

«СОГЛАСОВАНО»
Председатель первичной профсоюзной
организации МОУ СОШ №5 УКМО
Н.М.Хрипливая
01.08.2022г.

Приложение № 1
к приказу МОУ СОШ №5 УКМО
№ 129-од от 01.08.2022г.

**Инструкция по охране труда
для кухонного работника,
мойщика посуды
МОУ СОШ №5 УКМО
ИОТ Р-042-2022**

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция разработана в соответствии Приказом Минтруда России № 772н от 29.10.2021 «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», Приказом Росстандарта от 12.12.2014 № 2020-ст "ОК 010-2014 (МСКЗ-08). Общероссийский классификатор занятий" - "Помощники на кухне", Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 2 от 28 января 2021 года «Об утверждении 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.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы сотрудника, выполняющего обязанности мойщика посуды (далее - Посудомойщик), определяет безопасные методы и приемы выполнения работ на рабочем месте, меры безопасности при работе с оборудованием и инвентарем, а также требования охраны труда в возможных аварийных ситуациях в организации.

1.3. Инструкция по охране труда составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья посудомойщика при выполнении им своих трудовых обязанностей и функций в организации.

1.4. К выполнению обязанностей посудомойщика допускаются лица:

- имеющие образование, соответствующие требованиям к квалификации (профстандарта) по своей должности;
- соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению директора, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее не реже 1 раза в 2 года), 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.

1.5. Посудомойщик, при приеме на работу в организацию, 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, утвержденным Постановлением Правительства РФ от 24.12.2021 № 2464 "О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда".

1.6. Посудомойщик должен пройти обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, обучение методам и приемам оказания первой помощи пострадавшим, правилам пожарной безопасности и электробезопасности.

1.7. Для осуществления доступа к моющим и дезинфицирующим средствам и их использованию пройти соответствующее обучение в организации.

1.8. В процессе работы возможно воздействие на посудомойщика следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, рабочая поза, наклоны корпуса.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.9. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе посудомойщиком:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещённости рабочего места;
- химические и (или) термические ожоги кожи лица, рук, иных частей тела при неаккуратном использовании дезинфицирующих, моющих и чистящих средств, горячей воды, при выполнении работ без использования СИЗ;
- травмирование глаз вследствие попадания газообразных, жидких или порошкообразных чистящих и (или) дезинфицирующих средств, пыли и (или) мелких частиц мусора, находящихся на поверхности посуды;
- раздражения и аллергические реакции кожи рук при работе с чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами;
- термические и химические ожоги при мытье посуды горячей водой;
- механические травмы кожи рук, полученные вследствие соприкосновения с мусором в виде заострённых частиц дерева, стекла и (или) металла из-за нарушения правил использования средств индивидуальной защиты;
- травмирование при работе с неисправным инвентарем;
- травмирование при падении на скользких и (или) неровных участках пола, ступенях лестницах, а также при падении с высоты, стремянки;
- поражение электрическим током при использовании неисправных электрических розеток, выключателей.

1.10. Посудомойщик, в целях выполнения требований охраны труда, обязан:

- соблюдать требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при выполнении работ в организации;
- соблюдать требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- знать правила эксплуатации и требования безопасности при работе со стремянками;
- иметь четкое представление об опасных и вредных факторах, связанных с выполнением работ с использованием моющих, чистящих и дезинфицирующих средств;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности сотрудников в процессе выполнения работ;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям и поручена непосредственно заместителем директора по административно-хозяйственной части (завхозом), 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 организации;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха, трудовую дисциплину;
- соблюдать должностную инструкцию посудомойщика.

1.11. Посудомойщик, согласно Типовым нормам бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты обеспечивается и использует в работе следующие СИЗ:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий -1 шт. или халат для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий - 1 шт. - на полгода;
- фартук клеенчатый с нагрудником - 1 шт. на полгода;
- сапоги резиновые - 1 пара на 1 год;
- перчатки резиновые или из полимерных материалов – 12 пар на 1 год.

1.12. Помещение для хранения и обработки посудомоечного инвентаря, а также приготовления дезинфицирующих растворов должно быть не менее 4 м².

1.13. В случае травмирования, посудомойщик обязан уведомить непосредственного руководителя любым доступным способом в ближайшее время. При обнаружении недостатков в работе посудомоечного оборудования, хозяйственного инвентаря, стремянки, сообщить заведующему хозяйством и не использовать до полного устранения всех выявленных недостатков и получения разрешения.

1.14. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм посудомойщик должен:

- оставлять верхнюю одежду, обувь в предназначенных для этого местах;
- мыть руки с мылом после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи, после использования дезинфицирующих средств и по окончании работы;
- не допускать приема пищи на рабочем месте;
- соблюдать требования СанПиН 1.2.3685-21.

1.15. 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.

1.16. Посудомойщик, 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

2.1. Посудомойщик должен приходить на работу в чистой, опрятной одежде. Прибыть на работу заблаговременно для исключения спешки и, как следствие, падения и получения травмы.

2.2. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение 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 зоне мытья посуды должен составлять не менее 200 люкс;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.3. Проверить окна в рабочем помещении на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол.

