

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ  
МОЙЩИКА ПОСУДЫ**

**ИОТ № 60 – 2022**

**2022 г**

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель профсоюзной  
организации  
\_\_\_\_\_ Р.А.Скоглякова  
« 29 » августа 20 22 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГПОУ ТО «ДПК»  
\_\_\_\_\_ Т.А. Советова  
« 29 » августа 20 22 г.  
Приказ от 29.08.2022 № 374

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ МОЙЩИКА ПОСУДЫ ИОТ № 60 -2022**

### **1. Область применения**

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования по обеспечению безопасных условий труда для мойщика посуды ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» .

1.2. Настоящая инструкция по охране труда для мойщика посуды разработана на основе установленных обязательных требований по охране труда в Российской Федерации, а также:

- 1) изучения работ при мытье посуды;
- 2) результатов специальной оценки условий труда;
- 3) анализа требований профессионального стандарта;
- 4) определения профессиональных рисков и опасностей, характерных для работ по мытью посуды;
- 5) анализа результатов расследования имевшихся несчастных случаев при мытье посуды;
- 6) определения безопасных методов и приемов выполнения работ по мытью посуды.

1.2. Выполнение требований настоящей инструкции обязательны для всех работников при мытье посуды независимо от их специальности, квалификации и стажа работы.

### **2. Нормативные ссылки**

2.1. Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

2.1.1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

2.1.2 «Правила по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями» утверждены приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27.11.2020, №835н;

2.1.3 Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем";

2.1.4. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, Приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н;

2.1.5. Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов Приказ Минтруда от 28.10.2020 № 753н.

### **3. Общие требования охраны труда**

3.1. Настоящая Инструкция предусматривает основные требования по охране труда для мойщика посуды.

3.2. При мытье посуды работнику необходимо выполнять свои обязанности в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.

3.3. К работе для мойщика посуды 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.

3.4. Мойщик посуды несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации за соблюдение требований настоящей инструкции.

### **3.5. Соблюдение правил внутреннего распорядка.**

3.5.1. Мойщик посуды обязан соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы (смены), перерывы для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

### **3.6. Требования по выполнению режимов труда и отдыха при мытье посуды.**

3.6.1. При мытье посуды работник обязан соблюдать режимы труда и отдыха.

3.6.2. Продолжительность ежедневной работы, перерывов для отдыха и приема пищи определяется

3.6.3. Время начала и окончания смены, время и место для отдыха и питания, устанавливаются по графикам сменности распоряжениями руководителей подразделений.

3.6.4. Мойщик посуды должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

### **3.7. Перечень опасных и вредных производственных факторов, которые могут воздействовать на работника в процессе работы, а также перечень профессиональных рисков и опасностей.**

3.7.1. В процессе работы на мойщика посуды суды 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;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря;
- химические факторы;
- физические перегрузки.

3.7.2. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при мытье посуды могут возникнуть следующие риски:

а) механические опасности:

- опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;
- опасность удара;
- опасность быть порезанным;
- опасность натывания на неподвижную колющую поверхность (острие).

### **3.8. Перечень специальной одежды, специальной обуви и средств индивидуальной защиты, выдаваемых работникам в соответствии с установленными правилами и нормами.**

3.8.1. Для защиты от воздействия вредных и (или) опасных факторов производственной среды и (или) загрязнения мойщику посуды выдаются средства индивидуальной защиты в соответствии с утвержденными нормами бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» в соответствии с типовыми нормами выдачи СИЗ на текущий год.

3.8.2. Выдаваемая специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия.

3.8.3. Средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, к применению не допускаются.

3.8.4. Личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках и гардеробной. Уносить спецодежду за пределы предприятия запрещается.

### **3.9. Порядок уведомления администрации о случаях травмирования работника и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента.**

3.9.1. При возникновении несчастного случая, микротравмы пострадавший должен постараться привлечь внимание кого-либо из работников к произошедшему событию, при возможности, сообщить о произошедшем непосредственному руководителю, любым доступным для этого способом и обратиться в здравпункт.

