

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

СОГЛАСОВАНО

Представитель работников
 / Н.Н. Коровенко
«01» сентября 2022 г.



**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для мойщика посуды**

ИОТ-1.26-2022

(обозначение)

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция разработана для мойщика посуды (далее – работник) Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса» (далее – Колледж).

1.2. К работе мойщиком посуды допускаются работники не моложе 18 лет, имеющие соответствующую группу по электробезопасности и прошедшие:

- инструктаж по охране труда;
- стажировку на рабочем месте;
- обучение по оказанию первой помощи пострадавшим;
- обучение требованиям охраны труда;
- проверку знаний требований охраны труда;
- медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Мойщик посуды должен знать и соблюдать:

- санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, к организациям воспитания и обучения детей и молодежи (в части касающейся организации питания);

- инструкции производителя моющих и дезинфицирующих средств;
- требования должностной инструкции;
- требования настоящей инструкции;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- правила пожарной безопасности, места расположения первичных средств пожаротушения;
- правила пользования индивидуальными средствами защиты;
- инструкцию по оказанию первой помощи пострадавшим, места расположения аптечек первой помощи.

1.4. Мойщик посуды обязан соблюдать режимы труда и отдыха. Продолжительность ежедневной работы, перерывов для отдыха и приема пищи определяется трудовым договором. Работник должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

1.5. Для сохранения здоровья работник должен соблюдать личную гигиену:

- необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета;

- использовать кожные антисептики после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи;

- курить и принимать пищу разрешается только в специально отведенных для этой цели местах;

- менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения, собирать волосы под головной убор;

- при приготовлении блюд, кулинарных изделий не носить ювелирные изделия, не покрывать ногти лаком;

- коротко стричь ногти;

- запрещается употреблять воду из под крана.

1.6. По результатам специальной оценки условий труда на мойщика посуды возможно воздействие следующего опасного и вредного производственного фактора - тяжесть трудового процесса.

Условия труда по показателям тяжести трудового процесса относятся к классу 3.1 (вредные условия труда 1 степени).

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей, которые могут воздействовать на работника в процессе работы:

- неприменение СИЗ или применение поврежденных СИЗ, не сертифицированных СИЗ, не соответствующих размерам СИЗ, СИЗ, не соответствующих выявленным опасностям, составу или уровню воздействия вредных факторов;

- скользкие, обледенелые, мокрые, зажиренные опорные поверхности в помещениях и на территории колледжа;

- транспортное средство (наезд транспорта на человека на территории колледжа);

- инструменты, предметы труда, имеющие недостаточную механическую прочность, форму, способную травмировать (острые части и кромки, колющие части, заусенцы, шероховатости и другие травмирующие части);

- воздействие на кожные покровы обезжиривающих и чистящих веществ (раздражения и аллергические реакции при работе с использованием дезинфицирующих растворов и моющих средств без использования защитных средств);

- жидкость, имеющая высокую температуру (термические ожоги при использовании горячей воды);

- физические перегрузки;

- груз или предмет, перемещаемый или поднимаемый;

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;

- повышенный уровень шума;

- электрический ток;

- пожар.

1.8. Мойщик посуды должен извещать любым доступным для этого способом заведующего производством (далее – руководитель) о:

- любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей (о неисправностях электропроводки, оборудования, приспособлений и инструмента, сантехнического оборудования, мебели, о нарушении целостности оконных стекол, об обнаружении оголенных проводов, о неисправности или отсутствии ограждения опасной зоны и пр.);

- нарушении работниками и другими лицами, участвующими в учебно - производственной деятельности колледжа, требований охраны труда;

- каждом несчастном случае, произошедшем во время выполнения работ;

- получении травмы, микротравмы;

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

1.9. Мойщик посуды обеспечивается спецодеждой и другими СИЗ в соответствии с «Перечнем и нормами выдачи средств индивидуальной защиты (СИЗ) работникам КГБ ПОУ ККТиС».

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы работнику необходимо надеть положенные спецодежду и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность (при нарушении целостности спецодежды, и СИЗ необходимо сообщить об этом руководителю).

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- проверить работу приточно-вытяжной вентиляции;
- проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы инвентарем, приспособлениями;

- обеспечить наличие свободных проходов в помещении;
- проверить устойчивость производственных столов, стеллажей.

Проверить внешним осмотром:

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

2.3. Прием смены должен сопровождаться проверкой исправности инвентаря и приспособлений, наличия и состояния оградительной техники, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

2.4. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

2.5. Запрещается приступать к работе, если обнаружены несоответствия рабочих мест требованиям охраны труда.

2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить заведующему производством и приступить к работе только после устранения неисправностей.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел инструктаж по охране труда и к которой допущен к самостоятельной работе.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Содержать в порядке и чистоте рабочее место:

- 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;

- своевременно убирать с пола воду, рассыпанные, разлитые пищевые отходы, жиры и др.;

- отходы следует удалять с помощью уборочных средств, исключая травмирование работников.

3.4. Работник должен применять исправный инструмент, использовать его только для тех работ, для которых он предназначен.

3.5. Во время работы быть внимательным, проявлять осторожность.

3.6. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.7. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

3.8. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.9. Освободить столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.10. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

3.11. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.

