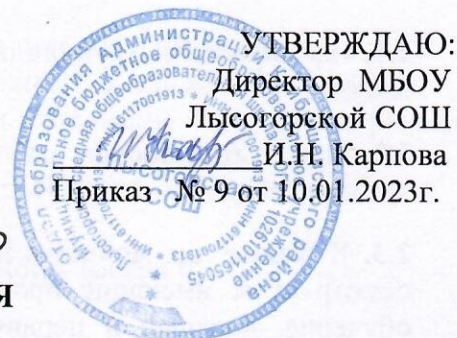


СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК

Удова Т.В. Удодова

Протокол № 6 от 09.01.2023.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ

Лысогорской СОШ

И.Н. Карпова

Приказ № 9 от 10.01.2023г.

ИНСТРУКЦИЯ № 30
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ
МОЙЩИКА ПОСУДЫ
Область применения

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования по обеспечению безопасных условий труда для мойщика посуды МБОУ Лысогорской СОШ.

1.2. Настоящая инструкция по охране труда для мойщика посуды разработана на основе установленных обязательных требований по охране труда в Российской Федерации, а также:

- 1) изучения работ при мытье посуды;
- 2) результатов специальной оценки условий труда;
- 3) анализа требований профессионального стандарта;
- 4) определения профессиональных рисков и опасностей, характерных для работ по мытью посуды;
- 5) анализа результатов расследования имевшихся несчастных случаев при мытье посуды;
- 6) определения безопасных методов и приемов выполнения работ по мытью посуды.

1.2. Выполнение требований настоящей инструкции обязательны для всех работников при мытье посуды независимо от их специальности, квалификации и стажа работы.

1. Нормативные ссылки

2.1. Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

2.1.1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

2.1.2 «Правила по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями» утверждены приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27.11.2020, №835н;

2.1.3 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";

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

2.1.5. Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов Приказ Минтруда от 28.10.2020 № 753н.

2. Общие требования охраны труда

2.1. Настоящая Инструкция предусматривает основные требования по охране труда для мойщика посуды.

2.2. При мытье посуды работнику необходимо выполнять свои обязанности в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.

2.3. К работе для мойщика посуды допускаются лица старше 18 лет, прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие гигиеническое обучение, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обучение безопасным методам и приемам ведения работы, стажировку на рабочем месте и успешно прошедшие проверку знаний требований охраны труда.

2.4. Мойщик посуды несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации за соблюдение требований настоящей инструкции.

2.5. Соблюдение правил внутреннего распорядка.

2.5.1. Мойщик посуды обязан соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы (смены), перерывы для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

2.6. Требования по выполнению режимов труда и отдыха при мытье посуды.

2.6.1. При мытье посуды работник обязан соблюдать режимы труда и отдыха.

2.6.2. Продолжительность ежедневной работы, перерывов для отдыха и приема пищи определяется

2.6.3. Время начала и окончания смены, время и место для отдыха и питания, устанавливаются по графикам сменности распоряжениями руководителей подразделений.

2.7. Перечень опасных и вредных производственных факторов, которые могут воздействовать на работника в процессе работы, а также перечень профессиональных рисков и опасностей.

2.7.1. В процессе работы на мойщика посуды суды могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря;
- химические факторы;
- физические перегрузки.

2.7.2. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при мытье посуды могут возникнуть следующие риски:

а) механические опасности:

- опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;
- опасность удара;
- опасность быть порезанным;
- опасность наткновения на неподвижную колющую поверхность (острие).

2.8. Перечень специальной одежды, специальной обуви и средств индивидуальной защиты, выдаваемых работникам в соответствии с установленными правилами и нормами.

2.8.1. Для защиты от воздействия вредных и (или) опасных факторов производственной среды и (или) загрязнения мойщику посуды выдаются средства индивидуальной защиты в соответствии с утвержденными нормами бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам.

2.8.2. Выдаваемая специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия.

2.8.3. Средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, к применению не допускаются.

2.8.4. Личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках и гардеробной. Уносить спецодежду за пределы предприятия запрещается.

