

**краевое государственное казенное учреждение для детей-сирот  
и детей, оставшихся без попечения родителей  
«Ачинский детский дом № 1»**

СОГЛАСОВАНО

Представитель трудового  
коллектива КГКУ «Ачинский детский дом  
№1»

\_\_\_\_\_ С.В. Гладилин  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГКУ «Ачинский детский дом  
№1»

\_\_\_\_\_ В.А. Антропова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
по охране труда**

*Для мойщика посуды*

---

(наименование профессии, должности или вида работ)

**ИОТ-19-2017**

**1. Общие требования безопасности.**

1.1. К работе мойщика посуды допускаются лица мужского и женского пола не моложе 18 лет, прошедшие первичный медицинский осмотр, а также вводные инструктажи по охране труда и пожарной безопасности, инструктаж на рабочем месте, имеющие 1 группу по электробезопасности.

Работник, не прошедший своевременно повторный инструктаж по охране труда (не реже 1 раза в 6 месяцев) не должен приступать к работе.

1.2. Работник должен знать и соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка учреждения, правила использования СИЗ, знать и соблюдать правила личной гигиены.

1.3. В процессе труда на мойщика посуды могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- повышенная температура воды и пара;
- повышенная температура и влажность воздуха рабочей зоны;
- химические ожоги, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств;
- движущиеся части и механизмы оборудования.

1.4. Мойщик посуды в соответствии с типовыми нормами бесплатной выдачи средств индивидуальной защиты (СИЗ) обеспечивается:

- куртка белая х/б со сроком носки 6 месяцев;
- шапочка или косынка белая х/б со сроком носки 6 месяцев;
- фартук клеенчатый, либо х/б с водоотталкивающей пропиткой, со сроком носки 6 месяцев;
- перчатки резиновые;
- сапоги резиновые.

1.5. Работник обязан:

1.6. Работник должен знать место расположения медаптечки с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств, для оказания первой помощи, уметь оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим, используя медицинскую аптечку и подручные средства.

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, уметь ими пользоваться. Пищеблок должен быть обеспечен первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.

1.8. Лица, допустившие невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и законодательством РФ, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Необходимо надеть полагающуюся по нормам спецодежду, убрать волосы под головной убор. Проверить чтобы не было свисающих концов спецодежды. Не закалывать спецодежду булавками, иголками.

2.2. Внимательно осмотреть рабочее место:

- проверить исправность инвентаря, приспособлений, оборудования;
- убрать посторонние предметы;
- проверить наличие и исправность деревянных подножных решеток;
- убедиться в исправности токоведущих частей оборудования;
- проверить наличие и исправность защитного заземления, а также предохранительных ограждений.
- подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

2.3. Проверить наличие воды в моечных ваннах, исправность автоматики и контрольно-измерительных приборов, исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающей камер.

Обо всех неисправностях, замеченных при проверке оборудования, необходимо сообщить руководителю и до их устранения к работе не приступать.

## **3. Требования безопасности во время работы**

3.1. При работе соблюдать все требования правил безопасности и предосторожности при работе с электрооборудованием. Все электрооборудование должно быть заземлено и технически исправно.

3.2. Не допускается ремонтировать самостоятельно электрооборудование, а также производить ремонт проводки и предохранителей электросети. Необходимо потребовать немедленного их исправления специалистами.

3.3. Выполнять только ту работу, которую поручили и которой обучены.

3.4. Не допускается приводить в действие машины и оборудование, устройство которых работнику неизвестно и работа на которых не поручена.

3.5. Во время работы посудомоечной машины запрещается открывать дверцу моющей или ополаскивающей камеры, а столовые приборы укладывать на ленту конвейера только в лотке.

3.6. Вынимать лотки-фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей следует только при выключенной машине и водонагревателе и закрепленной в верхнем положении фиксаторами дверце машины.

3.7. Удаление из моечных камер попавших в них посторонних предметов во время работы посудомоечной машины запрещается.

3.8. Во время чистки посудомоечной машины приводной ремень машины должен быть снят.

3.9. Порядок действий при ручной мойке габаритной посуды (баки, кастрюли):

- освободить посуду от остатков пищи деревянной лопаткой, волосяной или травяной щеткой, остатки пищи убирать в баки с крышками;
- заполнить первую ванну горячей водой  $t50^{\circ}\text{C}$  с добавлением моющих средств;
- во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор - 0,2% раствора хлорамина гипохлорита натрия или кальция;
- столовая посуда моется щеткой в первой ванне водой имеющей температуру  $t50^{\circ}\text{C}$  с добавлением моющих средств;
- после этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор второй ванны (0,2% раствора хлорамина гипохлорита натрия или кальция) на 15 минут;
- затем ополаскивается в третьей ванне горячей проточной водой  $t65^{\circ}\text{C}$ ;

- затем посуда обеззараживается физическим методом в воздушных стерилизаторах в течении 2-3 минут.

3.10. Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Следует своевременно изымать посуду, имеющую сколы и трещины

3.11. В случае если разбилась столовая посуда, не собирать осколки не защищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

3.12. Соблюдать осторожность при чистке вилок и ножей.

3.13. Немедленно убирать с пола пролитый жир, остатки пищи, осколки разбитой посуды и т.д.

#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. Не приступать к работе при плохом самочувствии или внезапной болезни.

4.2. В случае появления неисправности в работе электроприборов (посторонний шум, искрение и запахи гари) немедленно отключить электроприбор от электросети и сообщить об этом заместителю по АХР, работу продолжать только после устранения возникшей неисправности.

4.3. В случае отключения электроэнергии сообщить об этом заместителю по АХР, включить аварийное электроосвещение, либо аварийные фонари.

4.4. В случаях появления признаков загорания:

- немедленно выключить оборудование, сообщить об этом в ближайшую пожарную часть по телефону 01;

- начать эвакуацию воспитанников на эвакуационную площадку (согласно плану эвакуации), при необходимости закрыть органы дыхания повязками из подручного материала (полотенца и пр.);

- при отсутствии воспитанников принять участие в ликвидации загорания первичными средствами пожаротушения (углекислотные или порошковые огнетушители).

4.5. Запрещается тушить электрооборудование водой и водоземлемыми огнетушителями.

4.6. При несчастном случае или внезапном заболевании, происшедшем на рабочем месте, пострадавший или очевидец обязан оказать первую доврачебную медицинскую помощь пострадавшему, его доставку в медпункт и известить руководство.

4.7. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение, позвонив по телефону 03. Сообщить о случившемся администрации Учреждения.

4.8. Работник обязан сообщить о каждом несчастном случае руководителю, уметь оказать первую доврачебную медицинскую помощь пострадавшему, сохраняя по возможности обстановку на рабочем месте такой, какой она была на момент происшествия, если это не угрожает здоровью и жизни окружающих и не приведет к аварии.

#### **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить оборудование. Произвести чистку и мойку оборудования.

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

5.3. Мочалки, щетки для мытья посуды после их использования прокипятить в течении 15 минут, в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствора хлорамина) на 30 минут, затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течении 15 минут или засыпать хлорной известью и вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку;

5.4. Снять и убрать спецодежду в гардероб, переодеться в личную одежду.

5.5. О всех неисправностях в работе оборудования и обнаруженных нарушениях техники безопасности доложить непосредственному руководителю, администрации.

Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_ / Должных Е.В.