

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 5 «Родничок» комбинированного вида с.Сарыг-Сеп  
Каа-Хемского района Республики Тыва**

СОГЛАСОВАНО

Председателем первичной  
профсоюзной организации  
от «27» ноября 2020 года



**УТВЕРЖДЕНА**  
приказом заведующей  
от «27» ноября 2020 года  
№ 58

**ИНСТРУКЦИЯ  
по охране труда при мытье посуды**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. В качестве мойщика посуды (машиниста моечной машины) 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. На рабочем месте работник проходит первичный инструктаж по охране труда и проходит стажировку, 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.

1.3. Работник обязан:

- соблюдать программу мероприятия, правила внутреннего трудового распорядка и устав детского сада, 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 аптечек 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.

1.4. 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.

1.5. 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.

1.6. 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.

1.7. Знание и соблюдение требований настоящей инструкции является обязанностью всех работников, 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 концевого 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 40 °С;
  - 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;

– 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.

С инструкцией ознакомлен(а):