

Государственное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение детский сад №33 комбинированного вида
Московского района Санкт-Петербурга
196233, г. Санкт-Петербург, пр. Космонавтов, дом 50, корпус 2, Литер А
тел. (812)727-44-90

ПРИНЯТО

Общим собранием
ГБДОУ детский сад №33
Протокол № 6 от 15.02.2022г.

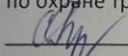
УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
ГБДОУ детский сад № 33
Московского района
Санкт-Петербурга
Тихонова Н.С.
«28» февраля 2022г.

Приказ № 3 п.8 – Ф от 15.02.2022г.

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для мойщика посуды
№ 55-2022

СОГЛАСОВАНО

Специалист
по охране труда
 Рубцова С.В.
28.02.2022г.

Введено с «01» марта 2022 г.

г. Санкт-Петербург
2022г.

Инструкция по охране труда разработана в соответствии с требованиями Приказа Минтруда России от 29.10.2021 N 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем", раздела X Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовых актов регламентирующих требования охраны труда.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция регламентирует основные требования охраны труда для мойщика посуды.

1.2. К самостоятельной работе мойщика посуды, допускаются лица, прошедшие вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности, инструктаж по электробезопасности, стажировку, обученные безопасным методам и приемам выполнения работы, оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве.

В течение месяца, со дня принятия на работу, работники должны пройти обучение и проверку знаний требований охраны труда.

1.3. Работник, не прошедший своевременно повторный инструктаж по охране труда (не реже одного раза в 6 месяцев) не должен приступать к работе.

1.4. При изменении правил по охране труда, замене или модернизации оборудования, приспособлений, инструмента, нарушении действующих норм и правил по охране труда, которые привели или могут привести к травматизму, аварии, пожару, при перерывах в работе более 30 календарных дней, по требованию органов надзора проводится внеплановый инструктаж.

1.5. О проведении повторного и внепланового инструктажа производится соответствующая запись в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего. Работник, получивший инструктаж и показавший неудовлетворительные знания, к работе не допускается. Он обязан вновь пройти инструктаж.

1.6. При поступлении на работу мойщик посуды должен проходить предварительный медосмотр, а в дальнейшем - периодические медосмотры в установленные сроки.

1.7. Работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, утвержденные в ГБДОУ детский сад №33.

1.8. При работе на мойщика посуды возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- 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.

1.9. Перечень профессиональных рисков и опасностей при исполнении должностных обязанностей мойщика посуды:

- опасность пореза в результате воздействия движущихся режущих частей механизмов, машин;
- опасность удара из-за падения снега или сосулек с крыши;
- опасность пореза в результате воздействия острого режущего инструмента;
- опасность падения из-за потери равновесия при поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании;
- опасность поражения током вследствие контакта с токопроводящими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенное прикосновение) до 1000 в.;
- опасность ожога из-за контакта с поверхностью, имеющей высокую температуру;
- опасность перегрева из-за воздействия повышенной температуры воздуха;
- опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе;
- опасность физических перегрузок при чрезмерных физических усилиях при перемещении предметов и деталей;
- опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре;
- опасность, связанная с дегустацией отравленной пищи.

Данный перечень является перечнем наиболее вероятных опасностей, но не является исчерпывающим, и может дополняться в процессе управления профессиональными рисками в учреждении.

Перечень профессиональных рисков и опасностей для профессии подсобного рабочего кухни указан в карте идентификации опасностей и оценки рисков.

1.10. Мойщик посуды кухни должен работать в специальной одежде, специальной обуви и в случае необходимости использовать другие средства индивидуальной защиты.

Неиспользование средств индивидуальной защиты влечет к отстранению от выполнения работы без сохранения заработной платы.

1.11. Мойщик посуды должен извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью сотрудников и воспитанников, о каждом несчастном случае, происшедшем в учреждении, об ухудшении состояния своего здоровья.

1.12. При обнаружении какой-либо неисправности оборудования, приспособлений и инструмента необходимо сообщить о выявленных недостатках своему непосредственному руководителю. До устранения неисправностей к работе не приступать.

1.13. Работник должен соблюдать правила личной гигиены. По окончании работы, перед приемом пищи необходимо мыть руки с мылом.

1.14. При выполнении работ мойщик посуды должен руководствоваться требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.15. Во избежание электротравм и поражений электрическим током мойщик посуды не должен прикасаться к открытой электропроводке и кабелям.

