

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ХАБАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ»
(КГБ ПОУ ХКОТСО)**

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБ ПОУ ХКОТСО
М.В. Банкрашкова
« 23 » 06 2026 г.



ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для мойщика посуды

ИОТ № 64-2026

г. Хабаровск
2026

Настоящая инструкция по охране труда разработана в соответствии с Приказами Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», от 07.12.2020 № 866н «Об утверждении правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции», от 15.12.2020 № 903н «Об утверждении правил по охране труда при эксплуатации электроустановок», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1. Общие требования охраны труда

1.1. Данная инструкция по охране труда для мойщика посуды составлена в целях обеспечения безопасности его труда и сохранения жизни и здоровья при выполнении им трудовых обязанностей. Инструкция устанавливает требования охраны перед началом, во время и по окончании работы сотрудника, выполняющего обязанности мойщика посуды в колледже, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ на рабочем месте, а также требования охраны труда в возможных аварийных ситуациях.

1.2. К выполнению обязанностей мойщика посуды допускаются лица, которые достигли возраста 18 лет, имеющие образование, соответствующее требованиям к квалификации по своей должности, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.3. При приеме на работу мойщик посуды проходит в установленном порядке вводный инструктаж, первичный инструктаж на рабочем месте до начала самостоятельной работы (если его профессия и должность не входит в утвержденный директором Перечень освобожденных от прохождения инструктажа профессий и должностей), повторные инструктажи не реже одного раза в шесть месяцев, а также внеплановые и целевые в случаях, установленных Порядком обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций.

1.4. Мойщик посуды должен изучить инструкцию по охране труда для мойщика посуды. Пройти обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, обучение методам и приемам оказания первой помощи пострадавшим, правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением I квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.5. Инструкция по охране труда разработана с целью обеспечения безопасной работы для мойщика посуды на рабочем месте в помещениях столовой, в иных помещениях и при нахождении на территории колледжа, а также предотвращения фактов травмирования работника.

1.6. Мойщик посуды в целях соблюдения требований охраны труда обязан:

- соблюдать требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при выполнении работ;
- соблюдать требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- соблюдать требования к ношению спецодежды и использованию других

индивидуальных средств защиты;

- знать способы рациональной организации рабочего места;
- иметь четкое представление об опасных факторах, связанных с выполнением работ, знать основные способы защиты от их воздействия;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности окружающих в процессе выполнения работ либо во время нахождения на территории колледжа;
- пользоваться электроприборами согласно инструкциям по эксплуатации;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям и поручена непосредственным руководителем, при создании условий безопасного ее выполнения;
- знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, сигналы оповещения о пожаре;
- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь пострадавшему;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка и Устав колледжа;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха, трудовую дисциплину;
- соблюдать должностную инструкцию мойщика посуды.

1.7. Опасные и (или) вредные производственные факторы, которые могут воздействовать в процессе работы на мойщика посуды, отсутствуют (результат СОУТ).

Перечень профессиональных рисков при работе мойщиком посуды:

Механические опасности:

- опасность пореза в результате воздействия движущихся режущих частей механизмов, машин;
- опасность удара из-за падения снега или сосулек;
- опасность падения на ноги тяжелого предмета;
- опасность пореза в результате воздействия острого режущего инструмента;
- опасность пореза в результате воздействия острых кромок и заусенцев;
- опасность удара из-за падения случайных предметов;
- опасность падения из-за потери равновесия при поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании;
- столкновение с неподвижным предметом или элементом конструкции оказавшейся на пути следования.

Электрические опасности:

- опасность поражения электрическим током вследствие контакта с токопроводящими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенное прикосновение) до 380 В.

Термические опасности:

- опасность ожога из-за контакта с поверхностью, имеющей высокую температуру.

Опасности, связанные с воздействием микроклимата и климатические опасности:

- опасности перегрева из-за воздействия повышенной температуры воздуха;
- опасность воздействия влажности.

