

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНА
Председателем первичной
профсоюзной организации

О.В.Намаконовой

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
КГБПОУ
"Канский технологический колледж"
Т.В. Берлинец
№91-АХВ от 10.05.2017 года.

**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для мойщика посуды**

ИОТ – 015– 17

**Канск
2017г.**

1. Общие требования по охране труда

1. К работе по профессии мойщик посуды допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста, имеющие группу по электробезопасности 1 (при использовании посудомоечной машины) и прошедшие: медицинский осмотр и не имеющие медицинских противопоказаний; вводный и первичный инструктаж по охране труда, инструктаж по пожарной и электробезопасности; стажировку и проверку знаний по вопросам охраны труда.

2. Мойщик посуды (далее – рабочий) обязан:

- соблюдать режим труда и отдыха, установленный законодательством, правилами внутреннего трудового распорядка, трудовую дисциплину, выполнять требования охраны труда, правила личной гигиены;
- соблюдать требования пожарной безопасности, знать порядок действий при пожаре, уметь применять первичные средства пожаротушения. Курить допускается только в специально предназначенных для курения местах;
- работать только на исправном оборудовании;
- не допускать посторонних лиц на свое рабочее место;
- содержать рабочее место в чистоте, не загромождать его;
- о неисправностях оборудования, средств механизации и других замечаниях, выявленных в процессе работы, сообщать заведующему столовой или в его отсутствие заместителю директора по административно-хозяйственной работе.

3. Работник должен быть обеспечен специальной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты (далее – СИЗ). В соответствии с Типовыми отраслевыми нормами бесплатной выдачи средств индивидуальной защиты, рабочему должны быть выданы следующие СИЗ:

Наименование средств СИЗ	Кол-во, шт./пар	Срок носки по месяцам
Костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий	1	12
Фартук из полимерных материалов с нагрудником	1	6
Перчатки резиновые или из полимерных материалов	1	1
Нарукавники из полимерных материалов	1	до износа
Шапочка белая хлопчатобумажная или косынка белая хлопчатобумажная	1	6

4. Рабочему запрещено появление на рабочем месте в состоянии алкогольного, наркотического и токсического опьянения, а также распитие спиртных напитков, употребление наркотических, токсических и психотропных веществ в рабочее время и по месту работы.

5. Рабочий должен выполнять только ту работу, которая предусмотрена его обязанностями или которую ему поручил его заведующий столовой, не допускать посторонних лиц на свое рабочее место.

6. В процессе работы на рабочем могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- острые кромки режущего инструмента;
- химически вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

- подвижные части оборудования;
 - повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции;
 - повышенная температура, влажность воздуха рабочей зоны;
 - повышенный уровень шума на рабочем месте;
 - недостаточная освещенность рабочей зоны;
 - физические перегрузки.
7. Рабочий должен уметь оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшему при несчастном случае; знать, где находится аптечка, и при необходимости обеспечить сопровождение пострадавшего в медкабинет колледжа.
8. Рабочий обязан оказывать содействие и сотрудничать с администрацией колледжа в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, немедленно извещать заведующего столовой или заместителя директора по административно-хозяйственной работе колледжа о неисправности оборудования, инструмента, приспособлений, транспортных средств, средств защиты, об ухудшении состояния своего здоровья.
9. За невыполнение данной инструкции рабочий несет ответственность в соответствии с законодательством РФ.

2. Требования по охране труда перед началом работы

10. Осмотреть и надеть чистую санитарную одежду. Застегнуть ее на все пуговицы (завязать на все завязки), волосы убрать под головной убор.
11. Подготовить средства индивидуальной защиты, проверить внешним осмотром:
- соответствие рабочего места требованиям безопасности. При необходимости привести его в порядок, убрать посторонние предметы;
 - проверить исправность оборудования, инвентаря, приспособлений, **решетчатого напольного деревянного настила**;
 - достаточность освещенности рабочего места.
12. Убедиться, что приточная вентиляция включена.
13. Об обнаруженных при осмотре нарушениях и недостатках доложить заведующего столовой или заместителю директора по административно-хозяйственной работе колледжа и до их устранения к работе не приступать.

