

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Падарская средняя общеобразовательная школа»  
(МБОУ «Падарская СОШ»)

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюза  
МБОУ «Падарская СОШ»  
Шихалиева З.И.

«25. » 08. 2022г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБОУ «Падарская СОШ»

Караев Ф.А.

от «25. » 08. 2022г.

**Инструкция по охране труда  
при мытье посуды МБОУ «Падарская СОШ»**

Завхоз

Асланов Х.А.

Специалист по охране труда Гасанбекова Т.П.

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. К работе по мытью посуды допускаются лица не моложе 16 лет, прошедшие вводный и первичный инструктажи по охране труда, противопожарный инструктаж, гигиеническую подготовку, медицинский осмотр и не имеющие ограничений на работу в образовательных организациях и противопоказаний к работе по состоянию здоровья. К работам, связанным с дезинфекцией посуды не допускаются беременные женщины и лица моложе 18 лет.

1.2. Работник обязан соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка МБОУ «Падарская СОШ» (далее — организация), соблюдать режим рабочего времени и времени отдыха при выполнении трудовой функции в соответствии с правилами трудового распорядка, условиями трудового договора.

1.3. Во время работы по мытью посуды на работника могут воздействовать следующие производственные факторы:

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная температура воды и пара;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенный уровень вибрации;
- повышенная влажность воздуха;
- отсутствие или недостаток естественного освещения;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;

- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях посуды, инструмента и оборудования;
- токсичные и раздражающие химические вещества, патогенные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности, а также паразиты - возбудители инфекционных и инвазионных болезней, общих для животных и человека.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами специальной оценки условий труда.

Перечень профессиональных рисков и опасностей:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности рабочего места;
- нарушение обменных процессов в организме в следствие повышенной температуры рабочей зоны;
- снижение остроты слуха в следствие повышенного уровня вибрации;
- затруднение теплообмена организма в следствие повышенной влажности воздуха;
- порезы при работе с ножами или иным острым инвентарем;
- поражение электрическим током при прикосновении к токоведущим частям электрооборудования и электроприборов, кабелям питания с нарушенной изоляцией (при включении или выключении электроприборов и (или) освещения в помещении);
- ожоги и иные повреждения кожи при работе с горячими поверхностями и жидкостями;
- статические нагрузки при незначительной общей мышечной двигательной нагрузке;
- физические перегрузки из-за длительного нахождения в неудобном рабочем положении;
- раздражение кожи, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств без перчаток.

1.4. Работник должен иметь и использовать при работе средства индивидуальной защиты и санитарную одежду: рабочая одежда, фартук, головной убор, перчатки, специальный халат для посещения туалета.

Работник, помимо средств индивидуальной защиты, должен быть обеспечен смывающими и обезвреживающими средствами: очищающий крем/гель/паста, регенерирующий крем/эмulsionia.

1.5. В случае травмирования или неисправности оборудования или приспособлений работник должен уведомить непосредственного руководителя или заместителя директора по АХЧ любым доступным способом в ближайшее время.

1.6. В целях соблюдения правил личной гигиены работник обязан:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в специально предназначенных для этого местах;
- перед началом работы надевать чистую санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения;

- перед посещением туалета надевать специальный халат, после посещения туалета снимать его;
- убирать волосы под головной убор, не допускать попадания волос в глаза или на рабочие поверхности;
- тщательно мыть руки и насухо вытирая их после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи;
- не допускать приема пищи в местах, не предназначенных для этих целей.

При выполнении трудовой функции работник обязан соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, СП 3.1/2.4.3598-20.

## 2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы работнику нужно переодеться в специальную одежду, застегнуть все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Порядок подготовки рабочего места работника:

- проверить санитарно-гигиеническое состояние помещений — чистоту, температуру и влажность воздуха;
- включить освещение и убедиться в исправности электрооборудования: светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру; коммутационные коробки должны быть закрыты крышками; корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов;
- убедиться в исправном состоянии оборудования и приборов;
- проверить наличие аптечки первой помощи;
- убрать с поверхностей все предметы, которые могут помешать работе, посторонние острые, бьющиеся или иные травмоопасные предметы;
- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость столов и стеллажей, наличие и исправность деревянной решетки под ногами;
- надежно установить передвижное (переносное) оборудование и инвентарь;
- проверить достаточность освещенности рабочего места. При недостаточной освещенности необходимо организовать местное освещение. Светильники расположить так, чтобы при работе источник света не слепил глаза как самому работающему, так и окружающим.