Опасности, связанные с воздействием тяжести и напряженности трудового процесса:

- опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе (статические нагрузки при незначительной общей мышечной двигательной нагрузке)
- опасность физических перегрузок при чрезмерных физических усилиях при перемещении предметов и деталей.

Опасности пожара:

- опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре.

Опасности насилия:

- опасность насилия от третьих лиц, от враждебно настроенных работников (психофизическое воздействие).

1.8. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм мойщик посуды должен:

- проходить ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета, перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, перед приемом пищи;

- выполнять работы с использованием спецодежды, санитарной одежды, индивидуальных средств защиты;

- менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения, собирать волосы под колпак (шапочку);

- коротко стричь ногти;

- использовать одноразовые перчатки, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

- проветривать рабочие помещения;

- не допускать приема пищи в рабочем месте;

- соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, СП 3.1/2.4.3598-20.

1.9. Запрещается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или в рабочее время.

1.10. Мойщик посуды, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знаний требований охраны труда, а в зависимости от последствий и к уголовной, если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

2. Требования охраны труда перед началом работы

Мойщик посуды колледжа должен:

2.1. Не приступать к работе при плохом самочувствии.

2.2. Прибыть на работу заблаговременно для исключения спешки и, как следствие, падения и получения травмы.

2.3. Проверить и надеть чистую форменную, санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения. Запрещается работать в личной одежде. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.4. Проверить окна в столовой, производственных и подсобных помещениях столовой (кладовых, загрузочных, помещений для хранения инвентаря и т.п.) на наличие трещин и иное нарушение целостности стекол.

2.5. Проверить наличие первичных средств пожаротушения, срока их пригодности и доступности.

2.6. Визуально оценить состояние выключателей, включить полностью освещение в рабочем кабинете, столовой, производственных и подсобных помещениях столовой (кладовых, загрузочных, помещений для хранения инвентаря и т.п.) и убедиться в исправности электрооборудования:

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную светорассеивающую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- уровень искусственной освещенности:
- в моечной кухонной и столовой посуды – 200 люкс;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.7. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты.

2.8. Провести осмотр санитарного состояния рабочего места. Рационально организовать свое рабочее место, привести его в порядок.

2.9. Произвести сквозное проветривание помещения, открыв окна или форточки и двери.

2.10. Удостовериться, что температура воздуха в помещениях, где производятся работы, соответствует требуемым санитарным нормам 18-24°C, в теплый период года не более 28°C.

2.11. Спланировать и равномерно распределить выполнение работы с обязательными перерывами на отдых и прием пищи.

2.12. Проверить наличие и исправность инвентаря, приспособлений, моющих и дезинфицирующих средств. В случае непригодности инвентаря и посуды требовать от непосредственного руководителя изъятия и замены.

2.13. Перед началом работы и после посещения туалета мыть руки с мылом.

2.14. Внимательно осмотреть рабочее место и подготовить его таким образом, чтобы исключить возможность прикосновения к горячим или переохлажденным частям оборудования и коммуникаций, а также нахождение в непосредственной близости от таких частей, для предотвращения ожогов, перегрева или переохлаждения, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы. Убедиться в том, что рабочее место достаточно освещено.

2.15. При осмотре мойщику посуды необходимо:

- обратить внимание на исправность оборудования кухни (пищеблока), на наличие и исправность защитных ограждений и заземления у электрооборудования, проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- убедиться в исправности смесителей и наличии холодной и горячей воды;
- убедиться с помощью внешнего осмотра в целостности и устойчивости стеллажей, столов, моечных ванн и иного оборудования;
- убедиться с помощью внешнего осмотра в целостности посудомоечной и сушильной машин, бойлера;
- проверить наличие и исправность деревянного решетчатого настила под ногами, диэлектрических ковриков возле электроустановок;
- проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования, убрать лишние и мешающие предметы;
- проверить работу вытяжной вентиляции на пищеблоке (кухне), воздушного душирования, достаточность освещения рабочей поверхности и оснащенность рабочего

