

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
начальная школа–детский сад № 662  
Кронштадтского района Санкт-Петербурга

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников ОУ № 662  
протокол № 1 от 07 марта 2024 года

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом директора ГБОУ НШ-ДС № 662  
№ 7/л, от 11 марта 2024 года

**СОГЛАСОВАНО**

с профсоюзным комитетом ГБОУ НШ-ДС № 662  
протокол № 3 от 11 марта 2024 года

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА МОЙЩИКА ПОСУДЫ  
ГОРОДСКОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ  
С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ «ОСТРОВОК»  
НА БАЗЕ ГБОУ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА – ДЕТСКИЙ САД № 662  
КРОНШТАДТСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

№ 3-09

## 1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе в качестве мойщика посуды допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Мойщик посуды обязан:

- соблюдать установленные Правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и отдыха;

- требования настоящей инструкции;

- выполнять только ту работу, которая поручена администрацией;

В процессе работы:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- пользоваться средствами индивидуальной защиты, санитарной одеждой;

- перед началом работы мыть руки с мылом;

- надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- после посещения туалета мыть руки с мылом;

- не принимать пищу на рабочем месте.

1.3. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит:

- стажировку;

- обучение устройству и правилам эксплуатации оборудования;

- инструктаж по электробезопасности, в объеме 1-й группы.

- периодический медицинский осмотр в соответствии с требованиями органов здравоохранения.

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. На мойщика посуды могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части оборудования;

- 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.

1.5. Для защиты от опасных и вредных производственных факторов, работнику выдается бесплатно следующая спецодежда:

- куртка белую хлопчатобумажную;

- шапочка белую хлопчатобумажную;

- фартук прорезиненный с нагрудником.

На мойке котлов - перчатки резиновые.

1.6. Мойщик посуды должен знать местонахождение:

- медицинской аптечки с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств, для оказания первой помощи при травмах;

- первичных средств пожаротушения.

1.7. Мойщик посуды должен известить своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

## 2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов в помещении;
- проверить устойчивость производственных столов, стеллажей;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

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.

2.4. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.5. 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 нагреваемые поверхности моечной 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).

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

## 3. Требования безопасности 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. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное посудомоечное оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

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

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

3.6. 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.

3.7. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

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

3.9. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.10. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

3.11. Не использовать для сидения случайные предметы ящики, бочки и т.п. оборудование.

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

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

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

3.15. 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°C);

- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.16. Во время работы с использованием посудомоечной машины соблюдать требования безопасности, 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», далее действовать в соответствии с инструкцией завода-изготовителя.

Замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения. Для этого машину остановить, нажав на кнопку «стоп», вынуть перфорированные сетки и сливные пробки. После слива воды из ванн сливные пробки установить на место и повторить операцию «Подготовка к работе».

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

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

3.19. 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, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!».

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

3.21. Во время работы посудомоечной машины не допускается:

- снимать предохранительные щитки и кожухи;

- открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;

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

- сливать загрязненную воду из ванны.

3.22. Прекратить эксплуатацию посудомоечной машины, если:

- прекращена подача воды, электроэнергии;

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

- при нажатии на кнопку «пуск» машина (программный механизм) не включается;

не подается ополаскивающая вода;

- затруднен подъем кожуха;

- уменьшилось поступление воды через форсунки;

- моющие души при мытье посуды не вращаются;

- не работает вентиляция.

3.23. 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.  
Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

### **При ручной мойке посуды**

3.24. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано трёхгнездной ванной, корпус которой заземляется.

3.25. Мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;

3.26. Освободить столовую посуду от остатков пищи, которые складывать в подготовленную ёмкость с крышкой.

3.27. Заполнить первую ванну горячей водой с температурой 50°C с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор -0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.

3.28. Столовая посуда моется щёткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50°C, с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) и затем ополаскивается в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65°C. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.

3.29. Стеклянная посуда после механической очистки моется в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем ополаскивается горячей проточной водой. При ополаскивании посуды следует применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога. Затем посуда просушивается на специальных решетках.

3.30. Запрещается нажимать сильно на стенки посуды.

3.31. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств, ополаскиваются горячей проточной водой и затем обеззараживаются физическим методом в воздушных стерилизаторах в течение 2-3 мин.

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

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе:

- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды и т.п.;
- доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих работников, доложить непосредственному руководителю о случившемся.

4.4. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с применением химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

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

4.6. В случае если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищёнными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.

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

5.1. Отключить посудомоечную машину от электрической сети (отключить автоматический выключатель).

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

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. После мытья столовой посуды ручным способом произвести санитарную обработку двухсекционных ванн. Провести дезинфекцию всей столовой посуды и приборов (в соответствии с инструкцией по приготовлению дезинфицирующих средств). Закрыть краны холодной и горячей воды.

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

5.7. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.

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

### **При ручной мойке посуды**

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

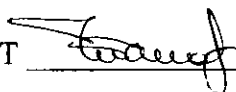
5.10. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течение 15 мин. в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить.

5.11. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.

5.12. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течение 15 мин. или засыпать хлорной известью и вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

5.13. Снять спецодежду, привести в порядок рабочее место и вымыть руки с мылом.

Инструкцию разработал: Специалист по ОТ



Н.Г.Чеботарева