**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗАКУЛЕЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА № ИОТ-8

ДЛЯ МОЙЩИКА ПОСУДЫ

с. Закулей, 2022

**Инструкция по охране труда № ИОТ-8**

**для мойщика посуды**

**1. Общие требования охраны труда**

1. Настоящая Инструкция предусматривает основные требования по охране труда для мойщика посуды. Мойщику посуды необходимо выполнять свои обязанности в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.
2. Мойщик посуды обязан соблюдать установленные в организации режимы труда и отдыха, а также действующие Правила внутреннего трудового распорядка, соблюдать требования инструкции о мерах пожарной безопасности, электробезопасности, выполнять требования по эксплуатации оборудования, бережно относится к средствам индивидуальной защиты.
3. Мойщику посуды должен знать и соблюдать правила личной гигиены: принимать пищу, курить, отдыхать только в специально отведенных для этих целей местах; пить воду только из установленных источников (диспенсеров, фильтров, чайников); при работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук (моющие и чистящие средства), пользоваться защитными средствами, выданными в установленном порядке.
4. Вредные и опасные производственные факторы, присутствующие на рабочем месте мойщика посуды:
* повышенная температура поверхностей оборудования;
* повышенная температура воды;
* острые края кухонных инструментов и механизмов оборудования (ножей, ножниц, вил);
* повышенное напряжение в электрической сети;
* физические перегрузки.
1. Основным профессиональными рисками и опасностями при работе на кухне являются:
* опасность поражения электрическим током вследствие контакта с токоведущими частями электрооборудования и приборов, которые находятся под напряжением;
* опасность получения термического ожога при контакте с поверхностями оборудования или жидкостями, имеющими высокую температуру;
* опасность травмирования острыми краями режущих и колющих инструментов, механизмов оборудования;
* опасность падения, в том числе из-за поскальзывания;
* опасность физических перегрузок, связанная с перемещением грузов и выполнением работы стоя.
1. Мойщик посуды обеспечивается спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими правилами и нормами обеспечения работников СИЗ на основании локальных актов работодателя:
* выдаваемые специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия;
* средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, к применению не допускаются;
* выдача специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты регистрируется в карточке учета выдачи СИЗ за подписью работника;
* личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках или гардеробной. Уносить спецодежду за пределы предприятия не допускается.
1. Мойщик посуды обязан извещать непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом происшедшем несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья или о проявлении признаков отравления.
2. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, могут быть привлечены к дисциплинарной ответственности в соответствии законодательством РФ и с правилами внутреннего трудового распорядка.

**2. Требования охраны труда перед началом работы**

1. Надеть специальную одежду и застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская наличия свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иглами, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
2. Проверить наличие и исправность необходимых для работы инвентаря, приспособлений и инструментов; освободить подходы и проходы к рабочему месту и оборудованию.
3. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:
* достаточность освещения рабочей зоны;
* исправность применяемого оборудования и инструментов (целостность проводов и элементов электроинструментов, надежность заземления электрооборудования);
* отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
* надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;
* работу местной вытяжной вентиляции;
* состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).
1. Проверить наличие воды в водопроводной сети, исправность вентилей.
2. Осмотреть инвентарь и инструменты, убедиться в их исправности, принять меры для замены непригодного инвентаря.
3. Обо всех обнаруженных при подготовке к работе неисправностях сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