3.12. 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.

3.13. Соблюдать предельно допустимые нормы при подъеме и перемещении тяжестей:

- при разовом подъеме (без перемещения): мужчинами - не более 50 кг, женщинами - не более 15 кг;

- при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): мужчинами - до 30 кг, женщинами - до 10 кг;

- постоянно в течение рабочего дня: мужчинами - до 15 кг, женщинами - до 7 кг.

3.14. 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° С);

- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки;

- запрещается использование моющих и дезинфицирующих средств с истекшим сроком годности.

3.15. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

- производить мытье столовой и кухонной посуды травяными щетками или мочалками;

- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;

- не нажимать сильно на стенки посуды;

- мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды.

3.16. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты:

- костюм, халат для защиты от общих производственных загрязнений застегивать на все пуговицы, должен полностью закрывать туловище, руки до запястья. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы;

- головной убор применять по размеру либо использовать одноразовые шапочки;

- фартук с нагрудником должен прилегать и защищать одежду от загрязнений;

- нарукавники применять без повреждений;

- обувь применять без повреждений и по размеру;

- перчатки должны соответствовать размеру рук и не соскальзывать с них.

3.17. Придерживаться правил передвижения в помещениях и на территории колледжа:

- во время ходьбы контролировать изменение окружающей обстановки;

- ходить по коридорам и лестничным маршам, придерживаясь правой стороны;

- при передвижении по лестничным пролетам соблюдать осторожность, не наклоняться за перила, не перешагивать и не перепрыгивать через ступеньки;

- во время ходьбы по столовой необходимо постоянно обращать внимание на состояние пола (неровности, скользкие места) в помещениях и на территории колледжа

(во избежание поскользывания и падения полы должны быть сухими и чистыми), обходить их и остерегаться падения;

- не проходить ближе 1,5 метра от стен здания колледжа.

3.18. Запрещается производить работы, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При выполнении работ возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

- поражение электрическим током при случайном контакте с оголенными, неизолированными проводами;
- неисправность используемых в работе инструмента, приспособлений и инвентаря;
- авария (прорыв) в системе отопления, водоснабжения, канализации;
- попадание в глаза моющих и дезинфицирующих средств;
- возникновение очагов пожара по причине нарушения требований пожарной безопасности.

4.2. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо по возможности перекрыть вентили, сообщить заведующему производством для принятия мер и покинуть опасную территорию со всеми работниками столовой.

4.3. В случае если разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и савок.

4.4. Если во время проведения работ произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. При попадании в глаза моющих и дезинфицирующих средств, мойщику посуды требуется обильно промыть глаза проточной водой, сообщить заведующему производством и обратиться в медицинское учреждение.

4.6. При возникновении любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей (возникновение короткого замыкания в электросети, появление искрения или обрыв проводов, появление запаха тлеющей изоляции электропроводки, засорение канализации, неисправности используемого оборудования, мебели, угроза падения предметов (потолочная плитка, неисправная мебель и пр.), разрушение конструкций (разбитые стекла в дверных и оконных проемах, отслоение штукатурки, кирпичной кладки, коррозия металлических конструкций и пр.) и др.), работник обязан:

- прекратить работу, отключить используемое оборудование;
- сообщить любым доступным способом руководителю для принятия мер по устранению аварийной ситуации;
- предупредить работающих об опасности;
- покинуть опасную территорию.

4.7. При обнаружении пожара или признаков горения в здании, помещении (задымление, запах гари, повышение температуры воздуха и др.) необходимо:

- прекратить работу;
- немедленно сообщить об этом по телефону в пожарную охрану (по телефону 112) с указанием наименования объекта защиты, адреса места его расположения, места возникновения пожара, а также фамилии сообщаемого информацию;
- принять меры по эвакуации людей;
- принять меры по тушению пожара в начальной стадии (при условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей).

4.8. При ухудшении состояния своего здоровья, в том числе проявлении признаков заболевания необходимо сообщить заведующей производством.

4.9. При несчастном случае, получении травмы необходимо:

- прекратить работу;
- освободить пострадавшего от травмирующего фактора (если это не угрожает вашей жизни и здоровью);
- немедленно вызвать скорую помощь;
- оказать первую помощь пострадавшему;
- сообщить руководителю о случившемся;
- обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих) – фиксирование обстановки путем фотографирования или иным методом;
- оказать содействие при проведении расследования несчастного случая.

Оказание первой помощи осуществлять согласно инструкции по оказанию первой помощи пострадавшим.

4.10. При обнаружении неисправности инструментов, приспособлений, индивидуальных средств защиты работу прекратить, заменить приспособления, СИЗ на исправные.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть ванны горячей водой.

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).

5.3. Устойчиво разместить на места хранения чистую продезинфицированную столовую посуду и приборы.

5.4. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления. Отходы производства убрать в специально отведённое место, согласно маркировке.

5.6. Закрывать краны холодной и горячей воды. Закрывать вентиль на водопроводной трубе.

5.7. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.

5.8. Об окончании работы и всех недостатках, обнаруженных во время работы, известить заведующего производством.

Разработал:
Специалист по охране труда

Т.В. Гладун

Согласовано:
Заведующий производством

С.Г. Макарычева