2.9. Порядок уведомления администрации о случаях травмирования работника и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента.

2.9.1. При возникновении несчастного случая, микротравмы пострадавший должен сообщить о произошедшем непосредственному руководителю, любым доступным для этого способом и обратиться в здравпункт.

2.9.2. Работник должен немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой известной ему ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о нарушении работниками и другими лицами, участвующими в производственной деятельности работодателя, требований охраны труда, о каждом известном ему несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков профессионального заболевания, острого отравления.

2.9.3. При обнаружении в зоне работы несоответствий требованиям охраны труда (неисправность оборудования, приспособлений и инструмента, оголенные провода и т.д.) немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю работ.

2.10. Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать работник при выполнении работы.

2.10.1. Для сохранения здоровья мойщик посуды должен соблюдать личную гигиену. Необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования.

2.10.2. При работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, следует пользоваться защитными перчатками, защитными кремами, очищающими пастами, а также смывающими и дезинфицирующими средствами.

2.10.3. Перед приемом пищи обязательно мыть руки теплой водой с мылом.

2.10.4. Для питья употреблять воду из диспенсеров, чайников.

2.10.5. Принимать пищу разрешается только в специально отведенных для этой цели местах.

2.10.6. Курить в помещениях и на территории учреждения категорически запрещается.

3. Требования охраны труда перед началом работы

3.1. Порядок подготовки рабочего места.

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

3.1.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- 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, открытых трапов);
- исправность применяемого инвентаря и приспособлений.

3.2. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты до использования.

3.2.1. Перед началом работы работник обязан надеть положенные спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность.

3.2.2. При нарушении целостности спецодежды, спецобуви и СИЗ необходимо сообщить об этом непосредственному руководителю.

3.2.3. Работник обязан правильно применять и поддерживать спецодежду, спецобувь и СИЗ в чистоте, своевременно заменять. При необходимости спецодежду нужно сдавать в стирку и ремонт. Изношенная до планового срока замены спецодежда, не подлежащая ремонту, списывается в установленном порядке.

3.3. Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, сигнализации, блокировочных и других устройств, защитного заземления, вентиляции, местного освещения, наличия предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков).

3.3.1. Надеть спецодежду.

3.3.2. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.

3.3.3. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

3.4. Мойщик посуды не должен приступать к работе, если условия труда не соответствуют требованиям по охране труда или другим требованиям, регламентирующим безопасное производство работ, а также без получения целевого инструктажа по охране труда при выполнении работ повышенной опасности, несвойственных профессии работника разовых работ, работ по устранению последствий инцидентов и аварий, стихийных бедствий и при проведении массовых мероприятий.

4. Требования охраны труда во время работы

4.1. Способы и приемы безопасного выполнения работ, использования оборудования, транспортных средств, грузоподъемных механизмов, приспособлений и инструментов.

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

4.1.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

4.1.3. Освободить столовую посуду от остатков пищи, которые складывать в подготовленную емкость с крышкой.

4.1.4. Заполнить первую ванну горячей водой с температурой 50 С с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор – 0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.

4.1.5. Столовая посуда моется щеткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50 С, с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция), затем ополаскивается в третьей ванне с горячей проточной водой при температуре 65 С.

Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.

4.1.6. Стеклопосуда после механической очистки моется в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем ополаскивается горячей проточной водой и просушивается на специальных решетках.

4.1.7. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств. Ополаскиваются горячей проточной водой и затем обеззараживаются физическим методом в воздушных стерилизаторах в течении 2 – 3 мин. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

4.1.8. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

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

4.1.10. Передвигать передвижные стеллажи в направлении "от себя".

4.1.11. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

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

4.1.13. Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

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

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

4.1.16. Во время работы с использованием посудомоечной машины соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, постоянно следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины, проверять наличие моющего раствора в бачке (3-4 раза в смену), пополнять машину моющим средством по мере необходимости. Замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения.

4.1.17. Столовые приборы укладывать только в лотке.