- 2.4. Удостовериться, что температура воздуха соответствует санитарным нормам: 18-24°C, в туалетных 18-26°C, в теплый период года не более 28°C.
- 2.5. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть полагающуюся по нормам спецодежду, застегнуть на все пуговицы, убрать из карманов острые и режущие предметы. Не застёгивать одежду булавками и иголками. Обувь должна быть удобной, подошва не скользкой.
- 2.6. Удостовериться в наличии первичных средств пожаротушения, срока их пригодности и доступности.
- 2.7. Произвести сквозное проветривание рабочего помещения, открыв окна и двери. Окна в открытом положении фиксировать крючками или ограничителями.
- 2.8. Убедиться в наличии и исправности рабочего инвентаря. Все материалы и оборудование, используемые для мытья посуды, должны быть исправными, безупречно чистыми. Не использовать ломкие щетки, ветхую ветошь, емкости с внешними признаками повреждения и коррозии.
- 2.9. Убедиться в устойчивости и целостности стеллажей (шкафов) для сушки и хранения посуды.
- 2.10. При необходимости использования стремянки убедиться в наличии маркировки на ней, содержащей информацию в соответствии с ГОСТ Р 58758-2019 с указанием инвентарного номера, даты следующего испытания. Убедиться в отсутствии деформации узлов, трещин в металле, заусенцев, острых краев, нарушений крепления ступенек к тетивам стремянки, ее устойчивости.
- 2.11. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.
- 2.12. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.
- 2.13. Проверить наличие теплой воды и необходимых для работы дезинфицирующих, моющих и чистящих средств. Не использовать для подогрева воды электрокипятильники.
- 2.14. Приступать к работе разрешается после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

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 50 С с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор – 0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.
- 3.3. Столовая посуда моется щеткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50 С, с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция), затем ополаскивается в третьей ванне с горячей проточной водой при температуре 65 С.
- 3.4. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.
- 3.5. Стеклопосуда после механической очистки моется в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем ополаскивается горячей проточной водой и просушивается на специальных решетках.
- 3.6. 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.
- 3.7. Осуществляя влажную уборку санитарной зоны пищеблока с применением моющих и дезинфекционных средств, соблюдать осторожность, обращать внимание на выбоины, заусеницы и сколы мебели, выступающие шурупы, винты и болты.

3.8. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не превышать установленную концентрацию и температуру растворов, не разбрызгивать растворы, использовать перчатки.

3.9. Открывать краны и вентили необходимо плавно, без рывков и усилий.

3.10. Приготовление дезинфекционных растворов осуществлять в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

3.11. Все работы с дезинфицирующими средствами проводить в средствах индивидуальной защиты и с учетом характеристик применяемого дезинфицирующего средства, избегая его попадания на кожу и в глаза.

3.12. Во время работы с моющими средствами запрещено пить, принимать пищу. После выполнения работы с дезинфицирующими средствами тщательно вымыть руки с мылом.

3.13. Соблюдать осторожность при уборке помещения. Не становиться на мокрые ступени, не наступать лишь на край ступени.

3.14. Периодическое проветривание помещений проводить без присутствия сотрудников, окна открывать осторожно и без рывков, фиксировать в открытом положении ограничителями.

3.15. Не собирать мусор незащищенными руками, использовать совок и щетку (веник).

3.16. Не допускать переполнение корзин для мусора в помещениях. Не утрамбовывать мусор руками в корзинах и в мусорных контейнерах на территории учреждения, не сжигать мусор на собственной территории, в том числе в мусоросборниках.

3.17. Пользоваться исправной и проверенной стремянкой, выполняя работу вдвоем (для страховки), соблюдая при этом инструкцию по охране труда при работе на стремянке.

3.18. При мытье окон не становиться на подоконник, не использовать стремянку. Не допускается мытье окон с имеющимися трещинами, использование больших усилий, нажимов и толчков на стекла.

3.19. При влажной уборке электротехнического оборудования необходимо удостовериться, что оно отключено от источника энергии.

3.20. При подъеме и переноске подносов с посудой, ведер с водой и иных предметов, соблюдать предельно допустимые нормы при подъеме и перемещении тяжестей:

- при разовом подъеме (без перемещения): женщинами - не более 15 кг, мужчинами - не более 50 кг;
- при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): женщинами - до 10 кг, мужчинами - до 30 кг;
- постоянно в течение рабочего дня: женщинами - до 7 кг, мужчинами - до 15 кг.

3.21. Во время работы в организации быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

3.22. Быть внимательным в работе, не отвлекаться посторонними делами и разговорами, выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям и поручена заместителем директора по административно-хозяйственной части (завхозом), при создании условий безопасного ее выполнения.

3.23. Не выполнять действий, которые потенциально способны привести к несчастному случаю (хождение по мокрому полу, чистка розеток, выключателей или электрошита мокрой тряпкой, передвижение мебели при наличии на ней оборудования или стеклянных предметов).

3.24. Не использовать для сидения и (или) в виде подставки случайные предметы и оборудование. Не допускается также облокачиваться на мебель, окно или зеркало.

