

**ПРИКАЗ**

**Об утверждении инструкции по охране труда ИОТ 131-2021**

**от 28.03.2022**

дата приказа

**ОД-17.132**

№ приказа

В соответствии со статьей 211.2 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст.3; 2021, № 27, ст.5139) и подпунктом 5.2.28 Положения о Министерстве труда и социальной защиты Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 2012 г. № 610 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 26, ст.3528; 2021, № 42, ст.7120),

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить инструкцию по охране труда для мойщика посуды (посудомойщицы) ИОТ 131-2021, разработанную в марте 2022г..
2. Ввести в действие с 01.04.2022 г..
3. Королевой Е. Н. выставить данную информацию на официальный сайт МБОУ Школы-интерната г. Моздока.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель:

Директор

должность

Гречаная И. В.

ФИО (расшифровка подписи)



подпись

Ответственный(ая):

Королева Е. Н.

ФИО (расшифровка подписи)

подпись

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
МБОУ Школы-интерната г. Моздока  
И. В. Соколова /  
протокол № 0 от 03 20 22 г.



УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
МБОУ Школы-интерната г. Моздока  
И. В. Гречаная /  
Приказ № 007 от «28» 03 20 22 г.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ МОЙЩИКА ПОСУДЫ (ПОСУДОМОЙЩИЦЫ) ИОТ 131-2021

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для мойщика посуды (посудомойщицы) разработана на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Данная инструкция по охране труда для мойщика посуды устанавливает основные требования охраны труда перед началом, во время и по завершению работы работника по мытью посуды на пищеблоке (кухне) организации, а также порядок действий при возникновении аварийных ситуаций в процессе работы.

1.3. К выполнению должностных обязанностей мойщика посуды (посудомойщицы) имеют допуск лица, которые ознакомлены с настоящей инструкцией по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.

1.4. Во время выполнения работ мойщик посуды обязан соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, выполнять требования личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте свое рабочее место.

1.5. Мойщик посуды обязан строго соблюдать противопожарный режим, правила пожарной безопасности, знать и уметь быстро находить места расположения первичных средств пожаротушения, а также направления эвакуационных путей в случае возникновения пожара на пищеблоке (кухне) организации.

1.6. В процессе работы мойщик посуды обязан:

- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать правила поведения на территории и в помещениях организации;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха, трудовую дисциплину;

- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности окружающих в процессе выполнения работ либо во время нахождения на территории организации;
- соблюдать технологию производства работ, применять способы, обеспечивающие безопасность труда;
- выполнять правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.7. Во время выполнения работ по мытью посуды возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- появление аллергических реакций на моющие и дезинфицирующие средства;
- получение порезов рук при сборе стекла разбитой посуды незащищенными руками;
- падение на скользком мокром полу;
- подвижные части оборудования;
- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы на поверхности посуды и кухонного инвентаря.

1.8. Мойщик посуды организации обеспечивается следующей спецодеждой:

- халат белый хлопчатобумажный;
- колпак или косынка;
- фартук прорезиненный с нагрудником;
- галоши резиновые;
- перчатки резиновые.

1.9. Работник должен соблюдать правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки теплой водой с мылом и проведением их гигиенической обработкой средством дезинфекции для рук;
- мыть и проводить гигиеническую обработку рук следует после каждого перерыва в работе, после каждого соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета;
- надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- не надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду, не использовать санитарную одежду не по назначению, не застегивать санитарную одежду булавками, иголками, не хранить в карманах халатов предметы личного туалета и посторонние предметы;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;
- ногти на руках нужно стричь коротко, не покрывать их лаком;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, нагноений, порезов и ожогов, а также в случаях заболеваний кишечными инфекциями членов семьи, проживающих совместно, необходимо сообщить медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару) и обратиться в медицинскую организацию;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование.

1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан прекратить работу и немедленно сообщить об этом факте заведующему пищеблоком (шеф-повару), а при его отсутствии — администрации организации, воспользоваться аптечкой первой помощи.

1.11. В процессе работы необходимо соблюдать правила применения спецодежды, правила и требования инструкции по охране труда при мытье посуды, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.12. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.13. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке (кухне), положений настоящей инструкции по охране труда для мойщика посуды (посудомойщика), проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

## 2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Мойщик посуды организации должен приходиться на работу в чистой, опрятной одежде, перед началом работы тщательно вымыть руки, сменить обувь, надеть чистую санитарную одежду.

2.2. Необходимо надеть спецодежду, волосы убрать под головной убор.

2.3. На руках не должно быть ювелирных украшений (колец, браслетов). Ногти должны быть коротко острижены без покрытия лаком. Все поврежденные участки рук должны быть закрыты бактерицидным пластырем или напальчниками. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.4. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями.

2.5. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- 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.

2.6. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.7. Подготовить посудомоечную машину к работе и проверить:

- исправность и открыть вентили водоснабжения;
- отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
- наличие воды в моечных ваннах, водонагревателе;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг посудомоечной машины;
- исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
- заземление (зануление) посудомоечной машины;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;
- перед подачей напряжения заполнить бачок моющим средством.

2.8. Перед включением в работу электрокипяtilьника (при использовании):

- открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипяtilьника 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 кипяtilьника с проводом защитного заземления.

2.9. Проверить наличие аптечки первой помощи и ее укомплектованность, а также наличие и доступность средств пожаротушения. При окончании срока годности огнетушителя необходимо сдать его для перезарядки заместителю руководителя по административно-хозяйственной работе и получить перезаряженный огнетушитель.

