

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

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного
комитета ГПОУ БПТ


Н. В. Котова

« 19 » _____ 2024г.

Протокол № _____



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОУ БПТ


Н.Б. Витренко

_____ 2024г.



ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при мытье посуды

ИОТ – 039 – 024

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при мытье посуды
ИОТ – 039 – 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 по мытью посуды допускаются лица в возрасте не моложе 16 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. При мытье 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. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда: фартук клеёнчатый с нагрудником, перчатки резиновые.

1.5. 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.

1.6. При работе по мытью посуды возможно воздействие на работающих следующих вредных производственных факторов:

- шум;
- инфразвук;
- тяжесть трудового процесса.

1.7. 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.

1.8. 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.

1.9. 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. Надеть необходимую спецодежду, специальную обувь и другие СИЗ.

2.2. Проверить наличие, целостность и надежность присоединения к корпусам моечных ванн защитного заземления.

2.3. Подготовить ёмкость с крышкой для остатков пищи.

2.4. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.5. Убедиться в целостности и отсутствии видимых повреждений моечных ванн и столовой посуды.

2.6. При эксплуатации электрооборудования 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. Механически очистить столовую посуду от остатков пищи, которые следует положить в подготовленную емкость с крышкой.

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

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

3.4. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не допускать превышения установленных пределов их концентрации и распыления моющих, чистящих и дезинфицирующих средств.

3.5. Столовая посуда моется щёткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50°C, с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) и затем ополаскивается

в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65°C. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.

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

3.7. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств, ополаскиваются горячей проточной водой.

3.8. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

3.9. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие - не более 12 - 15 штук, мелкие 15 - 20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд.

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

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

5.2. Перекрыть расходные и питающие вентили на водопроводных магистралях.

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

5.4. Произвести санитарную обработку оборудования и инвентаря, дезинфекцию столовой посуды и приборов.

5.5. Уложить чистую продезинфицированную столовую посуду в закрытые шкафы или на решетки, а столовые приборы в специальные ящики (кассеты).

5.6. Щетки и мочалки промыть в моющем растворе и просушить.

в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65°C. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.

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

3.7. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств, ополаскиваются горячей проточной водой.

3.8. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

3.9. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие - не более 12 - 15 штук, мелкие 15 - 20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд.

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

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

5.2. Перекрыть расходные и питающие вентили на водопроводных магистралях.

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

5.4. Произвести санитарную обработку оборудования и инвентаря, дезинфекцию столовой посуды и приборов.

5.5. Уложить чистую продезинфицированную столовую посуду в закрытые шкафы или на решетки, а столовые приборы в специальные ящики (кассеты).

5.6. Щетки и мочалки промыть в моющем растворе и просушить.

5.7. Остатки пищи, собранные в емкость с крышкой, следует обеззаразить кипячением в течение 15 минут. Или засыпать хлорной известью и вынести контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

5.8. Снять спецодежду и специальную обувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

5.9. 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