

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОЛЬЯТТИ
«ШКОЛА № 20 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Д.М. КАРБЫШЕВА»**

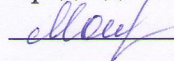
445017, РФ, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Голосова, 83.
телефон/факс (8482) 26 33 53, e-mail: school20@edu.tgl.ru

СОГЛАСОВАНО

Мотивированное мнение выборного
органа первичной профсоюзной
организации учтено

Протокол № 6 от 21.02.2022 г.

Председатель профсоюза

 М.В. Мошова

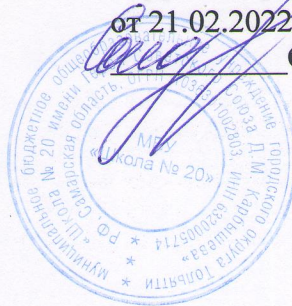
УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

МБУ «Школа № 20»

от 21.02.2022 № 82-од

О.Н. Солодовникова



**Инструкция по охране труда
при мытье посуды
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
городского округа Тольятти
«Школа № 20 имени Героя Советского Союза Д.М. Карбышева»
ИОТ-74-2022**

Тольятти, 2022

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе мытья посуды допускаются мужчины и женщины возрасте не моложе 16 лет. К работам, связанным с дезинфекцией посуды не допускаются беременные женщины и лица моложе 18 лет.

1.2. Работник обязан соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Школа № 20 имени Героя Советского Союза Д.М. Карбышева» (далее — школа), соблюдать режим рабочего времени и времени отдыха при выполнении трудовой функции в соответствии с правилами трудового распорядка, условиями трудового договора.

1.3. На рабочем месте работник проходит первичный инструктаж по охране труда и проходит обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования, курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета, проверку знаний в объеме 1 группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы, периодический медицинский осмотр.

1.4. Работник обязан:

- соблюдать программу мероприятия, правила внутреннего трудового распорядка и устав школы, график работы, установленный режим труда и отдыха, правила по охране труда и инструкцию пожарной безопасности;

- знать места расположения первичных средств пожаротушения, направления эвакуации при пожаре, а также расположение аптек первой помощи;

- соблюдать правила санитарии и гигиены;
- уметь применять первичные средства пожаротушения;
- уметь оказывать первую помощь при ожогах, отравлениях, поражениях электрическим током и других травмах;

- немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном, происшедшем при проведении мероприятий.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды и посуды;

- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная температура и влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенная скорость движения воздуха;
- возможность поражения электрическим током, возможность травмирования из-за наличия острых кромок, заусенец на поверхностях

инструмента, инвентаря и оборудования, вредные вещества в воздухе рабочей зоны, физические перегрузки.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами специальной оценки условий труда.

1.6. Работник должен быть обеспечен специальной одеждой, специальной обувью и средствами индивидуальной защиты:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- шапочка (косынка) белая хлопчатобумажная;
- фартук прорезиненный с нагрудником;

На мойке котлов дополнительно – перчатки резиновые дежурные.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний мойщик посуды (машинист моечной машины) обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета.

1.8. Знание и соблюдение требований настоящей инструкции является обязанностью всех работников школы, моющих посуду. В случае несоблюдения требований охраны труда лица, допустившие нарушения инструкции, могут быть привлечены к ответственности согласно действующему законодательству РФ.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду и застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

2.2.1. Обеспечить:

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

2.2.2. Внешним осмотром проверить:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- исправность применяемого инвентаря и приспособлений;
- наличие в помещении средств оказания первой помощи и средств пожаротушения;
- наличие емкости с крышкой для остатков пищи;
- проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.2.3. При эксплуатации посудомоечной машины проверить:

- исправность вентиля на подводящих магистралях;
- отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
- наличие воды в водонагревателе;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений (щитков, облицовок, кожухов и т.п.), закрывающих подвижные узлы и нагреваемые поверхности машины;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг машины;
- исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
- исправность концевых выключателя, конечного микропереключателя;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов).

2.3. Принимая рабочее место, мойщик обязан выяснить неисправности оборудования, электроприборов, средства механизации и других предметов оснащения рабочего места, а также не допускать наличия на рабочем месте предметов, которые не используются в процессе работы.

2.4. 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 прошел 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; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, 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 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. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленные в инструкции концентрацию и температуру моющих растворов;
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.13. Изымать из употребления столовую посуду, имеющую сколы и трещины.

3.14. Во время работы с использованием посудомоечной машины соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя, постоянно следить за показаниями приборов автоматики.

3.15. При мытье кухонной посуды:

- освободить кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой. Остатки работник обязан складировать в подготовленную емкость с крышкой;
- кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами;
- сложить посуду в первую секцию двухсекционной ванны и помыть с добавлением моющих средств при температуре воды не ниже 45°C;
- мытую посуду сложить во вторую секцию и ополоснуть с помощью шланга с душевой насадкой проточной водой с температурой не ниже 65 °С. При ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога;
- просушить в специальных шкафах или на решетках.

3.16. При мытье столовой посуды:

- освободить столовую посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой. Остатки работник обязан складировать в подготовленную емкость с крышкой;
- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
- помыть посуду с добавлением моющих средств при температуре воды не ниже 45 °С, повторно помыть во второй секции;

- не нажимать сильно на стенки посуды;
- ополоснуть с помощью шланга с душевой насадкой проточной водой с температурой не ниже 65 °С. При ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.
- устанавливать столовую посуду и приборы на стеллажи (ленту транспортера, конвейера) в контейнерах и устойчиво;
- 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.

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 действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих работников; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Работник обязан немедленно прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с примесью химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

4.4. При несчастном случае (поражении электрическим током и т.п.) оказать пострадавшему первую помощь, вызвать бригаду скорой помощи (по необходимости) и сообщить руководителю.

4.5. В случае, если разбилась столовая посуда, запрещается собирать ее осколки незащищенными руками, необходимо использовать для этой цели щетку и совок.

4.6. В случае возникновения пожара мойщик должен по возможности принять меры по ограничению его распространения (отключить электроприборы, воспользоваться огнетушителем) и обеспечению безопасности людей.

4.7. Во избежание простудных заболеваний и травм мойщик должен следить за тем, чтобы пол не был мокрым, а под ногами была установлена деревянная подставка.

4.8. При влажной уборке помещения мойщик не должен касаться мокрыми руками или тряпкой электропроводки или электронагревательных приборов.

5. Требования охраны труда по окончании работы

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

5.2. Мочалки, щетки для мытья посуды после их использования прокипятить в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе, затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре;

5.3. Остатки пищи утилизировать в установленном порядке;

5.4. Отключить посудомоечную машину от электрической сети;

5.5. Перекрыть расходные и питающие вентили на водопроводных магистралях;

5.6. Произвести санитарную обработку оборудования и инвентаря, дезинфекцию столовой посуды и приборов с помощью щетки, совка и других приспособлений;

5.7. Снять спецодежду, привести в порядок рабочее место и вымыть руки с мылом.
