После посещения туалета мыть руки с мылом.
3.23. Не принимать пищу на рабочем месте.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. Из-за неисправности оборудования, неправильного использования оборудования, неиспользования СИЗ, несоблюдения правил настоящей инструкции возможны аварийные ситуации:
-возникновение пожара;
-травмирование работника (ушибы, ожоги, и др).
- 4.2. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 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 учреждение здравоохранения.
- 4.5. При возникновении пожара отключить всё находящееся в помещении оборудование, сообщить о пожаре в пожарную охрану (по телефону 101 или 112) и сотрудникам учреждения, приступить к тушению пожара подручными средствами до прибытия пожарной команды.
- 4.6. Если произошел несчастный случай, то после оказания первой помощи пострадавшему и вызова скорой помощи необходимо по возможности сохранить обстановку места происшествия, если это не представляет опасности для окружающих.
- 4.7. Обо всех аварийных ситуациях и происшедших авариях немедленно докладывать своему непосредственному начальнику

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. После мытья столовой посуды ручным способом произвести санитарную обработку ванн. Провести дезинфекцию всей столовой посуды и приборов (в соответствии с инструкцией по приготовлению дезинфицирующих средств). Закрывать краны холодной и горячей воды.
- 5.2. Устойчиво разместить на места хранения чистую продезинфицированную столовую посуду и приборы.
- 5.3. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.
- 5.4. Привести в порядок свое рабочее место, выкинуть мусор.
- 5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления
- 5.6. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.
- 5.7. Обо всех недостатках, обнаруженных в ходе работ, и имеющихся замечаниях необходимо сообщить администрации учреждения.

«РАЗРАБОТАЛ»

Специалист по охране труда



И.С. Широкова