**3. Требования охраны труда во время работы**

1. Мойщик посуды должен выполнять только ту работу, которая входит в его должностные обязанности и которая поручена непосредственным руководителем.
2. Не поручать и не передавать свою работу необученным и посторонним лицам.
3. Во время работы необходимо правильно применять выданные в установленном порядке средства индивидуальной защиты.
4. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только по прямому назначению.
5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола разлитые жидкости во избежание поскальзывания.
6. Выполнять работы только с исправно работающей приточно-вытяжной вентиляцией.
7. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации и другие проходы тарой, инвентарем и другими посторонними предметами.
8. Вентили, краны на водопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие случайные предметы.
9. При переноске емкостей с горячей водой не наполнять их более чем на три четверти его объема, работы по их переноске выполнять вдвоем, используя прихватки или сухие полотенца. Крышка емкости должна быть снята.
10. Переносить посуду и уборочный инвентарь допускается только в исправной таре, не загружая ее более номинальной массы.
11. Не допускаются к использованию емкости, имеющие деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или не имеющие ручек.
12. Использовать для сидения (опоры) во время работы случайные предметы или оборудование не допускается.
13. Во время работы не допускать попадания влаги на токоведущие части применяемого электрооборудования, а также внутрь его корпуса.
14. При наличии напряжения на корпусе применяемого электрооборудования, возникновении постороннего шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.
15. При мытье посуды с использованием моечных ванн соблюдать требования охраны труда, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, использовать машины только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по их эксплуатации.
16. При уходе за механическим оборудованием (мясорубки, миксеры, блендеры) разборку и мытье производить в соответствии с требованиями эксплуатационной документации.
17. Кухонную посуду с пригоревшей пищей необходимо отмачивать теплой водой с добавлением специальных средств. Не следует очищать ее ножами или другими металлическими или острыми предметами.
18. Не переносить посуду большими, неустойчивыми стопами.
19. При мытье столовой посуды ручным способом следует:
* укладывать тарелки в моечные ванны, сортируя по размерам, и небольшими стопами;
* не сдавливать стенки посуды чрезмерно;
* мытье стеклянной посуды производить отдельно от металлической столовой посуды;
* при ополаскивании посуды горячей водой применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.
1. Не перемещать посуду мокрыми руками во избежание ее падения и травмирования работников осколками. Переносите посуду, не торопясь и смотря под ноги.
2. При укладывании посуды в место сушки стопами необходимо контролировать их устойчивость. Не ставить стаканы один в другой.
3. Если в процессе работы посуда разбилась, собирать осколки следует с помощью специального инвентаря (совок, веник), собирать осколки непосредственно руками запрещено.
4. При обнаружении на посуде сколов и трещин должны быть приняты меры к ее замене. Применение поврежденной посуды для организации питания не допускается.
5. При перемещении в помещениях организации необходимо соблюдать меры личной предосторожности, остерегаясь поскальзывания (спотыкания), ударов о низкорасположенные элементы зданий и коммуникаций.

**4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

1. При работе на кухне возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:
* технические проблемы с оборудованием и приборами по причине их высокого износа, нарушения изоляции проводов питания, неисправности в токоведущих частях оборудования, а также при нарушении требований безопасности при работе с ними;
* травмирование работника вследствие воздействия жидкостей, паров, поверхностей, имеющих высокую температуру или пореза острыми частями инструментов;
* возникновение очагов пожара из-за нарушения требований пожарной безопасности.
1. При возникновении любой аварийной обстановки необходимо известить своего непосредственного руководителя любым доступным способом лично или через коллег, принять меры к оповещению об опасности окружающих людей и их эвакуации в безопасное место, по возможности принять меры по ликвидации или локализации аварийной ситуации.
2. В случае возгорания или появлении признаков возгорания следует отключить электроэнергию, сообщить непосредственному руководителю, вызвать пожарную охрану по телефону 101, 01, по возможности принять меры к спасению людей и тушению пожара.
3. При поражении электрическим током пострадавшего необходимо освободить от действия поражающего фактора, оказать ему первую помощь в зависимости от полученных повреждений, сообщить непосредственному руководителю и вызвать скорую помощь по телефону 103, 03.
4. При несчастном случае, микротравме необходимо оказать пострадавшему первую помощь в зависимости от его состояния, оповестить своего непосредственного руководителя, вызвать скорую помощь и принять меры к сохранению до начала расследования обстановки на рабочем месте на момент возникновения аварии без изменений, если это не создаст угрозу для работающих и не приведет к распространению аварии.
5. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим функционирования организации, все работы необходимо остановить. Сообщить об этом непосредственному руководителю, не приступать к работе до устранения неисправностей.

**5. Требования охраны труда по окончании работы**

1. Выключить и обесточить применяемое в работе электрооборудование и приборы.
2. Очистить и убрать рабочий инвентарь в отведенное место хранения.
3. Закрыть вентили (краны) на водопроводах.
4. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, а использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
5. Убедиться в безопасности поверхностей пола, отсутствии воды и других пролитых жидкостей, при необходимости – вытереть насухо.
6. Для транспортирования отходов использовать специально предназначенные для этой цели приспособления (тележки, ведра и т.д.). Тележку при перемещении направлять «от себя».
7. Снять спецодежду и обувь, осмотреть, убедиться в их исправности, при необходимости сдать в починку или стирку, убрать в отведенное для хранения место. Не хранить СИЗ непосредственно на рабочем месте.
8. Вымыть руки и лицо теплой водой с мылом.
9. Обо всех выявленных в процессе работы недостатках и принятых мерах по их устранению оповестить непосредственного руководителя.