**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Самарской области средняя общеобразовательная школа**

**«Образовательный центр имени В.Н. Татищева» с. Челно-Вершины**

**муниципального района Челно-Вершинский Самарской области**

**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

**Председатель профкома Директор школы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Сергеева \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Моисеева**

**ИНСТРУКЦИЯ № 30**

**по охране труда для машиниста моечной машины**

**(мойщика посуды)**

ИОТ - 030-2022

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. К работе с моечной машиной допускают­ся лица не моложе 18 лет, изучившие устройство и принцип действия моечной машины, настоящую Инструкцию и аттестованные на I-ю группу по электробезопасности.

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

1) подвижные части оборудования;

2) повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;

3) повышенный уровень шума на рабочем месте;

4) повышенная влажность воздуха;

5) повышенная подвижность воздуха;

6) повышенное значение напряжения в электрической цепи;

7) недостаточная освещённость рабочей зоны;

8) острые кромки, заусеницы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря;

9) химические факторы;

10) физические перегрузки.

1.3. Мойщик посуды извещает 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.

1.4. Мойщику посуды следует:

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

2) перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;

3) работать в чистой санитарной одежде, менять её по мере загрязнения,

4) после посещения туалета мыть руки с мылом;

5) не принимать пищу на рабочем месте.

1.5. Мойщик посуды несёт ответственность за нарушение требований настоящей инструкции в соответствии с действующим законодательством.

1.6. Настоящая Инструкция по охране труда после прохождения мойщиком посуды первичного инструктажа на рабочем месте выдаётся ему под расписку или вывешивается на рабочем месте.

**2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допускать свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарём, приспособлениями.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

1) обеспечить наличие свободных проходов в помещении;

2) проверить устойчивость производственных столов, стеллажей;

3) проверить наличие и исправность деревянной решётки под ногами;

4) проверить внешним осмотром:

5) достаточность освещения рабочей зоны;

6) отсутствие свисающих и оголённых концов электропроводки;

7) состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

8) исправность применяемого инвентаря и приспособлений.

2.4. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.5. При эксплуатации посудомоечной машины проверить:

1) исправность вентилей на подводящих магистралях;

2) отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;

3) наличие воды в моечных ваннах, водонагревателе;

4) надёжность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;

5) наличие, исправность, правильную установку и надёжное крепление ограждений (щитков, облицовок, кожухов и т.д.), закрывающих подвижные узлы и нагреваемые поверхности машины;

6) отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг машины;

7) исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;

8) исправность концевого выключателя, конечного микропереключателя;

9) наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождения стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла, отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов).

2.6. Подготовить посудомоечную машину к работе:

1) перед подачей напряжения заполнить бачок моющим средством;

2) открыть заслонку вентиляционной системы;

3) открыть вентиль водоснабжения.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступит к работе только после их устранения.

**3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА 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, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств 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 т.д.

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».

* 1. Переносит 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 и другими металлическими предметами.

3.15. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

1) применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

2) не превышать установленную концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 градусов);  
 3) 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**». Открыть правую дверцу, снять крышку с бачка и залить моющее средство.

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 сливные пробки. После слива воды из ванн сливные пробки установить на место и повторить операцию «Подготовка к работе».

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

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

3.19. Включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок «**Пуск**» и «**Стоп**».

3.20. Осматривать, регулировать, устранять возникающую неисправность, извлекать застрявшие предметы, остатки пищи, очищать души и сетку у посудомоечной машины можно после того, как она остановлена с помощью кнопки «стоп», отключена пусковым устройством, на котором вывешен плакат «**Не включать! Работают люди!**».

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

3.22. Во время работы посудомоечной машины не допускается:

1) снимать предохранительные щитки и кожухи;

2) открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;

3) вынимать для очистки лотки- фильтры и на садки моющих и ополаскивающих душей;

4) сливать загрязненную воду из камер;

3.23. Прекратить эксплуатацию посудомоечной машины, если:

1) прекращена подача воды, электроэнергии;

2) при включении автоматического выключателя лампочка «сеть» не

загорается;

3) при нажатии на кнопку «пуск» машина (программный механизм) не

включается;

4) не подается ополаскивающая вода;

5) затруднен подъем кожуха;

6) уменьшилось поступление воды через форсунки;

7) моющие средства при мытье посуды не вращаются;

8) не работает вентиляция.

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

3.25. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

1) укладывать тарелки в моечные ванны по размерам небольшими

стопами;

2) не нажимать сильно на стенки посуды;

3) мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой

посуды;

4) при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.26. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие не более 12- 15 штук, мелкие – 15-20 штук. Стаканы установить в поднос и в ряд. Не допускается ставить стаканы один в другой.

3.27. При эксплуатации электрокипятильника:

1) регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника

кипятка;

2) сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);

3) немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтеканий из водоразборного крана.

3.27. В процессе работы электрокипятильника не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

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

**4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих работников; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

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

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

**5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА 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 этой цели щетки, совки и другие приспособления.

Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.М. Зайдуллин