

ГБУ СО ЯО Норский геронтопсихиатрический центр

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель первичной профсоюзной организации


Т.Л. Кострова
«27» 05 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор



Н.К. Иванова
2016 г.

ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ДЛЯ МОЙЩИКА ПОСУДЫ
(наименование)
ИОТ-18
(обозначение)

г. Ярославль
2016 г.

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды допускаются лица, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе по мытью посуды возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

1.3.1. повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;

1.3.2. повышенный уровень шума на рабочем месте;

1.3.3. повышенная влажность воздуха;

1.3.4. недостаточная освещенность рабочей зоны;

1.3.5. острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря;

1.3.6. химические ожоги, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств;

1.3.7. поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.

1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда:

фартук клеёнчатый с нагрудником, перчатки резиновые, резиновая обувь.

1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано двугнёздной ванной, корпус которой заземляется.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10. Мойщику посуды следует:

1.10.1. оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

1.10.2. перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

1.10.3. работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

1.10.4. после посещения туалета мыть руки с мылом;

1.10.5. не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования охраны труда 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. Проверить наличие и надёжность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.

2.4. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

2.5. 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 надёжность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипяtilьника с проводом защитного заземления.

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

3. Требования охраны труда 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 соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

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

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.

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

3.16. Столовая посуда моется щеткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50°С, с добавлением моющих средств. Затем посуда ополаскивается во второй ванне горячей проточной водой при температуре 65°С. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах, или на стеллажах и решетках.

3.17. 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.

3.18. Чистые тарелки поставить в сушку для посуды. Бокалы установить на сушку для посуды в один ряд. Не допускается ставить бокалы один в другой.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищёнными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.

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

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

4.4. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом непосредственному руководителю.

5. Требования охраны труда по окончании работы

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

5.2. После мытья столовой посуды произвести санитарную обработку двухсекционных ванн. Провести дезинфекцию всей столовой посуды и приборов (в соответствии с инструкцией по приготовлению дезинфицирующих средств). Закрыть краны холодной и горячей воды.

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

5.4. Мочалки, щётки 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.

5.5. Остатка пищи вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

5.6. Снять спецодежду, привести в порядок рабочее место и вымыть руки с мылом.

Разработал
Шеф-повар



Н.А. Дугина

Согласовано

Ответственный по охране труда
Заместитель директора



М.А. Клюкин