

УТВЕРЖДЕНО

Руководитель

Т.В.Ч. Сош. 2
С.п. Трушков
А.И. Аршва 3.31

Инструкция по охране труда для посудомойщика (мойщика посуды)

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 проверке знания требований охраны труда, обучение методам и приемам оказания первой помощи пострадавшим, правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением I квалификационной группы допуска по 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 освещенности 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 заостренных 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 электрокипятильницы.
- 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 утрубовывать 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 облакачиваться 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: _____ / _____ /

С инструкцией ознакомлен (а)

« ____ » _____ 202__ г. _____ / _____ /