3. Требования по охране труда при выполнении работы

16. При выполнении работы рабочий обязан:
- использовать оборудование и инвентарь только для тех работ, для которых они предназначены;
 - содержать рабочее место в чистоте, не загромождать рабочее место, проходы;
 - при эксплуатации оборудования (электрического, теплового, механического) соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.
17. Не поднимать и не переносить тяжести сверх установленной нормы (10 кг для женщин и 50 кг для мужчин).
18. Во избежание падения своевременно принимать меры по уборке с пола случайно пролитых жидкостей, жира, упавших продуктов.
19. Не допускается пользоваться посудой, имеющей сколы, трещины, необходимо немедленно убирать с пола осколки случайно разбитой посуды, пользоваться при этом совком, веником или щеткой, не собирать осколки руками.
20. Не включать оборудование, работа на котором не входит в обязанности.
21. Во избежание поражения электрическим током не прикасаться к поврежденной изоляции или неисправным выключателям, штепсельным розеткам, вилкам, к проводам с поврежденной изоляцией.

22. Осторожно работать с ножами, острыми и режущими предметами, не проверять пальцами остроту режущих кромок, не переносить и не передавать их друг другу острием вперед, не пользоваться ножами с непечно закрепленными или тупыми лезвиями, хранить ножи в специальных кассетах.
23. **Кухонную посуду (котлы, кастрюли, противни и т.п.)** очищать от остатков пищи с помощью деревянных лопаток или скребков, остатки пищи собирать в специальные емкости, контейнеры с крышками.
24. При работе с содой, моющими средствами для защиты рук надевать резиновые перчатки, пользоваться специальными щетками, мочалками, ершами.
25. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
26. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».
27. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.
28. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.д.), оборудование.
29. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов рабочий должен:
- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
 - не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 град. С);
 - не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.
30. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить специальными щетками или мочалками.
31. При мытье столовой посуды ручным способом рабочий должен:
- 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.
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.
33. При работе с **сушильным шкафом** не производить загрузку и выгрузку посуды без предварительного выключения сушильного шкафа.
34. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже 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 заведующему столовой или заместителю директора по административно-хозяйственной работе колледжа и до устранения неисправности не включать.

4. Требования по охране труда по окончании работы

35. По окончании работы рабочий должен:
- перекрыть вентили подвода воды к нагревателю, ванне и душам струйной очистки;
 - слить воду из ванн, вынув пробки;
36. После мытья столовой посуды ручным способом произвести санитарную обработку двухсекционных ванн. Закрыть краны холодной и горячей воды.
37. Устойчиво разместить на места хранения чистую продезинфицированную столовую посуду и приборы.

38. Убрать инструмент, приспособления, детали, пищевые отходы, битую посуду в специально установленное место.
39. Привести в порядок рабочее место.
40. Снять на хранение санитарную и (или) форменную одежду и другие средства защиты.
41. Выполнить правила личной гигиены, вымыть руки водой с моющим средством, при возможности принять душ.
42. Сообщить заведующему столовой или заместителю директора по административно-хозяйственной работе колледжа руководителю обо всех нарушениях и замечаниях, выявленных в процессе работы и принятых мерах по их устранению.

5. Требования по охране труда в аварийных ситуациях

43. При возникновении ситуаций, которые могут привести к аварии или несчастному случаю, следует немедленно:
 - прекратить все работы;
 - отключить используемое оборудование;
 - доложить руководителю работ.
44. При возникновении пожара или возгорания рабочий обязан:
 - немедленно сообщить об этом в пожарную службу и сообщить заведующему столовой или дежурному администратору колледжа;
 - принять меры по обеспечению безопасности и эвакуации людей;
 - приступить к тушению пожара с помощью имеющихся на объекте первичных средств пожаротушения;
 - по прибытии подразделений пожарной службы сообщить им необходимые сведения об очаге пожара и мерах, принятых по его ликвидации;
 - на период тушения пожара обеспечить охрану материальных ценностей с целью исключения хищения.
45. При получении травмы, отравлении или внезапном заболевании пострадавшему должна быть оказана первая (доврачебная) помощь; при этом пострадавшего нужно предварительно освободить от действия травмирующего фактора. Пострадавшего следует доставить в мед.кабинет колледжа или лечебное учреждение и сохранить место несчастного случая, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих.

Разработчик:
Заведующий столовой

Согласовано:
Специалист по охране труда 2 категории

Мерецкая Г.В.