



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы

Петряева О.В.

«21 ноября 202 г.

**Инструкция № 2.21
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;
- 1.3. 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.
- 1.4. Мойщик должен быть обеспечен санитарной одеждой.
- 1.5. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.
- 1.6. Использовать по назначению и бережно относиться к выданным СИЗ.
- 1.7. Не загромождать рабочие места.
- 1.8. Не держать в одежде булавок, иголок, стеклянных бьющихся и острых предметов.

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.

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 пользоваться 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 сполоскании 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 пиши, 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 суще вытираять 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 вентиля на водопроводе.
- 5.2.Слить воду из вани, 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 уложи в установленное место.
- 5.5.Обойти свой участок, проверить чистоту и порядок.
- 5.6.Спецодежду повесить в отдельный шкафчик.
- 5.7.Собрать инвентарь и сложить его в специально отведенное место.
- 5.8.Вымыть лицо, руки теплой водой с мылом.

С инструкцией ознакомлен (а)

«1 » сентябрь 2021 г. / Маркелова К.М. /
подпись ФИО

« » 20 г. / /
подпись ФИО