места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом;

- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов (далее – КИП), а также приборов безопасности, регулирования и автоматики;

- проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых выключателей и т.п.);

- убедиться в состоянии полов (отсутствии выбоин, неровностей, скользкости и др.) пищеблока, а также в отсутствии выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности специальной тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц;

- рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды, полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.16. Перед включением электрического оборудования мойщику посуды следует проверить:

- исправность приборов световой индикации;

- комплектность и правильность сборки;

- исправность ручек, фиксаторов, запирающих устройств, надежность крепления комплектующих и др.;

- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки, исправность розеток, кабелей (шнуров) электропитания, вилок используемого электрического оборудования;

- состояние защитного заземления (зануления) – наличие и надежность заземляющих соединений, отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом, отсутствие механических повреждений заземляющих проводников, не допускается приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей, нагревательных элементов оборудования.

2.17. При эксплуатации посудомоечной машины перед началом работы мойщику посуды необходимо проверить:

- исправность вентиля на подводящих магистралях;

- отсутствие подтекания 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).

2.18. Подготовить посудомоечную машину к работе:

- перед подачей напряжения заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.

2.19. Приступать к работе мойщику посуды разрешается после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

2.20. При обнаружении поломок оборудования, инструментов и приспособлений сообщить заместителю директора по административно-хозяйственной работе (при отсутствии – иному должностному лицу), руководителю отделения ПКРС (при отсутствии – иному должностному лицу), заведующему отделению по административно-хозяйственной работе (при отсутствии – иному должностному лицу), заведующему производством и не использовать их до полного устранения всех выявленных недостатков и получения разрешения.

3. Требования охраны труда во время работы

Во время работы мойщику посуды необходимо:

3.1. При выполнении работы необходимо строго соблюдать данную инструкцию по охране труда, содержать в чистоте и порядке рабочее место, не загромождать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами и к пультам управления и рубильникам, пути эвакуации и другие проходы посторонними предметами, порожней тарой, инвентарем. Порожнюю тару необходимо своевременно убирать в отведенное для этого место.

Не загромождать подходы к первичным средствам пожаротушения посторонними предметами.

3.2. В процессе работы соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила личной гигиены.

3.3. Выполнять только ту работу, которая поручена администрацией колледжа. Не выполнять действий, которые потенциально способны привести к несчастному случаю.

3.4. Быть внимательным в работе, не отвлекаться посторонними делами и разговорами.

3.5. Не выполнять работу на машинах и агрегатах, устройство которых не знакомы работнику, к работе на которых работник не обучен, не разрешается допускать к выполнению своей работы необученных и посторонних лиц.

3.6. При выполнении работ необходимо придерживаться принятых технологий и правил. Не допускать применения способов, ускоряющих выполнение операций, но ведущих к нарушению требований безопасности труда.

3.7. Выполнять работы следует только исправным инвентарем, инструментом и приспособлениями, применять их строго по назначению.

3.8. Для исключения действия опасных и вредных факторов при выполнении работ соблюдать правила ношения спецодежды и использования иных средств индивидуальной защиты в соответствии с условиями и характером выполняемой работы, строго соблюдать требования по их применению.

3.9. Для снижения физической перегрузки и утомляемости мойщик посуды не должен допускать подъем и перемещение вручную тяжестей, превышающих установленные предельно допустимые нормы. При проведении работ следует применять средства малой механизации, а также равномерно распределять физические нагрузки в течение рабочего дня.

3.10. При подъеме и перемещении предметов соблюдать предельно-допустимые нормы при подъеме и перемещении тяжестей:

- при разовом подъеме (без перемещения): мужчинами - не более 50 кг, женщинами – не более 15 кг;

- при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): мужчинами - до 30 кг, женщинами - до 10 кг;

- постоянно в течение рабочего дня: мужчинами - до 15 кг, женщинами - до 7 кг.

