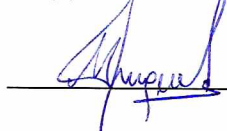


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Физико-технический колледж»
(ГБПОУ МО «Физтех-колледж»)

СОГЛАСОВАНО:

на заседании Совета колледжа
Протокол № 6 от 28.08.2023 г.
Председатель Совета колледжа



М.Г. Гриднев
28.08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом № 241 от 01.09.2023 г.
Директор ГБПОУ МО
«Физтех-колледж»



А.А. Летуновский
01.09.2023 г.

Инструкция № ИОТ-084-2023
по охране труда для мойщика посуды и котлов

Настоящая инструкция разработана с учетом требований Правил по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями, утвержденных приказом Минтруда России №835н от 27.11.2020; Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденных приказом Минтруда России №903н от 15.12.2020; Правил по охране труда при погрузо-разгрузочных работах и размещении грузов, утвержденных приказом Минтруда России №753н от 28.10.2020; Основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, утвержденных Приказом Минтруда России №772н от 29.10.2021.

1. Общие требования охраны труда.

1.1. К работе по мытью 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.

1.2. Мойщик посуды должен соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе по мытью посуды возможно воздействие на работника следующих опасных и вредных факторов:

- 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

1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда: халат, фартук клеенчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть оборудован первичными средствами пожаротушения.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан немедленно сообщить администрации колледжа.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9 Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы.

2.1. Надеть спецодежду, спецобувь и другие СИЗ.

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. Проверить наличие и надежность подсоединения к корпусам моечных ванн защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

2.5. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

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 50⁰С с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор – 0,2% хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.

3.3. Столовая посуда моется щеткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50⁰С с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезраствор во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) и затем ополаскивается в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65⁰С. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.

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

3.5. 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.

3.6. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

3.7. 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.

3.8. Столовые приборы укладывать только в лотке.

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

3.10. Включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп».

3.11. 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!».

3.12. 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.

3.13. 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.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

4.1. В случае если разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.

4.2. При получении травмы сообщить об этом администрации, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

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

4.4. При возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 112 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся администрации колледжа.

5. Требования охраны труда по окончании работы.

5.1. Слить воду из моечных машин и промыть их горячей водой.

5.2. Мочалки, щетки, ветошь для мытья посуды, кухонного инвентаря и оборудования после их использования прокипятить в течение 15 мин. В воде с добавлением питьевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5 % раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить.

5.3. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течение 15 мин. Или засыпать хлорной известью и вынести контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

5.4. Снять спецодежду и спецобувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

5.5. Об обнаруженных недостатках во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

Ведущий специалист по охране труда



Г.В. Рудая