


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БЕРЕЗОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного  
комитета ГПОУ БПТ

  
\_\_\_\_\_  
Н. В. Котова  
« 16 » \_\_\_\_\_ 2024г.

Протокол № \_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОУ БПТ  
Н.Б. Витренко

  
\_\_\_\_\_  
« 17 » \_\_\_\_\_ 2024г.



**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда для мойщика посуды**

**ИОТ – 052 – 024**

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**по охране труда для мойщика посуды**  
**ИОТ – 052 – 024**

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана с учетом СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», приказа Минтруда России от 29.10.2021 № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем», в соответствии со статьями 212, 214 и 219 Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. К самостоятельной работе мойщиком посуды допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. При выполнении работ мойщика посуды работник должен:

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать режим рабочего времени и времени отдыха;
- проходить обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры (обследования), а также внеочередные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;
- применять безопасные приемы выполнения работ;
- иметь практические навыки оказания первой доврачебной помощи;
- знать инструкции по эксплуатации применяемого оборудования;
- знать пути эвакуации персонала и действия в случае возникновения аварийных ситуаций;
- знать и соблюдать правила личной гигиены и эпидемиологические нормы (согласно СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21);
- соблюдать правила перемещения на территории техникума, пользоваться только установленными проходами.

1.4. Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами осуществляется за счет работодателя согласно Норм выдачи средств индивидуальной защиты по профессиям (должностям) и Норм выдачи дерматологических средств индивидуальной защиты и смывающих средств.

1.5. При выполнении работ на мойщика посуды возможно воздействие следующих вредных производственных факторов:

- шум;
- инфразвук;
- тяжесть трудового процесса.

1.6. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при выполнении работ могут возникнуть следующие риски:

- опасность падения из-за потери равновесия при поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании;
- опасность пореза разбившимися стеклянными предметами;
- опасность столкновения с элементами конструкции здания или оборудования;

- опасность ожога из-за контакта с жидкостью, имеющей высокую температуру;
- опасность заболевания из-за воздействия пониженной температуры воздуха;
- опасность перегрева из-за воздействия повышенной температуры воздуха;
- опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе;
- опасность физических перегрузок при перемещении работника в пространстве, обусловленных технологическим процессом в течение рабочей смены;
- опасность физических перегрузок при стереотипных рабочих движениях;
- опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре;
- опасность обрушения наземных конструкций;
- опасность насилия от враждебно настроенных работников.

1.7. Работник извещает своего непосредственного начальника 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.

1.8. За нарушение трудовой дисциплины в области охраны труда, работник привлекается к ответственности, согласно действующему законодательству Российской Федерации.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

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

2.2. 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;

2.3. 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;
- проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.

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

2.5. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

2.6. При эксплуатации электрооборудовании выполнять требования Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденных приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.12.2020г. №903н.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

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

3.2. Заполнить первую ванну горячей водой с температурой 50<sup>0</sup>С с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор.

3.3. Столовая посуда моется щеткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50<sup>0</sup>С, с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор во второй ванне, затем ополаскивается в третьей ванне с горячей проточной водой при температуре

65°C.

3.4. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств, ополаскиваются горячей проточной водой. Чистые столовые приборы хранятся в металлических каскетах в вертикальном положении ручками вверх.

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

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

3.7. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

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

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

3.10. Во время работы с использованием посудомоечной машины соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, Инструкцию по охране труда при работе на посудомоечной машине, 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.

3.11. Столовые приборы укладывать только в лотки.

3.12. Предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работников, находящихся рядом.

3.13. Включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".

3.14. Осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, извлекать застрявшие предметы, остатки пищи, очищать души и сетки у посудомоечной машины можно только после того, как она остановлена с помощью кнопки "стоп", отключена пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!"

3.15. Прекратить эксплуатацию посудомоечной машины, если:

- прекращена подача воды, электроэнергии;
- при включении автоматического выключателя лампочка "сеть" не загорается;
- при нажатии на кнопку "пуск" машина (программный механизм) не включается;
- не подается ополаскивающая вода;
- затруднен подъем кожуха;
- уменьшилось поступление воды через форсунки;
- моющие души при мытье посуды не вращаются;
- не работает вентиляция.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

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

- аварии на сетях горячего и холодного водоснабжения, на тепловых и электросетях по причине высокого износа оборудования;
- возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.

4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить зам. директора по АХЧ. В ситуациях, угрожающих жизни и здоровью, покинуть опасный участок.

4.3. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте:

- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.;

- доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.4. В случае возникновения возгорания или пожара необходимо немедленно сообщить об этом в пожарную часть по тел. 01, 112, предупредить окружающих людей и принять меры для тушения пожара, провести эвакуацию работников и обучающихся.

4.5. При травмировании, отравлении или внезапном заболевании прекратить работу и обратиться за помощью к медицинскому работнику, а в случае его отсутствия оказать себе или другим пострадавшим первую доврачебную медицинскую помощь и вызвать скорую медицинскую помощь.

4.6. При оказании первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья необходимо действовать в соответствии с «Универсальным алгоритмом оказания первой помощи».

## 5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Привести в порядок рабочее место. Выключить применяемое оборудование, электроприборы, местное освещение, убрать инструмент, приспособления, инвентарь в отведенные места хранения.

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

5.2. Мочалки, щетки для мытья посуды после их использования прокипятить в течении 15мин. в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе на 30мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.

5.2. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течение 15мин. И вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

5.4. Снять спецодежду и средства индивидуальной защиты и убрать их в предназначенное для них место.

5.5. Вымыть руки теплой водой с мылом.

5.6. Обо всех замеченных в процессе работы неполадках и неисправностях используемого оборудования, а также о других нарушениях требований охраны труда следует сообщить своему непосредственному руководителю.

Инструкцию разработал:

заместитель директора по безопасности

ГПОУ «Березовский политехнический техникум»

 Е.В. Миллер