3.11. Бойлеры, водонагреватели, посудомоечные машины, инвентарь для очистки и мытья кухонной и столовой посуды применять только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности, и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.12. Кухонную посуду, столы, кухонный инвентарь, оборудование использовать в соответствии с маркировкой.

3.13. Перед включением технологического, теплового электрооборудования, электрических бытовых приборов стоять на диэлектрическом коврике (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

3.14. Мойщику посуды следует исключать встречные потоки использованной и чистой посуды, а также встречного движения работников пищеблока (кухни).

3.15. Передвигать посуду по поверхности осторожно, без рывков и больших усилий. Крышки посуды с горячей водой открывать осторожно, движением «на себя». Посуду с горячей водой ставить на специальные устойчивые подставки, поверхность которых должна быть больше площади дна устанавливаемой посуды.

3.16. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности. Передвигать тележку с грязной посудой в направлении "от себя".

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

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

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

3.20. Мытье столовой посуды проводить отдельно от кухонной посуды, подносов.

3.21. Мытье столовой и кухонной посуды производить щетками или мочалками.

3.22. Кухонную посуду с пригоревшей пищей мыть после отмачивания в теплой воде с добавлением кальцинированной соды. Не очищать пригоревшую посуду ножами или другими металлическими предметами.

3.23. 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.

3.24. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

3.25. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

3.26. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.27. Следить за целостностью столовой посуды. Изымать из дальнейшего использования столовую посуду с трещинами и сколами, столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.

3.28. Не допускать дальнейшего использования деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной посуды и кухонного инвентаря.

3.29. Чистые тарелки укладывать 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.

3.30. Своевременно убирать с пола случайно упавшие остатки пищи, воду и т. д.

3.31. Кухонную посуду, кухонный инвентарь располагать в соответствии с маркировкой.

3.32. Следует немедленно убирать осколки случайно разбитой посуды, пользоваться при этом совком, веником (или щеткой). Собирать осколки незащищенными руками не допускается.

3.33. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием водонагревателя:

- при эксплуатации водонагревателя повару необходимо регулярно отбирать кипятков, 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 подтекания из водоразборного крана;

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

3.34. Способы и приемы безопасного выполнения работ с использованием посудомоечных машин:

- во время работы с использованием посудомоечной машины повару необходимо 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";

- предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работников, находящихся рядом;

- включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

- 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";

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

3.35. 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.

3.36. Необходимо прекратить эксплуатацию посудомоечной машины в случаях:

- 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.

3.37. При работе с сушильным шкафом не производить загрузку и выгрузку посуды без предварительного выключения сушильного шкафа.

3.38. Во избежание поражения электрическим током или выхода из строя электроустановок мойщику посуды необходимо соблюдать следующие меры электробезопасности:

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «Пуск» и «Стоп» и не прикасаться к включенному электрооборудованию мокрыми руками, не работать с электроустановками при отсутствии диэлектрических ковриков;

- не прикасаться к открытым и незащищенным токоведущим частям оборудования, поврежденным или неисправным выключателям, штепсельным розеткам, вилкам, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

- не допускать резких сгибов и заземления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);

- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электрического тока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрооборудования при их отсутствии;

- не оставлять без присмотра включенные электроприборы и аппараты, отключать их от сети в перерывах в работе, по окончании работы, при проведении санитарной обработки, чистки или ремонта;

- отсоединение электрооборудования от сети следует производить удалением вилки из розетки, держась за корпус вилки, а не за соединительный электрический кабель (шнур).

3.39. Обязательно принимать меры для уборки жидкости, пролитой на пол, а также жира, уроненных на пол продуктов или отходов.

3.40. При приготовлении и использовании в работе моющих и дезинфицирующих растворов мойщику посуды следует:

- использовать для защиты рук надевать резиновые перчатки;

- пользоваться специальными щетками, мочалками, ершами;

- следует применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- не допускается превышать установленную концентрацию и температуру (выше 50°C) моющих растворов.