3.25. Во избежание травмирования не допускается:

- пользоваться неисправными вентилями и кранами;
- использовать неисправный и с повреждениями моечный инвентарь;
- оставлять в проходах и дверных проемах, на лестничных площадках организации уборочный инвентарь;

- мыть руки в растворителях;
- прикасаться к открытым токоведущим частям оборудования, к оголенным или с поврежденной изоляцией проводам.

3.26. Работнику необходимо придерживаться правил передвижения в помещениях и на территории:

- во время ходьбы быть внимательным и контролировать изменение окружающей обстановки;
- ходить по коридорам и лестничным маршам, придерживаясь правой стороны, осторожно и не спеша;
- 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 организации, обходить их и остерегаться падения;
- не проходить ближе 1,5 метра от стен здания организации.

3.27. Соблюдать в работе инструкцию по охране труда для посудомойщика, санитарно-гигиенические нормы и правила личной гигиены, установленный режим рабочего времени (труда) и времени отдыха, правила ношения спецодежды и использования иных средств индивидуальной защиты.

3.28. Не допускать к моющим, чистящим и дезинфицирующим средствам, к грязной посуде, переноске ведер с водой посторонних лиц и сотрудников организации.

3.29. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты посудомойщика:

- костюм или халат для защиты от общих производственных загрязнений застегивать на все пуговицы, он должен полностью закрывать туловище, руки до запястья;
- перчатки должны соответствовать размеру рук и не соскальзывать с них.

3.30. Не использовать в рабочем помещении переносные отопительные приборы с инфракрасным излучением и с открытой спиралью, а также кипятильники, плитки и не сертифицированные удлинители.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Не допускается посудомойщику приступать к работе в организации при плохом самочувствии или внезапной болезни.

4.2. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций, причины их вызывающие:

- попадания в глаза моющих или дезинфицирующих средств при нарушении правил безопасного обращения с ними;
- повреждение стекла, посуды при неаккуратном обращении;
- возгорание, искрение, ощущение запаха тлеющей изоляции электропроводки вследствие неисправности посудомоечного электрооборудования;
- поражение электрическим током при использовании неисправного электрооборудования, шнуров питания;
- прорыв системы водоснабжения, канализации, отопления из-за износа системы;
- террористический акт или угроза его совершения.

4.3. Посудомойщик обязан немедленно известить непосредственного руководителя или директора:

- о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников;
- о каждом произошедшем несчастном случае;
- об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления).

- 4.4. В случае попадания в глаза моющих или дезинфицирующих средств, тщательно промыть глаза водой и обратиться к медицинской сестре.
- 4.5. В случае появления раздражения на коже рук вследствие использования моющих и дезинфицирующих средств, вымыть руки с мылом и нанести питательный крем.
- 4.6. Если разбилось стекло, зеркало или иные стеклянные предметы, не собирать осколки руками, использовать веник и совок.
- 4.7. При возникновении неисправности электроприбора, обнаружении искрения, дыма, запаха гари или неестественного шума (стука) необходимо прекратить с ним работу и обесточить, сообщить заместителю директора по административно-хозяйственной части (завхозу) и использовать только после выполнения ремонта и получения разрешения.
- 4.8. В случае получения травмы посудомойщик должен прекратить работу, позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой помощи, обратиться в медицинский пункт и поставить в известность директора. При получении травмы иным сотрудником оказать ему первую помощь. Вызвать медицинского работника, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 03 (103) и сообщить о происшествии директору. 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.
- 4.9. В случае возникновения задымления или возгорания в помещении, посудомойщик должен немедленно прекратить работу, вывести людей из данного помещения – опасной зоны, вызвать пожарную охрану по телефону 01 (101 – с мобильного), оповестить голосом о пожаре и вручную задействовать АПС, сообщить директору. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения.
- 4.10. При аварии (прорыве) в системе водоснабжения, канализации или отопления необходимо оперативно сообщить о происшедшем заместителю директора по административно-хозяйственной работе.
- 4.11. 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

- 5.1. По окончании работы весь инвентарь промыть с использованием моющих средств, ополоснуть проточной водой и просушить.
- 5.2. Слить воду из моечных ванн и промыть ванны горячей водой. Мочалки, щетки для мытья посуды после их использования прокипятить в течении 15 мин. в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.
- 5.3. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течении 15 мин. или засыпать хлорной известью и вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку.
- 5.4. Удостовериться, что рабочее помещение приведено в пожаробезопасное состояние, огнетушители находятся в установленных местах. При окончании срока эксплуатации огнетушителя сообщить лицу, ответственному за пожарную безопасность, для установки перезаряженного (нового) огнетушителя.
- 5.5. Внимательно осмотреть подсобное помещение, привести его в порядок.
- 5.6. Снять спецодежду и разместить в место хранения (шкаф).
- 5.7. Вымыть руки с мылом, после чего смазать кремом для рук.
- 5.8. Перекрыть воду, закрыть окна, выключить свет.

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

5.10. При отсутствии недостатков закрыть рабочее помещение на ключ.

Инструкцию разработал:

_____ /___Косыгина М.П.___/