3.9.2. Работник должен немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой известной ему ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о нарушении работниками и другими лицами, участвующими в производственной деятельности работодателя, требований охраны труда, о каждом известном ему несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков профессионального заболевания, острого отравления.

3.9.3. При обнаружении в зоне работы несоответствий требованиям охраны труда (неисправность оборудования, приспособлений и инструмента, неогороженный проём, траншея, открытый колодец, отсутствие или неисправность ограждения опасной зоны, оголенные провода и т.д.) немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю работ.

### **3.10. Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать работник при выполнении работы.**

3.10.1. Для сохранения здоровья мойщик посуды должен соблюдать личную гигиену. Необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования.

3.10.2. При работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, следует пользоваться защитными перчатками, защитными кремами, очищающими пастами, а также смывающими и дезинфицирующими средствами.

3.10.3. Перед приемом пищи обязательно мыть руки теплой водой с мылом.

3.10.4. Для питья употреблять воду из диспенсеров, чайников.

3.10.5. Принимать пищу разрешается только в специально отведенных для этой цели местах.

3.10.6. Курить в помещениях и на территории учреждения категорически запрещается.

## **4. Требования охраны труда перед началом работы**

### **4.1. Порядок подготовки рабочего места.**

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

4.1.2. 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.

### **4.2. Порядок проверки исходных материалов (заготовки, полуфабрикаты).**

Перед началом работы работник обязан проверить исправность и комплектность исходных материалов (заготовок, полуфабрикатов).

### **4.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты до использования.**

4.3.1. Перед началом работы работник обязан надеть положенные спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность.

4.3.2. При нарушении целостности спецодежды, спецобуви и СИЗ необходимо сообщить об этом непосредственному руководителю.

4.3.3. Работник обязан правильно применять и поддерживать спецодежду, спецобувь и СИЗ в чистоте, своевременно заменять. При необходимости спецодежду нужно сдавать в стирку и ремонт. Изношенная до планового срока замены спецодежда, не подлежащая ремонту, списывается в установленном порядке.

### **4.4. Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, сигнализации, блокировочных и других устройств, защитного заземления, вентиляции, местного освещения, наличия предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков).**

4.4.1. Надеть спецодежду.

4.4.2. Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.

4.4.3. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

4.5. Мойщик посуды не должен приступать к работе, если условия труда не соответствуют требованиям по охране труда или другим требованиям, регламентирующим безопасное производство работ, а также без получения целевого инструктажа по охране труда при выполнении работ повышенной опасности, несвойственных профессии работника разовых работ, работ по устранению последствий инцидентов и аварий, стихийных бедствий и при проведении массовых мероприятий.

## **5. Требования охраны труда во время работы**

### **5.1. Способы и приемы безопасного выполнения работ, использования оборудования, транспортных средств, грузоподъемных механизмов, приспособлений и инструментов.**

5.1.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

5.1.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

5.1.3. Освободить столовую посуду от остатков пищи, которые складывать в подготовленную емкость с крышкой.

5.1.4. 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.

5.1.5. 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.

Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.

5.1.6. Стеклопосуда после механической очистки моется в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем ополаскивается горячей проточной водой и просушивается на специальных решетках.

5.1.7. 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.

5.1.8. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

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

5.1.10. Передвигать передвижные стеллажи в направлении "от себя".

5.1.11. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

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

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

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

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

5.1.16. Во время работы с использованием посудомоечной машины соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, постоянно следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины, проверять наличие моющего раствора в бачке (3-4 раза в смену), пополнять машину моющим средством по мере необходимости. Замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения.

5.1.17. Столовые приборы укладывать только в лотке.

5.1.18. Предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работников, находящихся рядом.

5.1.19. Включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".

5.1.20. 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", отключена пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!".

5.1.21. 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.

5.1.22. Прекратить эксплуатацию посудомоечной машины, если:

- прекращена 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.

## **5.2. Требования безопасного обращения с исходными материалами (сырье, заготовки, полуфабрикаты).**

5.2.1. Работник должен применять исправное оборудование и инструмент, сырье и заготовки, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При производстве работ по выполнению технологических (рабочих) операций быть внимательным, проявлять осторожность.