2.10. Приступать к работе разрешается после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

2.11. О выявленных нарушениях требований по охране труда, которые самостоятельно не может устранить, мойщик посуды должен сообщить специалисту по охране труда (лицу, ответственному за охрану труда в организации) для принятия мер по их устранению.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Мойщик посуды организации в своей работе должен применять только исправное оборудование, инвентарь, приспособления и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.2. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. При выполнении работы необходимо содержать в чистоте и порядке рабочее место, не загромождать его и проходы к нему установленными проходами. Необходимо своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

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

3.7. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

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

3.9. Не использовать для сидения случайные предметы, оборудование.

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

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

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

3.13. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения для использования в детских дошкольных учреждениях моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленную концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.14. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить щетками или мочалками.

3.15. 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.

3.16. При эксплуатации электрокипяtilьника:

- 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 кипяtilьник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана.

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

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

3.19. Перед загрузкой посуды в кассету посудомоечной машины необходимо удалить крупные остатки пищи, затем разместить посуду в кассете, соблюдая предусмотренное кассетой деление на отсеки (для тарелок, столовых приборов, крупной кухонной утвари).

3.20. Во время работы с использованием посудомоечной машины соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины, проверять наличие моющего раствора в бачке, пополнять машину моющим средством по мере необходимости.

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

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» и отключена с помощью рубильника.

3.23. 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".

3.24. Запрещается мыть в машине предметы, несовместимые по форме, типу, размерам или материалам с соответствующими размерами лотков в машине, а так же одноразовой посуды.

3.25. Запрещается использовать машину или ее части как лестницу или подставку, не накрывать машину и не хранить на ней какие-либо предметы.

3.26. Запрещено открывать дверцу посудомоечной машины и извлекать из нее посуду до окончания цикла мойки.

3.27. 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.

3.28. Прекратить эксплуатацию посудомоечной машины, если:

- прервана 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.

3.29. Для мытья сильнозагрязненной посуды запрещено использовать спирты, растворители и другие легковоспламеняющиеся жидкости.

3.30. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить специальными щетками или мочалками.

3.31. 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.

3.32. 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.

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

3.34. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, крышке 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.

3.35. Не допускается во время работы пользоваться мобильным телефоном, нарушать положения настоящей инструкции по охране труда для мойщика посуды (посудомойщицы) на пищеблоке (кухне), правила пожарной безопасности.

3.36. При возникновении неисправностей в работе оборудования, опасной или аварийной ситуации мойщик посуды должен остановить работу и сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару) или заместителю руководителя организации.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. 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, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. Не приступать к выполнению работы при плохом самочувствии или внезапной болезни.

4.3. В случае возникновения неисправности в работе электроприборов, кухонных приспособлений (посторонний шум, искрение, запах гари) немедленно отключить электроприбор от электросети и сообщить об этом заместителю руководителя по АХР

(завхозу). Работу продолжать исключительно после устранения возникшей неисправности.

4.4. При попадании в глаза моющих или дезинфицирующих средств, мойщику посуду (посудомойщику) требуется обильно промыть глаза проточной водой и обратиться к медицинскому работнику.

4.5. При появлении раздражения кожи рук в результате использования в процессе мытья посуды моющих и дезинфицирующих средств, тщательно вымыть руки с мылом и смазать питательным кремом.

4.6. Немедленно выключить посудомоечную машину в следующих случаях:

- появление дыма или запаха, характерного для горячей изоляции;
- ощущение действия электрического тока при прикосновении к металлическим частям.

4.7. При поражении электрическим током немедленно отключить напряжение и в случае отсутствия дыхания и пульса у пострадавшего оказать помощь, сделав ему искусственное дыхание или провести непрямой (закрытый) массаж сердца до восстановления дыхания и пульса, вызвать скорую медицинскую помощь.

4.8. При травмировании обратиться к врачу или вызвать скорую медицинскую помощь. При получении травмы сотрудником немедленно оказать первую помощь пострадавшему, вызвать на место травмирования медработника или организовать его транспортировку в медицинский кабинет, сообщить об этом руководителю организации (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.9. При возникновении пожара мойщик посуды обязан:

- отключить вентиляцию и используемое электрооборудование, эвакуировать людей из помещения пищеблока (кухни);
- сообщить голосом о пожаре и задействовать ручную АПС;
- сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону 101, руководителю организации, при отсутствии - иному должностному лицу (администратору);
- приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения при отсутствии явной угрозы здоровью и жизни.

4.10. При возникновении аварийной ситуации, связанной с отоплением, сантехническим оборудованием остановить работы и сообщить о случившемся руководителю организации или иному ответственному должностному лицу.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить посудомоечную машину, сушильный шкаф, электрокипятильник с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключающего возможность его случайного пуска.

5.2. Перекрыть расходные и питающие вентили на водопроводных магистралях.

5.3. Слить воду из ванн, для чего вынуть пробки (в посудомоечных машинах непрерывного действия) или переливную трубу (в посудомоечных машинах периодического действия).

5.4. Открыть и закрепить в верхнем положении фиксаторами дверцы машины.

5.5. 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 дверцы - она должна просохнуть.

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

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



- 5.8. Щетки и мочалки промыть в моющем растворе и просушить.
- 5.9. Остатки пищи, собранные в емкость с крышкой, утилизируются.
- 5.10. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
- 5.11. Привести в порядок рабочее место, инструменты, приспособления, инвентарь убрать в отведенные места.
- 5.12. Снять и поместить в установленные места санитарную, специальную одежду и средства индивидуальной защиты.
- 5.13. Сообщить непосредственному руководителю и сменщику обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и мерах, принятых к их устранению.

Инструкцию разработал (а): Зав. хозяйством  / Н. Н. Миделашвили /  
(подпись)

« 28 » 03 20 22 г.