4.2. Требования безопасного обращения с исходными материалами (сырье, заготовки, полуфабрикаты).

4.2.1. Работник должен применять исправное оборудование и инструмент, сырье и заготовки, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При производстве работ по выполнению технологических (рабочих) операций быть внимательным, проявлять осторожность.

4.3. Указания по безопасному содержанию рабочего места.

4.3.1. Работник должен поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте.

4.3.2. Отходы следует удалять с помощью уборочных средств, исключая травмирование работников.

5.3.3. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения деталями, материалами, инструментом, приспособлениями, прочими предметами.

4.4. Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций.

4.4.1. При ухудшении состояния здоровья, в том числе при проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), работник обязан немедленно известить своего непосредственного или вышестоящего руководителя, обратиться в ближайший здравпункт.

4.4.2. Если в процессе работы работнику станет непонятно, как выполнить порученную работу, или в случае отсутствия необходимых приспособлений для выполнения порученной работы, он обязан обратиться к своему непосредственному руководителю. По окончании выполнения задания работник обязан доложить об этом своему непосредственному руководителю.

4.5. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты работников.

4.5.1. Во время проведения работ работники обязаны пользоваться и правильно применять выданные им средства индивидуальной защиты. Работать только в исправной спецодежде и спецобуви и применять индивидуальные средства защиты.

4.6. Не курить, не принимать пищу на рабочем месте.

4.7. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

5. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

5.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие.

При мытье посуды возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

- технические проблемы с оборудованием, по причине высокого износа оборудования;
- возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.

5.2. Действия работников при возникновении аварий и аварийных ситуаций.

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

5.2.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации детского сада, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5.2.3. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести прямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации детского сада.

5.3. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.

5.3.1. При несчастном случае на производстве необходимо:

- быстро принять меры по предотвращению воздействия на потерпевшего травмирующих факторов, оказанию потерпевшему первой помощи, вызову на место происшествия медицинских работников или доставке потерпевшего в организацию здравоохранения;
- сообщить о происшествии непосредственному руководителю;
- обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих, остановки непрерывного производства) – фиксирование обстановки путем составления схемы, протокола, фотографирования или иным методом.

5.3.2. Во всех случаях травмы или внезапного заболевания необходимо вызвать на место происшествия медицинских работников, при невозможности – доставить пострадавшего в ближайшую организацию здравоохранения.

5.4. Процесс извещения руководителя работ о ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, и о каждом произошедшем несчастном случае.

5.4.1. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя.

5.4.2. При несчастном случае необходимо освободить пострадавшего от травмирующего фактора, соблюдая собственную безопасность, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103, сообщить о происшествии руководству и по возможности сохранить без изменений обстановку на рабочем месте, если это не приведет к аварии и/или травмированию других людей.

6. Требования охраны труда по окончании работы

6.1. Порядок приема и передачи смены.

Передача смены должна сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

6.2. Порядок отключения, остановки, разборки, очистки и смазки оборудования, приспособлений, машин, механизмов и аппаратуры.

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

6.2.2. Мочалки, щетки для мытья посуды после их использования прокипятить в течении 15 мин. в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить.

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

6.2.3. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течении 15 мин. или засыпать хлорной известью и вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

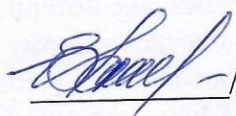
6.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты после использования.

Снять средства индивидуальной защиты, спецодежду, спецобувь, осмотреть и удостовериться в их исправности, после чего убрать в индивидуальный шкаф или иное, предназначенное для них место. Не допускается хранение спецодежды на рабочем месте.

6.4. Порядок уборки отходов, полученных в ходе производственной деятельности.

После окончания работ убрать рабочее место, привести в порядок инструмент и оборудование, собрать и вынести в установленное место мусор.

Инструкцию разработал:

 / Е.А. Синельникова /

С инструкцией ознакомлен (а)

«10» января 2023 г.

 / Талочерко А.А. /

«__» _____ 202__ г.

_____ / _____ /

«__» _____ 202__ г.

_____ / _____ /