

Государственное бюджетное учреждение дополнительного образования
Дворец детского (юношеского) творчества Фрунзенского района Санкт-Петербурга

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного комитета
ГБУ ДО ДДЮТ Фрунзенского района
Санкт-Петербурга



М.Г. Орлова

« 29 » 12 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБУ ДО ДДЮТ Фрунзенского района
Санкт-Петербурга



О.В. Федорова

« 29 » 12 2020 г.

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда

для должностей «машинист моечной машины», «мойщик посуды»,
«работник по сбору посуды со столов» или аналогичных

(наименование профессии либо вида работ)

ИОТ-152-2021

(обозначение)

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
для должностей «машинист моечной машины», «мойщик посуды», «работник по сбору
посуды со столов» или аналогичных
(ИОТ-152-2021)

Согласовано:

Заместитель директора по безопасности,
специалист по охране труда



П.В. Рыхлов

Разработал:

Заместитель директора по АХР



Е.К. Зверева

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
для должностей «машинист моечной машины», «мойщик посуды», «работник по сбору посуды со столов» или аналогичных

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для должностей «машинист моечной машины», «мойщик посуды», «работник по сбору посуды со столов» или аналогичных (далее – мойщик посуды) устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работника, выполняющего обязанности мойщика посуды, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.2. К самостоятельной работе мойщиком посуды в учреждении имеют допуск лица не моложе 18 лет, которые прошли:

- обучение по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;
- обучение правилам электробезопасности, проверку знаний правил электробезопасности в объеме должностных обязанностей;
- обучение правилам пожарной безопасности, проверку знаний правил пожарной безопасности в объеме должностных обязанностей;
- обучение методам оказания первой помощи пострадавшему при несчастных случаях на производстве;
- обучение безопасным приемам и методам выполнения работ;
- проверку знаний безопасных приемов и методов выполнения работ;
- вводный и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте;
- предварительный и периодические медицинские осмотры.

1.3. В процессе выполнения работ на повара могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части оборудования (конвейера);
- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря;
- острые кромки битой посуды, приборов
- химические факторы;
- физические перегрузки.

1.4. Мойщик посуды обязан использовать спецодежду и средства индивидуальной защиты.

1.5. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при каждом перерыве в работе и после соприкосновения с загрязненными предметами.

1.6. Во время нахождения на территории организации мойщик посуды обязан:

- своевременно и точно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, распоряжения администрации при условии, что он обучен правилам безопасного выполнения этой работы;
- соблюдать требования локальных нормативных актов по охране труда, пожарной безопасности, регламентирующие порядок организации работ на объекте;
- соблюдать дисциплину труда, режим труда и отдыха;
- бережно относиться к имуществу работодателя;

- выполнять только входящую в его служебные обязанности работу, работать по заданию непосредственного руководителя;
- строго выполнять утвержденные правила внутреннего трудового распорядка;
- поддерживать порядок на своем рабочем месте;
- быть внимательным, не отвлекаться и не отвлекать других от работы;
- не допускать случаев нарушения учащимися, работниками и посетителями требований безопасности труда, гигиены и правил пожарной безопасности;
- использовать предоставленное оборудование и инструменты строго в соответствии с требованиями инструкций заводов-изготовителей;
- выполнять правила личной гигиены;
- строго соблюдать требования инструкции по охране труда для повара;
- проводить только ту работу, которая закреплена за ним его должностной инструкцией;
- соблюдать установленный в учреждении режим труда и отдыха в зависимости от продолжительности и вида трудовой деятельности (рациональный режим труда и отдыха предполагает соблюдение перерывов в работе);
- хранить и принимать пищу только в отведенных для этих целей и специально оборудованных местах;
- незамедлительно сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на территории учреждения, об ухудшении состояния своего здоровья;
- соблюдать требования и предписания знаков безопасности, установленных на территории и в здании учреждения, сигнальных цветов и разметки;
- уметь оказывать первую помощь пострадавшим при возникновении несчастного случая;
- знать номера телефонов для вызова экстренных служб (пожарной охраны, скорой медицинской помощи, аварийной службы газового хозяйства и т.д.) и для безотлагательного информирования непосредственного и вышестоящих руководителей, место расположения аптечки первой помощи, пути эвакуации людей при чрезвычайных ситуациях

1.7. Мойщику посуды следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.8. Курение и употребление алкогольных напитков, токсичных и наркотических веществ на территории учреждения, а также появление на работе в состоянии любого вида опьянения запрещено.

