

Приложение №147 к приказу
от 19.10.2023 № 1165

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
**«КРЫМСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. В.И. Вернадского»**
(ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»)

**Инструкция по охране труда ИОТ-146-2023
для мойщика посуды
ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»**

**г. Симферополь
2023**

1. Область применения

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования по обеспечению безопасных условий труда для мойщика посуды.

1.2. Настоящая инструкция по охране труда для мойщика посуды разработана на основе установленных обязательных требований по охране труда в Российской Федерации, а также:

- 1) изучения работ мойщика посуды;
- 2) результатов специальной оценки условий труда;
- 3) анализа требований профессионального стандарта мойщика посуды;
- 4) определения профессиональных рисков и опасностей, характерных для мойщика посуды;

- 5) анализа результатов расследования имевшихся несчастных случаев с мойщиками посуды;

- 6) определения безопасных методов и приемов выполнения работ мойщиком посуды.

1.3. Выполнение требований настоящей инструкции обязательны для мойщика посуды при выполнении им трудовых обязанностей независимо от их квалификации и стажа работы.

2. Нормативные ссылки

2.1. Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

2.1.1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

2.1.2 Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов, утвержденные приказом Минтруда от 28.10.2020 № 753н;

2.1.3 Правила по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями, утвержденными приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27.11.2020, №835н;

2.1.4. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденные приказом Минтруда от 15.12.2020 № 903н;

2.1.5. Правила по охране труда при использовании отдельных видов химических веществ и материалов, при химической чистке, стирке, обеззараживании и дезактивации, утвержденные приказом Минтруда от 27.11.2020 № 834н.

3. Общие требования охраны труда

3.1. Настоящая Инструкция предусматривает основные требования по охране труда для мойщика посуды.

3.2. При выполнении работ мойщик посуды должен выполнять свои обязанности в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.

3.3. К самостоятельной работе мойщиком посуды допускаются лица, прошедшие:

- медицинский осмотр;
- вводный и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте;
- обучение по охране труда, в том числе, обучение и проверку знаний безопасным методам и приемам выполнения работ;
- обучение правилам электробезопасности, проверку знаний правил электробезопасности в объеме соответствующей группы по электробезопасности;
- обучение по оказанию первой помощи пострадавшему при несчастных случаях на производстве, микроповреждениях (микротравмах), произошедших при выполнении работ;
- обучение мерам пожарной безопасности;
- допущенные в установленном порядке к самостоятельной работе.

3.4. Работник при выполнении работ должен иметь I группу по электробезопасности.

3.5. Работник должен проходить обучение по охране труда в виде: вводного инструктажа, первичного инструктажа на рабочем месте, повторного инструктажа, внепланового инструктажа, целевого инструктажа.

3.6. Работник, не прошедший своевременно инструктажи, обучение и проверку знаний требований охраны труда, к самостоятельной работе не допускается.

3.7. Работнику запрещается пользоваться инструментом, приспособлениями и оборудованием, безопасному обращению с которым он не обучен.

3.8. Для предупреждения возможности возникновения пожара работник должен соблюдать требования пожарной безопасности сам и не допускать нарушения этих требований другими работниками; курить разрешается только в специально отведенных для этого местах.

3.9. Работник, допустивший нарушение или невыполнение требований инструкции по охране труда, рассматривается как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечен к дисциплинарной ответственности, а в зависимости от последствий – и к уголовной; если нарушение связано с причинением материального ущерба, то виновный может привлекаться к материальной ответственности в установленном порядке.

3.10. Работник обязан соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка и графики работы.

3.11. При выполнении работ мойщик посуды обязан соблюдать режимы труда и отдыха.

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

- подвижные части производственного оборудования, воздействие которых может привести к травме;
- повышенная и пониженная температура воздуха рабочей зоны – может привести к простудным заболеваниям;
- повышенное значение напряжения электрической цепи - может привести к электро-травмам;
- повышенный уровень шума на рабочем месте - отражается на органах слуха;
- повышенная влажность воздуха – может привести к простудным заболеваниям;
- влажный (скользкий пол) – может привести к травме;
- недостаточная освещенность рабочей зоны – может привести к заболеваниям органов зрения;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря – могут привести к различным травмам;
- физические перегрузки – могут привести к заболеванию опорно-двигательной системы.

3.13. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при выполнении работ мойщиком посуды могут возникнуть следующие риски:

- опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;
- опасность удара;
- опасность быть уколотым или проткнутым в результате воздействия движущихся колющих частей;
- опасность наткновения на неподвижную колющую поверхность (острие).