3.41. Пролитый на пол жир необходимо удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым (не более 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованная ветошь должна быть убрана в металлический ящик с плотной крышкой.

3.42. При возгорании жира нельзя заливать его водой. Следует прекратить его нагревание и накрыть крышкой или иным предметом (плотной тканью), препятствующим проникновению воздуха в область горения.

3.43. Просыпанные порошкообразные вещества необходимо осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

3.44. При попадании в глаза соды, моющих средств (или их растворов) следует немедленно промыть глаза большим количеством проточной воды и обратиться за медицинской помощью.

3.45. Не выходить из пищеблока (кухни) вспотевшим на улицу, к открытому окну или в прохладное помещение.

3.46. Выполнять правила в помещениях и на территории колледжа:

– во время ходьбы быть внимательным и контролировать изменение окружающей обстановки;

– ходить по коридорам и лестничным маршам, придерживаясь правой стороны, осторожно и не спеша;

– не ходить по мокрому полу;

– при передвижении по лестничным пролетам соблюдать осторожность и внимательность, не наклоняться за перила, не перешагивать и не перепрыгивать через ступеньки;

– обращать внимание на неровности и скользкие места в помещениях и на территории колледжа, обходить их и остерегаться падения;

– не проходить ближе 1,5 метра от стен зданий колледжа;

– в зимний период на территории колледжа перемещаться осторожно и только по установленным дорожкам, посыпанным безопасной противогололедной смесью (песком), при спуске и подъеме по ступенькам держаться за перила.

3.47. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.48. Контролировать бесперебойную работу вентиляции, ее своевременное включение и отключение.

3.49. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не превышать их установленную концентрацию и температуру, применять только разрешенные органами здравоохранения. Использовать перчатки и избегать попадания на кожу и в глаза.

3.50. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты мойщика посуды:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений, халат хлопчатобумажный должны быть застегнуты, полностью закрывать туловище и руки до запястья;

- фартук завязан;

- колпак или шапочка должны быть по размеру, не соскальзывать с головы;

- при неисправности средств индивидуальной защиты заменить на исправные.

3.51. Запрещается принимать пищу и курить во время проведения работ.

3.52. Соблюдать в работе инструкцию по охране труда для мойщика посуды, санитарно-гигиенические нормы и правила личной гигиены, установленный режим рабочего времени (труда) и времени отдыха, инструкции по охране труда при эксплуатации технологического оборудования и кухонного инструментария, инструкцию о мерах пожарной безопасности на кухне.

3.53. Данная инструкция не может предугадать все опасные производственные факторы. Всегда необходимо быть аккуратными во время производства работ.

3.54. Во время работы мойщиком посуды в колледже быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервноэмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

3.55. При возникновении неисправностей во время работы электрооборудования необходимо обесточить его и сообщить об этом заведующему производством.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Мойщик посуды обязан немедленно известить директора колледжа, руководителя отделением ПКРС, заведующего производством:

– о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью обучающихся и работников колледжа;

– о факте возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений;

– о каждом несчастном случае, произошедшем в колледже.

4.2. Основные возможные аварии и аварийные ситуации, причины их вызывающие:

- пожар, возгорание, задымление, поражение электрическим током вследствие неисправности электроприборов, шнуров питания;
- прорыв системы отопления, водоснабжения, канализации из-за износа труб;
- выполнение работ с нарушением требований настоящей инструкции по охране труда;
- неисправность используемых в работе оборудования, инструмента, приспособлений и инвентаря;
- эксплуатация оборудования, не соответствующего требованиям по охране труда;
- террористический акт или угроза его совершения.

4.3. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений оперативно сообщать о происшествии заместителю директора по административно-хозяйственной части, руководителю отделения ПКРС (при отсутствии – иному должностному лицу), заведующему отделением по административно-хозяйственной работе (при отсутствии – иному должностному лицу), заведующему производством принять необходимые меры для обеспечения безопасности проходящих людей и оградить аварийные места.