## **5.3. Указания по безопасному содержанию рабочего места.**

5.3.1. Работник должен поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте.

5.3.2. Отходы следует удалять с помощью уборочных средств, исключающих травмирование работников.

5.3.4. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения деталями, материалами, инструментом, приспособлениями, прочими предметами.

#### **5.4. Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций.**

5.4.1. При ухудшении состояния здоровья, в том числе при проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), работник обязан немедленно известить своего непосредственного или вышестоящего руководителя, обратиться в ближайший здравпункт.

5.4.2. Если в процессе работы работнику станет непонятно, как выполнить порученную работу, или в случае отсутствия необходимых приспособлений для выполнения порученной работы, он обязан обратиться к своему непосредственному руководителю. По окончании выполнения задания работник обязан доложить об этом своему непосредственному руководителю.

#### **5.5. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты работников.**

5.5.1. Во время проведения работ работники обязаны пользоваться и правильно применять выданные им средства индивидуальной защиты. Работать только в исправной спецодежде и спецобуви и применять индивидуальные средства защиты.

5.6. Не курить, не принимать пищу на рабочем месте.

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

### **6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

#### **6.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие.**

При мытье посуды возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

- технические проблемы с оборудованием, по причине высокого износа оборудования;
- возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.

#### **6.2. Действия работников при возникновении аварий и аварийных ситуаций.**

6.2.1. В случае если разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и савок.

6.2.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации детского сада, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

6.2.3. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести прямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации детского сада.

#### **6.3. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.**

6.3.1. При несчастном случае на производстве необходимо:

- быстро принять меры по предотвращению воздействия на потерпевшего травмирующих факторов, оказанию потерпевшему первой помощи, вызову на место происшествия медицинских работников или доставке потерпевшего в организацию здравоохранения;
- сообщить о происшествии непосредственному руководителю;
- обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих, остановки непрерывного производства) – фиксирование обстановки путем составления схемы, протокола, фотографирования или иным методом.

6.3.2. Во всех случаях травмы или внезапного заболевания необходимо вызвать на место происшествия медицинских работников, при невозможности – доставить пострадавшего в ближайшую организацию здравоохранения.

#### **6.4. Процесс извещения руководителя работ о ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, и о каждом произошедшем несчастном случае.**

6.4.1. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя .

6.4.2. При несчастном случае необходимо освободить пострадавшего от травмирующего фактора, соблюдая собственную безопасность, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103, сообщить о происшествии руководству и по возможности сохранить без изменений обстановку на рабочем месте, если это не приведет к аварии и/или травмированию других людей.

### **7. Требования охраны труда по окончании работы**

#### **7.1. Порядок приема и передачи смены.**

Передача смены должна сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

#### **7.2. Порядок отключения, остановки, разборки, очистки и смазки оборудования, приспособлений, машин, механизмов и аппаратуры.**

7.2.1. Слить воду из моечных ванн и промыть ванны горячей водой.

7.2.2. 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.

7.2.3. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течении 15 мин. или засыпать хлорной известью и вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

#### **7.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты после использования.**

Снять средства индивидуальной защиты, спецодежду, спецобувь, осмотреть и удостовериться в их исправности, после чего убрать в индивидуальный шкаф или иное, предназначенное для них место. Не допускается хранение спецодежды на рабочем месте.

#### **7.4. Порядок уборки отходов, полученных в ходе производственной деятельности.**

После окончания работ убрать рабочее место, привести в порядок инструмент и оборудование, собрать и вынести в установленное место мусор.

#### **7.5. Требования соблюдения личной гигиены.**

Работники должны:

- принять душ.
- надеть личную одежду.

#### **7.6. Порядок извещения руководителя работ о недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы.**

Об окончании работы и всех недостатках, обнаруженных во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

Заведующий столовой

Панкратова Т.В.

Заместитель директора по Б и ХР

Ломоносов Р.С.

Специалист по охране труда

Подлубошникова С.М.