1.9. В соответствии с действующим законодательством мойщик посуды несет ответственность за исполнение требований охраны труда, соблюдение пожарной безопасности на рабочем месте, санитарных норм и правил, а также настоящей инструкции.

1.10. Лица, своим действием или бездействием допустившие невыполнение или нарушение требований данной инструкции по охране труда, могут быть привлечены к дисциплинарной, административной или уголовной ответственности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, правилами внутреннего трудового распорядка. При необходимости указанные лица отправляются на внеочередную проверку знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду 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. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями.

2.3. 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;
- 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.

2.4. Обеспечить наличие свободных проходов в залах и местах транспортирования посуды.

2.5. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.6. При эксплуатации посудомоечной машины проверить:

- исправность вентиля на подводящих магистралях;
- отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
- наличие воды в моечных ваннах, 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).

2.7. Подготовить посудомоечную машину к работе: перед подачей напряжения заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.

2.8. Перед включением в работу электрокипятильника:

– открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипятильника водой;

– определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;

– слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);

– проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипятильника с проводом защитного заземления.

2.9. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.10. При эксплуатации газового водонагревательного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в Типовой инструкции по охране труда для кондитера.

2.11. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.12. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

2.13. Мойщику посуды запрещено приступать к работе при наличии следующих нарушений требований охраны труда:

– при наличии неисправности, указанной в инструкции по эксплуатации инструмента, другого оборудования, при которой не допускается его применение;

- при отсутствии или неисправности необходимого инструмента, мебели, приспособлений и др.;
- при отсутствии или неисправности средств индивидуальной защиты;
- при отсутствии противопожарных средств, аптечки;
- при недостаточной освещенности рабочего места и подходов к нему;
- при плохом самочувствии;
- в состоянии любого из видов опьянения.

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, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств 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. Не перегружать тележки и подносы использованной посудой.

3.8. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

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

3.10. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.11. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

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

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

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

3.15. Уборку обеденных столов производить после каждого приема пищи. Столы с гигиеническим покрытием протирать ветошью с применением растворов моющих средств; подносы после каждого использования протирать чистыми салфетками.

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

3.17. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.18. 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.

Для пополнения машины моющим средством отключить ее кнопкой "стоп". Открыть правую дверцу, снять крышку с бачка и залить моющее средство.

Замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения. Для этого машину остановить, нажав на кнопку "стоп", вынуть перфорированные сетки и сливные пробки. После слива воды из ванн сливные пробки установить на место и повторить операцию "Подготовка к работе".

3.19. Устанавливать столовую посуду на ленту конвейера устойчиво, столовые приборы укладывать только в лотке.

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

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

3.22. 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!".

3.23. Удалять остатки пищевых продуктов, очищать моечную камеру машины при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.24. Во время работы посудомоечной машины не допускается:

- снимать предохранительные щитки и кожухи;
- открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;
- вынимать для очистки лотки-фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей;
- сливать загрязненную воду из ванны.

3.25. 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.

3.26. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить травяными щетками или мочалками.

3.27. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
- не нажимать сильно на стенки посуды;
- мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.28. 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.

3.29. При эксплуатации электрокипятильника:

- регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
- сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);
- немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана.

3.30. В процессе работы электрокипятильника не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

3.31. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и

отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

4.3. При появлении очага возгорания необходимо:

- отключить электрооборудование;
- прекратить работу;
- организовать извещение людей о пожаре и эвакуацию людей;
- приступить к тушению пожара, без риска для жизни и здоровья себя и окружающих.

4.4. При невозможности выполнить тушение собственными силами повару следует в установленном порядке вызвать пожарную команду и сообщить об этом непосредственному руководителю.

4.5. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

- закрыть нос и рот мокрой салфеткой;
- открыть окна и двери, проветрить помещение;
- перекрыть вентили на подводящем газопроводе к кипятильнику;
- не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
- исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на входе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

4.6. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или иными веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.7. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.8. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.9. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

4.10. В случае получения травмы или ухудшения самочувствия мойщик посуды должен прекратить работу, поставить в известность руководство и обратиться в медпункт (вызвать скорую медицинскую помощь).

4.11. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с применением химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

4.12. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

4.13. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал рабочему по уходу за животными, ему следует:

- прекратить работу;
- немедленно сообщить о случившемся непосредственному руководителю;
- немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны;
- оказать пострадавшему первую помощь;

- вызвать врача или скорую помощь;
- помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение.