4.4. Обязательно останавливать работу любого кухонного электрооборудования, выключив рубильник в следующих ситуациях:

- при прерывании подачи электроэнергии;
- при возгорании обшивки электродвигателя и наличия запаха горелой резины;
- при неисправности в электрооборудовании (пробивание током корпуса);
- при появлении нестандартного шума, вибрации;
- при неисправности манометра, варочного котла;
- при показаниях манометра давления больше 0,4 кг/с и не срабатывании предохранительного клапана.

4.5. В случае получения травмы мойщик посуды должен прекратить работу, позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой помощи, поставить в известность директора колледжа (при отсутствии иное должностное лицо), руководителя отделения ПКРС (при отсутствии иное должностное лицо) и обратиться в медицинский пункт. При получении травмы иным работником или обучающимся оказать ему первую помощь. При необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 03 (103, 112 - с мобильного телефона) и сообщить о происшествии директору колледжа (при отсутствии – иному должностному лицу), руководителю отделения ПКРС (при отсутствии – иному должностному лицу). Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих) – фиксирование обстановки путем фотографирования или иным методом. Оказать содействие при проведении расследования несчастного случая.

4.6. В случае возникновения задымления или возгорания немедленно прекратить работу, принять меры к эвакуации сотрудников, посетителей и обучающихся из опасной зоны в безопасное место, оповестить голосом о пожаре и вручную задействовать АПС, вызвать пожарную охрану по телефону 01 (101, 112 - с мобильного телефона) сообщить директору колледжа (при отсутствии – иному должностному лицу), руководителю отделения ПКРС (при отсутствии – иному должностному лицу). При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения.

4.7. В случае угрозы или возникновения очага опасного воздействия техногенного характера, угрозы или приведения в исполнение террористического акта следует

руководствоваться Планом эвакуации, инструкцией о порядке действий в случае угрозы и возникновении ЧС террористического характера.

5. Требования охраны труда по окончании работы

По окончании работы мойщику посуды необходимо:

5.1. Выключить и надежно обесточить посудомоечную машину, сушильную машину (шкаф), бойлер, другие бытовые электроприборы и электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска, а также вытяжную вентиляцию.

5.2. Очистить и вымыть моечные ванны.

5.3. Перед чисткой посудомоечной машины убедитесь, что в машине не осталось каких-либо твердых частиц, осколков посуды или обломков кассет. Остатки пищи из моечной камеры машины удалить с помощью щетки. После очистки не следует плотно закрывать дверцу - она должна просохнуть.

5.4. Устойчиво расположить чистую посуду и кухонный инвентарь в соответствующих местах хранения.

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

5.6. Остатки пищи, собранные в емкость с крышкой, утилизируются.

5.7. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.8. Навести порядок на рабочем месте, инструменты, приспособления, инвентарь убрать в специально предназначенные места. Не убирать мусор, отходы руками, пользоваться для этого щетками, совками и иными приспособлениями.

5.9. Перекрыть расходные и питающие вентили на водопроводных магистралях.

5.10. Проветрить помещение кухни (пищеблока), а затем проверить окна на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол, закрыть окна..

5.11. Снять спецодежду и иные средства индивидуальной защиты, очистить, проверить на целостность и разместить в места хранения. При необходимости сдать специальную одежду в стирку и ремонт.

5.12. Тщательно вымыть руки с мылом, принять душ (при наличии возможности).

5.13. Удостовериться, что помещения моечной приведены в пожароопасное состояние. Отключить освещение.

5.14. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда и пожарную безопасность, обнаруженных во время трудовой деятельности.

5.15. При отсутствии недостатков закрыть помещение на ключ.

Исполнитель:
Специалист по охране труда

И.В. Удимец

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

с инструкцией по охране труда для мойщика посуды

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				