

Инструкция по охране труда мойщика посуды и котлов

1. Общие требования безопасности

- 1.1. К работе в качестве мойщика посуды и котлов допускаются лица, прошедшие медицинскую комиссию и инструктаж по охране труда на рабочем месте.
- 1.2. На рабочем месте персонал получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку, обучение устройству и правилам эксплуатации оборудования, курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета, проверку знаний в объеме 1-й группы по электробезопасности (при использовании посудомоечных машин, кипятильников), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.
- 1.3. Во время работы работник проходит:
 - обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию – по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
 - проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации электрооборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;
 - проверку санитарно-гигиенических знаний – ежегодно;
 - периодический медицинский осмотр врачом терапевтом – ежегодно, врачом-дерматовенерологом – 2 раза в год;
 - повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте один раз в три месяца.
- 1.4. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:
 - подвижные части оборудования, конвейера;
 - повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
 - повышенный уровень шума;
 - повышенная влажность воздуха;
 - повышенное напряжение в электрической сети;
 - недостаточная освещенность.
- 1.5. Мойщик должен обеспечен следующей санитарной одеждой:
 - куртка белая – на 4 месяца;
 - шапочка белая – на 4 месяца;
 - фартук прорезиненный с нагрудником – 12 месяцев;
 - на мойке котлов дополнительно перчатки резиновые – дежурные.
- 1.6. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.
- 1.7. Использовать по назначению и бережно относиться к выданным СИЗ.
- 1.8. Не загромождай рабочие места.
- 1.9. Не держи в одежде булавок, иголок, стеклянных бьющихся и острых предметов.
- 1.10. Не приступай к работе на посудомоечной машине, пока не будешь обучена безопасным приемам работы на ней.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Правильно надеть полагающуюся по нормам чистую, исправную спецодежду, спецобувь. Спецодежда не должна иметь развивающихся концов, рукава и ворот должны быть завязаны.
- 2.2. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.
- 2.3. Подготовить рабочий инвентарь, осмотреть место уборки и проверить наличие и исправность ограждений, люков.
- 2.4. Проверить достаточность освещения проходов и коридоров, чтобы на полах помещения были установлены решетки.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами, разговорами.
- 3.2. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.
- 3.3. При приготовлении моющих растворов не допускать превышения установленных пределов их концентрации и распыления моющих, чистящих и дезинфицирующих средств.
- 3.4. Изымать из употребления столовую посуду, имеющую сколы и трещины.
- 3.5. При мытье посуды с примесью извести, горчицы и других химикатов пользуйся волосяной щеткой и мочалкой.
- 3.6.. Не освобождай посуду голыми руками, от остатков пищи, пользуйся лопаткой, волосяной щеткой.
- 3.7. Помещение столовой содержать в безупречной чистоте.
- 3.8. Следить за целостностью стеклянных приборов и посуды, запрещается мыть их при нарушении целостности. Немедленно вынимай из мойки осколки разбитой посуды, а также посуду, имеющей трещины.
- 3.9. Стаканы следует мыть отдельно от другой посуды.
- 3.10. Применяй металлические корзины и сетки при споласкивании посуды в горячей воде.
- 3.11. При работе с раствором хлорамина, хлорной извести пользоваться резиновыми перчатками.
- 3.12. Укладывай столовые приборы на ленту конвейера только в лотке.
- 3.13. Немедленно убирай с пола пролитый жир, уроненные остатки пищи, осколки разбитой посуды.
- 3.14. При переводе на другую работу, хотя и временно, требуй, чтобы тебя обучили безопасным приемам работы, с проведением доп. инструктажа по технике безопасности.
- 3.15. Не включай электроприборы влажными руками.
- 3.16. При работе с сушильным шкафом не производить загрузку и выгрузку посуды без предварительного выключения сушильного шкафа.
- 3.17. При мытье окон, стен пользоваться только исправными стремянками, закрепляя их на крючок.
- 3.18. Во избежание падения, чаще и суше вытирать пол в моечной. Своевременно надо убирать разлитую жидкость в производственных помещениях.
- 3.19. Разрешается переносить груз не более 10кг.
- 3.20. Загрязненные тряпки, ветошь убирать в специально отведенное место или выносить на улицу в специальный контейнер.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При ощущении хотя бы незначительного ожога рук горячей водой с примесью химикатов, работу немедленно прекрати и обратись к врачу.
- 4.2. При ранении рук, ног, туловища необходимо вскрыть в аптечке индивидуальный пакет, в соответствии с наставлением, напечатанном на его обертке. При наложении повязки нельзя касаться руками той ее части, которая должна быть наложена непосредственно на рану.

5. Требования безопасности по окончании работ

- 5.1. Перекрыть расходные питающие вентили на водопроводе.
- 5.2. Слить воду из ванн, для чего вынуть пробки или переливную трубу.
- 5.3. Произвести санитарную обработку оборудования и инвентаря, дезинфекцию столовой посуды.
- 5.4. По окончании работы вымытую посуду, приборы и инвентарь, и оставшиеся химикаты уложить в установленное место.
- 5.5. Обойти свой участок, проверить чистоту и порядок.
- 5.6. Спецдежду повесить в отдельный шкафчик.
- 5.7. Собрать инвентарь и сложить его в специально отведенное место.
- 5.8. Вымыть лицо, руки теплой водой с мылом, принять душ.