2.3. Порядок осмотра работником и подготовки средств индивидуальной защиты перед началом их использования:

- осмотреть средства индивидуальной защиты на предмет разрывов и повреждений;
- при наличии разрывов и повреждений заменить средства защиты на аналогичные без повреждений.

2.4. Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента:

- убедиться внешним осмотром в отсутствии механических повреждений шнуров электропитания оборудования;
- убедиться внешним осмотром в исправности пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых выключателей и т. п.)
- внешним осмотром проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;
- внешним осмотром проверить состояние полов и отсутствие открытых неогражденных люков, трапов, которые могут спровоцировать падение работников или перемещаемой посуды.

2.4.1. При эксплуатации посудомоечной машины проверить:

- исправность вентиляй на подводящих магистралях;
- отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
- наличие воды в 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 нагреваемые поверхности машины;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг машины;
- исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
- исправность концевого выключателя, конечного микропереключателя;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов).

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках работник обязан сообщить своему непосредственному руководителю или заместителю директора по АХЧ и приступить к работе только после их устранения.

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

3.1. Работник обязан применять следующие способы и приемы безопасного выполнения работ, использования оборудования, приспособлений и инструментов:

- выполнять только ту работу, которая предусмотрена его трудовой функцией;
- соблюдать порядок в помещениях, не загромождать рабочее место, поверхности и выходы из помещения;
- с осторожностью использовать инвентарь, материалы, приспособления и подручные средства: не кидать их, не класть на край стола, подоконник и пол. После использования класть на отведенные для них места. Не ставить тяжелые предметы на незакрепленные шкафы;
- одержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др;

- при использовании приборов и оборудования следовать требованиям инструкции по охране труда при работе с соответствующими приборами и оборудованием;
- не прикасаться к оголенным электропроводам и не выполнять какие-либо ремонтно-восстановительные работы самостоятельно.
- не допускать присутствия посторонних лиц в помещениях пищеблока и не отвлекаться на посторонние занятия;
- не оставлять без присмотра включенные нагревательные приборы;
- при мытье режущих и колющих инструментов следует брать их только за ручки, не направляя заостренные части на себя, класть предметы на рабочее место заостренными концами от себя;
- принимать меры к устраниению появившихся во время работы выбоин, щелей и других неисправностей полов в проходах и проездах;
- использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную;
- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленные в инструкции концентрацию и температуру моющих растворов;
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.2. Работник обязан следовать указаниям по безопасному содержанию рабочего места:

- соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
- при недостаточной освещенности рабочего места для дополнительного его освещения пользоваться настольной лампой;
- не допускать наличия на рабочем месте посторонних вещей, в том числе посуды и столовых приборов вне приемов пищи, лекарств и иных медицинских изделий.

3.3. Работник обязан предпринимать действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций:

- пользоваться при работе исправными инструментами и приспособлениями;
- соблюдать меры безопасности от поражения электрическим током: не подключать к электросети и не отключать от нее приборы мокрыми и влажными руками, не оставлять включенные в электросеть приборы без присмотра;
- не располагать вблизи электрооборудования сосуды с водой;
- при работе с использованием приборов и оборудования следовать требованиям инструкции по охране труда при работе с соответствующими приборами и оборудованием;
- при передвижении по территории организации обращать внимание на неровности и скользкие места (особенно в зимний период года), остерегаться падения из-за поскользывания. Во избежание несчастных случаев ходить по сухой и чистой поверхности.

3.4. Работник обязан соблюдать требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты:

- рабочая одежда застегивается на все пуговицы и должна полностью закрывать туловище, руки до запястья и колени;
- косынка или колпак должны плотно сидеть на голове, не допускать попадания волос на глаза или рабочие поверхности;
- перчатки должны плотно сидеть на руках и не соскальзывать;
- одежду нельзя закалывать булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие:

- пожар, возгорание, задымление вследствие неисправности в работе электроприборов, оборудования, проводки;
- неисправности мебели и приспособлений вследствие износа, порчи;
- прорыв системы отопления, водоснабжения, канализации из-за износа труб;
- террористический акт или угроза его совершения.