4.14. При расследовании обстоятельств и причин несчастного случая рабочему по уходу за животными следует сообщить комиссии известные ему сведения о происшедшем несчастном случае.

4.15. В случае угрозы или возникновения очага опасного воздействия техногенного характера, угрозы или приведения в исполнение террористического акта следует руководствоваться соответствующими инструкциями и Планом эвакуации.

4.16. В случае возникновения нарушений в работе средств оргтехники или другого оборудования, а также при возникновении нарушений в работе электросети (запах гари, посторонний шум при работе средств оргтехники и другого оборудования или ощущение действия электрического тока при прикосновении к их корпусам, мигание светильников и т.д.) отключить средства оргтехники и другое оборудование от электросети, вызвать технический персонал.

4.17. В случае обнаружения неисправностей мебели и приспособлений прекратить их использование, вызвать технический персонал и сообщить об этом заместителю директора по административно-хозяйственной работе.

4.18. Не приступать к работе до полного устранения повреждений и неисправностей средств оргтехники и оборудования рабочего места или устранения аварийной ситуации.

4.19. Принять меры для сохранения обстановки несчастного случая, если это не сопряжено с опасностью для жизни и здоровья людей.

4.20. При совершении террористических актов или угрозе их совершения действовать в соответствии с рекомендациями по безопасности при чрезвычайных ситуациях, действующими в организации.

4.21. В случае обнаружения в служебных помещениях нарушений требований безопасности труда, которые не могут быть устранены собственными силами, а также в случае возникновения угрозы жизни или здоровью самого работника или других работников сообщить об этом своему непосредственному руководителю, приостановить работу и покинуть опасную зону.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Отключить посудомоечную машину от электрической сети (отключить автоматический выключатель).

5.2. Перекрыть вентили подвода воды к водонагревателю, ванне и душам струйной очистки.

5.3. Слить воду из ванн, для чего вынуть пробки (в посудомоечных машинах непрерывного действия) или переливную трубу (в посудомоечных машинах периодического действия). Снять фартуки (шторки) и промыть их в моющем растворе.

5.4. Открыть и закрепить в верхнем положении фиксаторами дверцы посудомоечной машины. Остатки пищи из моечной камеры машины удалить с помощью щетки. Промыть ванны и внутреннюю часть рабочей камеры машины моющим раствором. Снять и промыть фильтры насосов, в случае засорения снять и прочистить форсунки. Водой из шланга промыть ванны и кожух. После санитарной обработки все узлы и детали установить на место.

5.5. Тряпки и ветошь для уборки обеденных столов промыть в горячей воде с добавлением моющих средств, просушить и убрать в специально отведенное место хранения.

5.6. Бачки и ведра после удаления отходов промыть 2-процентным раствором кальцинированной соды, ополоснуть горячей водой и просушить. В организации должно быть выделено место для мытья тары для пищевых отходов. Не превышать установленную температуру и концентрацию моющих растворов.

5.7. Использованный инвентарь (подносы и тележки) промыть горячей водой с добавлением моющих средств, ополоснуть, высушить и убрать в отведенные места хранения.

5.8. После мытья столовой посуды ручным способом произвести санитарную обработку двухсекционных ванн. Провести дезинфекцию всей столовой посуды и приборов (в соответствии с инструкцией по приготовлению дезинфицирующих средств). Закрывать краны холодной и горячей воды.

5.9. Устойчиво разместить на места хранения чистую продезинфицированную столовую посуду и приборы.

5.10. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.

После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

5.11. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.

5.12. Убрать принадлежности, посуду, моющие средства и т.д. в специально отведенные для него места хранения.

5.13. Вынести бой посуды в установленное место.

5.14. Внимательно осмотреть рабочее место, привести его в порядок.

5.15. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.16. Снять и привести в порядок спецодежду и другие средства индивидуальной защиты, осмотреть их и убрать в установленное для хранения место, при необходимости сдать в стирку (химчистку) или ремонт.

5.17. Вымыть руки и лицо теплой водой с мылом или аналогичными по действию моющими средствами (не допускается применять для мытья не предназначенные для этого вещества).

5.18. Сообщить руководителю (при отсутствии – иному должностному лицу) обо всех неисправностях механизмов (инвентаря) и оборудования, о поломках в водопроводной или канализационной системе, о недостатках, влияющих на безопасность и охрану труда, пожарную и электробезопасность и замеченных во время выполнения работ.

5.19. Удостовериться в противопожарной безопасности помещения, выключить освещение и закрыть помещение в соответствии с инструкцией по закрытию помещений по окончании рабочего дня.

