ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЧИТИНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ МЕДИЦИНСКАЯ АКАДЕМИЯ (ФГБОУ ВО ЧГМА МИНЗДРАВА РОССИИ)

СОГЛАСОВАНО
Председатель первичной организации профсоюза сотрудников и обучающихся ЧГМА
_____ Е. В. РОЗУМНАЯ
«29» декабря 2022г

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Читинской государственной медицинской академии
_____ Д.Н. ЗАЙЦЕВ
«29» декабря 2022г

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для мойщика посуды

ИОТ -15 -2022

Чита - 2022

Общие требования охраны труда

1.1. К работе в качестве мойщика посуды (далее посудомойщика) 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. 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.

1.3. В процессе работы на мойщика посуды могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

– 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 поверхностях посуды и приборов, инвентаря;

– химические факторы;

– физические перегрузки.

1.4. Мойщик посуды извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.5. Мойщик посуды несет ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ за соблюдение требований настоящей инструкции.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под головной убор.

2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

2.4. 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.

2.5. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.6. При эксплуатации посудомоечной машины проверить:

– исправность вентилей 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;

– исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении.

2.7. 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.

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. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

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

3.9. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении от себя.

3.10. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

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

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

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

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

3.15. 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.

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

3.17. 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.

3.18. 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.

3.19. 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.

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

3.21. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горящей 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, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, 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 работников, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

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

4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании необходимо оказать первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 112 или организовать его доставку в учреждение здравоохранения, сообщить о произошедшем руководству и по возможности сохранить обстановку до расследования причин, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

4.7. При обнаружении возгорания сообщить руководству и приступить к тушению очага возгорания имеющимися средствами пожаротушения, при необходимости вызвать пожарную бригаду по телефону 112.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. 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.

5.2. 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). Закрыть краны холодной и горячей воды.

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

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

Разработал:
заведующая столовой _____ Непомнящих Т. В.

Согласовано:
специалист по охране труда _____ Старикова Е. А