

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ТОМСКИЙ ЭКОНОМИКО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

## ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда  
для мойщика посуды

### ИОТ 47-20

Приказ № 13 от 05 02 2021 г.  
Срок действия установлен  
с «5» 02 2021 г. по «4» 02 2026 г.

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Срок действия установлен  
с «\_\_»\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_»\_\_ 20\_\_ г.

г. Томск-2020

«ТОМСКИЙ ЭКОНОМИКО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома ОГБПОУ «ТЭПК»

Д.В.Науменко

« 29 » 12 2020г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «ТЭПК»

Д.М.Матвеев

2020г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
по охране труда  
для мойщика посуды  
ИОТ 47-20**

**1. Общие требования охраны труда**

- 1.1. К работе допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста, прошедшие медосмотр и не имеющие противопоказаний, прошедшие обучение санминимуму и получившие инструктажи по охране труда – вводный и первичный - на рабочем месте, по пожарной безопасности – вводный и первичный на рабочем месте, освоившие безопасные приемы выполнения работ, ознакомленные с правилами электробезопасности, умеющие оказывать первую
- 1.2. Мойщик посуды проходит 2 раза в год медосмотр.
- 1.3. На мойщика посуды могут воздействовать опасные и вредные факторы:
- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды;
  - повышенная влажность воздуха;
  - повышенная подвижность воздуха (сквозняки);
  - недостаточная освещенность рабочей зоны;
  - острые кромки, заусенцы на поверхности посуды и оборудования, инвентаря;
  - физические перегрузки;
  - химические факторы при использовании моющих, чистящих и дезинфицирующих средств.
- 1.4. Мойщику посуды следует:
- работать в чистой санитарной одежде;
  - подбирать волосы под косынку или колпак;
  - перед началом работы и после посещения туалета мыть руки с мылом;
  - сообщать своему руководителю о любой ситуации, угрожающей здоровью и жизни людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве;
  - перед работой снимать ювелирные изделия, часы, коротко стричь ногти;
  - при приготовлении дезинфицирующих средств применять респираторы, перчатки.
- 1.5. Лица, нарушившие требования настоящей инструкции, несут ответственность согласно действующему законодательству РФ.

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

- 2.1. Надеть, застегнуть санитарную одежду, не допускать свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
- обеспечить наличие свободных проходов;
  - проверить устойчивость стеллажа, рабочего стола,
- 2.3. Проверить внешним осмотром:
- достаточность освещения рабочей зоны;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
  - исправность применяемого инвентаря;
  - отсутствие подтекания ванны.
- 2.4. Обо всех обнаруженных неисправностях сообщить своему непосредственному руководителю и приступать к работе только после устранения неисправностей.

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

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение.
- 3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.
- 3.3. Содержать свое рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола упавшие остатки пищи, разлитые жиры, воду, разбитую посуду.
- 3.4. Вентили, краны открывать медленно, без рывков.
- 3.5. Не загромождать рабочее место и подходы к нему посудой, тележками.
- 3.6. Использовать средства защиты рук при мытье посуды.
- 3.7. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.
- 3.8. Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи ложкой или специальной щеткой.
- 3.9. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.
- 3.10. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножом или другими металлическими предметами.
- 3.11. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
  - не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);
  - не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их на кожу и слизистые оболочки.
- 3.12. Ополаскивать посуду в проточной воде.
- 3.13. При мытье посуды следует:
  - закладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
  - не нажимать сильно на стенки посуды;
  - мыть стеклянную посуду отдельно от столовой посуды;
  - чистые тарелки уложить в стопы не более 12-15 штук;
  - стаканы устанавливать на поднос. Не допускается ставить стаканы один в другой.

### 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. При возникновении пожара:
  - прекратить работу;
  - оповестить работающих, администрацию;
  - позвонить в пожарную службу по телефону **01, 101** (сотовый), назвать свою фамилию, адрес объекта, место пожара;
- 4.2. Принять меры к тушению пожара:
  - загоревшие жиры не заливать водой, а накрыть крышкой или плотной тканью;
  - загоревшие провода, электрооборудование обесточить рубильником, гасить углекислотным огнетушителем;
  - при необходимости принять меры к эвакуации людей.
- 4.2. Если в результате аварии, пожара, чрезвычайной ситуации произошел несчастный случай, необходимо:
  - освободить пострадавшего от травмирующего фактора (от воздействия электрического тока, погасить пламя, обесточить электрооборудование и т.д.);
  - устранить опасное для жизни состояние (кровотечение, удушье, остановку сердца);
  - вызвать «скорую помощь» **03, 103**(сотовый);
  - доврачебную помощь оказывать до прибытия врача;
  - сообщить администрации.

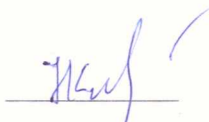
- 4.3. При освобождении пострадавшего от действия электрического тока, следить, чтобы самому не оказаться в контакте с токоведущей частью или под шаговым напряжением. Для этого использовать сухую ткань, диэлектрические предметы, резиновые перчатки, коврики.
- 4.4. При поломке электрооборудования:
- отключить электроэнергию рубильником;
  - оповестить окружающих об опасности;
  - сообщить непосредственному руководителю;
  - приступать к работе после устранения поломки специалистом.
- 4.5. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими продуктами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.6. Пролитый жир удалить ветошью, загрязненное место промыть раствором кальцинированной соды и протереть насухо.
- 4.7. При удалении порошкообразных веществ надеть очки и респиратор.
- 4.8. Прекратить работу при получении ожога рук, моющим раствором (с применением химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

### 5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Слить воду из ванн, промыть их моющим раствором.
- 5.2. Произвести дезинфекцию всей столовой посуды (в соответствии с инструкцией по приготовлению дезинфицирующих средств).
- 5.3. Закрыть краны холодной и горячей воды.
- 5.4. Устойчиво разместить на места хранения чистую столовую посуду.
- 5.5. Убрать отходы, используя щетки, совки и другие приспособления. Не убирать отходы непосредственно руками.
- 5.6. Обо всех неполадках сообщить руководителю.

#### РАЗРАБОТАЛ:

Зав. столовой



Кушакова Н.А.

#### СОГЛАСОВАНО:

Главный инженер  
Инженер по ОТ


Самойленко А.Г.  
Пономаренко Е.Н.

« 25 » 12 2020г.