4.2. Процесс извещения руководителя о ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, и о каждом произошедшем несчастном случае:

- незамедлительно сообщить о ситуации своему непосредственному руководителю или заместителю директора по АХЧ любым доступным способом;
- в ближайшее время сообщить о ситуации руководителю организации устно или письменно;
- для расследования несчастного случая сохранить обстановку на рабочем месте и состояние оборудования такими, какими они были во время происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих и не приведет к аварии.

4.3. Действия при возникновении аварий и аварийных ситуаций.

4.3.1. При возникновении пожара немедленно эвакуироваться из здания, сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

4.3.2. При возникновении неисправности в работе электроприборов, оборудования (посторонний шум, искрение, запах гари), при обнаружении оголенных электропроводов, неисправных выключателей, штепсельных розеток, других возможных опасностей предупредить окружающих, немедленно отключить электрический прибор от электросети и сообщить о данной ситуации заместителю директора по АХЧ, а при отсутствии — иному должностному лицу организации. Работу можно продолжать только после устранения указанных обстоятельств.

4.3.3. При возникновении неисправностей мебели и приспособлений прекратить их использование, вызвать технический персонал и сообщить об этом своему непосредственному руководителю.

4.3.4. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения и канализации в кабинете необходимо вывести обучающихся из помещения, оперативно сообщить о произошедшем заместителю директора по АХЧ.

4.3.5. В случае, если разбилась посуда или иные приборы из стекла, фарфора, не собирать их осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.3.6. При возникновении террористических актов или угрозе их совершения действовать в соответствии с рекомендациями по безопасности при чрезвычайных ситуациях, действующими в организации.

4.3.7. При временном прекращении подачи электроэнергии отключить от электросети средства оргтехники и прочее электрооборудование.

4.4. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.

4.4.1. При получении обучающимся травмы оказать пострадавшему первую помощь самостоятельно или с помощью медсестры, при необходимости вызвать скорую помощь по телефону 103, 112, отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом руководителю организации, родителям (законным представителям) обучающегося.

4.4.2. При несчастных случаях с другими работниками оказать пострадавшему первую помощь самостоятельно или с помощью медсестры, при необходимости вызвать скорую помощь по телефону 103, 112, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.4.3. При любом несчастном случае, предварийной ситуации и ухудшении состояния своего здоровья прекратить работу и известить о происшествии непосредственного руководителя или заместителя директора по АХЧ любым доступным способом.

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

5.1. По окончании рабочей смены работник обязан:

- внимательно осмотреть все помещения пищеблока, убрать все приспособления и инвентарь в надлежащее место;
- очистить рабочие поверхности от остатков сырья, убрать посуду в место хранения;
- проветрить помещения, закрыть окна и фрамуги;
- отключить электрические приборы, выключить свет.

В случае непрерывной работы сменщик должен узнать у сменяемого работника о всех неисправностях и неполадках, имевших место во время работы и принятых мерах по их устранению. Принять убранное рабочее место и приступить к работе, используя исправное оборудование, инвентарь, приспособления и инструмент. Не оставлять работу до прихода сменяющего работника.

5.2. Для соблюдения правил личной гигиены после работы работник обязан:

- снять спецодежду и средства защиты, поместить ее в специально отведенное для этого место;
- вымыть руки с мылом, при необходимости принять душ.

5.3. Обо всех недостатках, отмеченных во время работы, сообщить заместителю директора по АХЧ или руководителю организации.

#### ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

С инструкцией по охране труда при мытье посуды, утвержденной  
«\_\_\_\_\_» 2022г. директором МБОУ « Падарская СОШ», ознакомлены:

№	Ф. И. О	Должность	Дата	Подпись
1	Гасанбекова Т.П.	повар		Гасанбекова
2	Алишихова Д.Н.	помощник повара		Алишихова
3	Муртазалиева А.Ш	помощник повара		Муртазалиева
<...>				