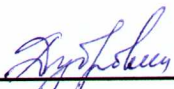


«СОГЛАСОВАНО»

Председатель первичной профсоюзной организации

  
Т.Л. Кострова  
« 24 » 05 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

  
Н.К. Иванова  
« 24 » 05 2016 г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА**  
**ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА**  
**ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОСУДОМОЕЧНОЙ**  
**МАШИНЫ**

(наименование)

**ИОТ-13а**

(обозначение)

## 1. Общие требования безопасности

Настоящая инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовыми актами, регулирующими трудовые правоотношения, на основании типовой инструкции по охране труда ТИ РМ-042-2002 для машиниста моечной машины (мойщика посуды) (далее — мойщика посуды) с учетом условий работы в учреждении.

1.1. Лица, допущенные к работе на посудомоечной машине, должны знать ее устройство, правила эксплуатации и пройти инструктаж по технике безопасности и стажировку по безопасным методам работы.

1.2. На мойщика посуды могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части оборудования (конвейера); повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря; химические факторы; физические перегрузки).

1.3. Мойщик посуды извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Мойщику посуды следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу на рабочем месте.

## 2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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



### 2.3. 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.

### 2.4. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

### 2.5. При эксплуатации посудомоечной машины проверить:

- исправность вентиля на подводящих магистралях;
- отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
- наличие воды в моечных ваннах, водонагревателе;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений (щитков, облицовок, кожухов и т.п.), закрывающих подвижные узлы и нагреваемые поверхности машины;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг машины;
- исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
- исправность концевого выключателя, конечного микропереключателя;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла, отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов).

2.6. Подготовить посудомоечную машину к работе: перед подачей напряжения заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.

### 2.7. Перед включением в работу электрокипяtilьника:

- открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипяtilьника водой;
- определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;
- слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);



– проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипятильника с проводом защитного заземления.

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

### 3. Требования безопасности во время работы

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

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное посудомоечное оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории учреждения, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, моечными ваннами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.

3.7. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

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

3.9. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.10. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

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

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

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



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

3.15. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);

- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.16. 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. Для пополнения машины моющим средством отключить ее кнопкой «стоп». Открыть правую дверцу, снять крышку с бачка и залить моющее средство. Замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения. Для этого машину остановить, нажав на кнопку «стоп», вынуть перфорированные сетки и сливные пробки. После слива воды из ванн сливные пробки установить на место и повторить операцию «Подготовка к работе».

3.17. Устанавливать столовую посуду на ленту конвейера устойчиво, столовые приборы укладывать только в лотке.

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

3.19. Включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

3.20. 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!».

3.21. Удалять остатки пищевых продуктов, очищать моечную камеру машины при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.22. 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.

3.23. 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.

3.24. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить травяными щетками или мочалками.

3.25. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;

- не нажимать сильно на стенки посуды;

- мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;

- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.26. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие — не более 12–15 штук, мелкие 15–20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд. Не допускается ставить стаканы один в другой.

3.27. При эксплуатации электрокипятильника:

- регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;

- сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);

- немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана.

3.28. В процессе работы электрокипятильника не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

3.29. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить



об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

#### 4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте:

- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды и т.п.;

- доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих работников, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с применением химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая доврачебная помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

#### 5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Отключить посудомоечную машину от электрической сети (отключить автоматический выключатель).

5.2. Перекрыть вентили подвода воды к водонагревателю, ванне и душам струйной очистки.

5.3. Слить воду из ванн, для чего вынуть пробки (в посудомоечных машинах непрерывного действия) или переливную трубу (в посудомоечных машинах периодического действия). Снять фартуки (шторки) и промыть их в моющем растворе.

5.4. Открыть и закрепить в верхнем положении фиксаторами дверцы посудомоечной машины. Остатки пищи из моечной камеры машины удалить с помощью щетки. Промыть ванны и внутреннюю часть рабочей камеры машины моющим раствором. Снять и промыть фильтры насосов, в случае засорения снять и прочистить форсунки. Водой из шланга промыть ванны и кожух. После санитарной обработки все узлы и детали установить на место.

5.5. После мытья столовой посуды ручным способом произвести санитарную обработку двухсекционных ванн. Провести дезинфекцию всей столовой посуды и приборов (в

соответствии с инструкцией по приготовлению дезинфицирующих средств). Закрывать краны холодной и горячей воды.

5.6. Устойчиво разместить на места хранения чистую продезинфицированную столовую посуду и приборы.

5.7. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.

5.8. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.9. Выключить свет в помещении.

5.10. Доложить руководителю работ о всех неисправностях и замечаниях.

5.11. Снять спецодежду и повесить в шкаф для хранения.

5.12. Принять душ.

Разработал  
Шеф-повар



Н.А. Дугина

Согласовано

Ответственный по охране труда  
Заместитель директора

 М.А. Клюкин