3.14. Для защиты от воздействия вредных и (или) опасных факторов производственной среды и (или) загрязнения мойщик посуды обеспечивается спецодеждой, спецобувью и СИЗ согласно норм выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств, утвержденных Порядком обеспечения работников ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского» средствами индивидуальной защиты.

Личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках и гардеробной. Уносить спецодежду за пределы предприятия запрещается.

3.15. При возникновении несчастного случая, микротравмы пострадавший должен постараться привлечь внимание кого-либо из работников к произошедшему событию, при возможности, сообщить о произошедшем непосредственному руководителю, любым доступным для этого способом и обратиться в здравпункт (при наличии).

3.16. Работник должен немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой известной ему ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о нарушении работниками и другими лицами, участвующими в производственной деятельности работодателя, требований охраны труда, о каждом известном ему несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков профессионального заболевания, острого отравления.

3.17. При обнаружении в зоне работы несоответствий требованиям охраны труда (неисправность оборудования, приспособлений и инструмента, неогороженный проём, траншея, открытый колодец, отсутствие или неисправность ограждения опасной зоны, оголенные провода и т.д.) немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю работ.

3.18. Для сохранения здоровья работник должен соблюдать личную гигиену. Необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования.

3.19. При работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, следует пользоваться защитными перчатками, защитными кремами, очищающими пастами, а также смывающими и дезинфицирующими средствами.

3.20. Перед приемом пищи обязательно мыть руки теплой водой с мылом.

3.21. Для питья употреблять воду из диспенсеров, чайников.

3.22. Курить и принимать пищу разрешается только в специально отведенных для этой цели местах.

4. Требования охраны труда перед началом работы

4.1. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями

4.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов в помещении;

- проверить устойчивость производственных столов, стеллажей;

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- исправность применяемого инвентаря и приспособлений.

4.3. Перед началом работы работник обязан проверить исправность и комплектность исходных материалов (заготовок, полуфабрикатов).

4.4. Перед началом работы работник обязан надеть положенные спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность.

При нарушении целостности спецодежды, спецобуви и СИЗ необходимо сообщить об этом непосредственному руководителю.

4.5. Прием смены должен сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

4.6. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

4.7. При эксплуатации посудомоечной машины проверить:

- исправность вентиля на подводящих магистралях;
- отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
- наличие воды в моечных ваннах, водонагревателе;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений (щитков, облицовок, кожухов и т.п.), закрывающих подвижные узлы и нагревательные поверхности машины;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг машины;
- исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающей камер в верхнем положении;
- исправность концевого выключателя, конечного микропереключателя.

4.8. Подготовить посудомоечную машину к работе: перед подачей напряжения заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.

4.9. Работник не должен приступать к работе, если условия труда не соответствуют требованиям по охране труда или другим требованиям, регламентирующим безопасное производство работ, а также без получения целевого инструктажа по охране труда при выполнении работ повышенной опасности, несвойственных профессии работника разовых работ, работ по устранению последствий инцидентов и аварий, стихийных бедствий и при проведении массовых мероприятий.

5. Требования охраны труда во время работы

5.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел инструктаж по охране труда и к которой допущен к самостоятельной работе.

5.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

5.3. Соблюдать правила перемещения в помещениях и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

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

5.5. 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.

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

5.7. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

5.8. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

5.9. Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

5.10. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

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

5.12. 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;

5.13. Во время работы с использованием посудомоечной машины соблюдать требования, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, постоянно следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины, проверять наличие моющего раствора в бачке (3-4 раза в смену), пополнять машину моющим средством по мере необходимости. Для пополнения машины моющим средством отключить ее кнопкой «стоп». Открыть правую дверцу, снять крышку с бачка и залить моющее средство.

5.14. Устанавливать столовую посуду на ленту конвейера устойчиво, столовые приборы укладывать только в лотке.

5.15. Предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работников, находящихся рядом.

5.16. Включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп».

5.17. Осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, извлекать застрявшие предметы, остатки пищи, очищать души и сетки у посудомоечной машины можно только после того, как она остановлена с помощью кнопки, «стоп», отключена пусковым устройством.

5.18. Удалять остатки пищевых продуктов, очищать моечную камеру машины при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

5.19. Во время работы посудомоечной машины не допускается:

- открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;

- вынимать для очистки лотки-фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей;

- сливать загрязненную воду из ванны.