1.16. Мойщик посуды не должен приступать к выполнению разовых работ, не связанных с его прямыми обязанностями по специальности, без получения внепланового или целевого инструктажа.

1.17. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать места их расположение.

1.18. Курить разрешается только в специально отведенных и оборудованных местах.

1.19. Мойщик посуды должен знать приемы оказания первой помощи пострадавшему в соответствии с Инструкцией по оказанию первой помощи утвержденной руководителем учреждения.

1.20. Употребление алкогольных и слабоалкогольных напитков, наркотических веществ на работе, а также выход на работу в нетрезвом виде запрещается.

1.21. Не допускается хранить и принимать пищу и напитки на рабочих местах.

1.22. Работник должен соблюдать требования данной инструкции по охране труда. За невыполнение требований данной инструкции по охране труда, работник несет ответственность согласно действующему законодательству РФ.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Осмотреть и подготовить свое рабочее место, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы, проверить достаточность освещения рабочей поверхности (зоны), отсутствие слепящего действия света.

2.3. Проверить состояние пола на рабочем месте. Если пол скользкий или мокрый, потребовать, чтобы его вытерли, или сделать это самому.

2.4. Проверить и надеть специальную одежду, специальную обувь, приготовить другие средства индивидуальной защиты. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.5. Проверить оснащенность рабочего места необходимыми для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями. Проверить исправность оборудования и приспособлений. Запрещается работать неисправными приспособлениями или на неисправном оборудовании.

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. Нельзя поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Следует 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, необходимо использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

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

3.5. Нельзя 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.

3.6. Рекомендуется использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

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

3.8. Следует передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.9. Необходимо переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

3.10. Нельзя использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.11. Нужно освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.12. Следует немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

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

3.14. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов необходимо:

- 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.

3.15. 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.

3.16. 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.

3.17. Соблюдать установленные правила пожарной безопасности.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. Мойщик посуды обязан немедленно извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников и детей, о каждом несчастном случае, происшедшем на территории работодателя, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), о всех нарушениях, обнаруженных неисправностях.

4.2. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал мойщик посуды, ему следует прекратить работу, немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны, оказать пострадавшему первую помощь, вызвать скорую медицинскую помощь, помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение и сообщить о случившемся руководителю ГБДОУ детский сад №33 Московского района Санкт-Петербурга, а также сохранить обстановку и состояние оборудования таким, какими они были в момент происшествия (если это не угрожает жизни, здоровью окружающих работников и не приводит к аварии).

4.3. Если несчастный случай произошел с самим мойщиком посуды, ему следует прекратить работу, по возможности обратиться в медицинское учреждение, сообщить о случившемся руководителю ГБДОУ детский сад №33 Московского района Санкт-Петербурга или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

4.4. Мойщику посуды необходимо уметь оказывать первую помощь пострадавшему.

4.5. При возникновении пожара:

- прекратить работу;
- немедленно эвакуировать воспитанников (согласно плану эвакуации) из помещения, закрыв все форточки, окна (с целью нераспространения быстрого огня);
- по возможности отключить электрооборудование;
- нажать кнопку пожарной сигнализации и подать сигнал о пожаре;
- сообщить о случившемся работодателю;
- принять меры по эвакуации детей и работников;
- принять меры по локализации пожара имеющимися средствами пожаротушения, руководствуясь инструкцией по пожарной безопасности;
- при необходимости вызвать пожарную охрану (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, тел.) и организовать встречу пожарных подразделений.

4.6. При аварии (прорыве) системы отопления необходимо немедленно удалить воспитанников из помещения, сообщить о происшедшем администрации.

4.7. Необходимо помнить об уголовной ответственности за несвоевременное сообщение о несчастном случае с воспитанником детского сада или за промедление в оказании помощи, эвакуации детей, вызове скорой помощи.

Вызов экстренных служб

112, 101,102,103,104

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. После мытья столовой посуды ручным способом произвести санитарную обработку двухсекционных ванн.

5.2. Провести дезинфекцию всей столовой посуды и приборов.

5.3. Закрывать краны холодной и горячей воды.

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

5.5. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.

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

5.7. При обнаружении замечаний по охране труда поставить в известность заведующего.

5.8. Снять рабочую одежду, сменную обувь и убрать их в установленное место.