5.20. Прекратить эксплуатацию посудомоечной машины, если:

- прекращена подача воды, электроэнергии;

- при включении автоматического выключателя лампочка «сеть» не загорается;

- при нажатии на кнопку «пуск» машина не включается;

- не подается ополаскивающая вода;

- затруднен подъем кожуха;

- уменьшилось поступление воды через форсунки;

- моющие души при мытье посуды не вращаются;

- не работает вентиляция.

5.21. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить травяными щетками или мочалками.

5.22. 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.

5.23. 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.

5.24. Работник должен поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте.

Отходы следует удалять с помощью уборочных средств, исключая травмирование работников.

5.25. При ухудшении состояния здоровья, в том числе при проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления),

работник обязан немедленно известить своего непосредственного или вышестоящего руководителя, обратиться в ближайший здравпункт.

5.26. Если в процессе работы работнику станет непонятно, как выполнить порученную работу, или в случае отсутствия необходимых приспособлений для выполнения порученной работы, он обязан обратиться к своему непосредственному руководителю. По окончании выполнения задания работник обязан доложить об этом своему непосредственному руководителю.

5.27. Во время проведения работ работники обязаны пользоваться и правильно применять выданные им средства индивидуальной защиты. Работать только в исправной спецодежде и спецобуви и применять индивидуальные средства защиты.

5.28. Не курить, не принимать пищу на рабочем месте.

5.29. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

6.1. При выполнении работ мойщиком посуды возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

- повреждения и дефекты в конструкции зданий, по причине физического износа, истечения срока эксплуатации;
- технические проблемы с оборудованием, по причине высокого износа оборудования;
- возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.

6.2. При возникновении неисправностей оборудования /отказ в работе, по стороннем шуме или стуке, возникновении поломок, угрожающих аварией, прекращение подачи электроэнергии, появлении постороннего запаха, появлении постороннего запаха, появлении ощущения электрического тока необходимо прекратить эксплуатацию оборудования, выключить его. Необходимо оповестить об опасности окружающих людей и непосредственного руководителя работ.

6.3. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

6.4. При пожаре или обнаружении признаков горения немедленно сообщить сообщить мастеру или вышестоящему руководителю и

приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения. При необходимости вызвать городскую пожарную службу, организовать встречу пожарной команды.

6.5. При несчастном случае, микротравме необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить своему непосредственному руководителю и сохранить без изменений обстановку на рабочем месте до расследования, если она не создаст угрозу для работающих и не приведет к аварии.

Оказывая помощь пострадавшему при переломах костей, ушибах, растяжениях, надо обеспечить неподвижность поврежденной части тела с помощью наложения тугой повязки (шины), приложить холод. При открытых переломах необходимо сначала наложить повязку и только затем - шину.

При наличии ран необходимо наложить повязку, при артериальном кровотечении - наложить жгут.

Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

6.6. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя.

7. Требования охраны труда по окончании работы

7.1. Передача смены должна сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

7.2. Отключить посудомоечную машину от электрической сети.

7.3. Перекрыть вентили подвода воды к водонагревателю, ванне и душам струйной очистки.

7.4. Слить воду из ванн, для чего вынуть пробки (в посудомоечных машинах непрерывного действия) или переливную трубу (в посудомоечных машинах периодического действия). Снять фартуки (шторки) и промыть их в моющем растворе.

7.5. Открыть и закрепить в верхнем положении фиксаторами дверцы посудомоечной машины. Остатки пищи из моечной камеры машины удалить с помощью щетки. Промыть ванны и внутреннюю часть рабочей камеры машины моющим раствором. Снять и промыть фильтры насосов, в случае засорения снять и прочистить форсунки. Водой из шланга промыть

ванны и кожух. После санитарной обработки все узлы и детали установить на место.

7.6. После мытья столовой посуды ручным способом произвести санитарную обработку двухсекционных ванн. Провести дезинфекцию всей столовой посуды и приборов. Закрывать краны холодной и горячей воды.

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

7.8. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.

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

7.10. Отходы производства убрать в специально отведённое место, согласно маркировке.

7.11. Снять средства индивидуальной защиты, спецодежду, спецобувь, осмотреть и удостовериться в их исправности, после чего убрать в индивидуальный шкаф или иное, предназначенное для них место. Не допускается хранение спецодежды на рабочем месте.

7.12. После окончания работ убрать рабочее место, привести в порядок инструмент и оборудование, собрать и вынести в установленное место мусор.

7.13. Перед переодеванием в личную одежду вымыть руки и лицо.

7.14. Об окончании работы и всех недостатках, обнаруженных во время работы, известить своего непосредственного руководителя.