**1. Общие требования охраны труда.**

1. К самостоятельной работе мойщика посуды допускаются лица, про­шедшие обучение, медицинское освидетельствование в установленном порядке и не имеющие противопоказаний, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте, обучение оказанию первой доврачебной помощи пострадавшим от несчастных случаев на производстве, технический минимум по правилам экс­плуатации оборудования. Имеющие первую группу по электробезопасности, про­шедшие стажировку и получившие допуск к самостоятельной работе.
2. Повторный инструктаж по охране труда проводится не реже одного ра­за в 3 месяца. Инструктаж на первую группу по электробезопасности проводится не реже 1 раза в год. Обучение и проверка знаний по правилам эксплуатации пищеварочного и другого оборудования (технический минимум) не реже одного раза в 2 года.
3. На территории предприятия необходимо соблюдать правила внутреннего трудового распорядка предприятия, быть внимательным по отношению к движу­щемуся транспорту.
4. Соблюдать установленные на предприятии режим труда и отдыха.
Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать 40 часов в неделю. Время на отдых и личные надобности в течение смены 50 минут. Обе­денный перерыв 30 мин.
5. 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 электротравмам;
* 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.

1.6. Для производства работ мойщику посуды санитарными нормами преду­смотрены:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №№ пп | Наименование | ГОСТ | Срок носки |
| 1. | халат х/б | 12.4.131 | 4 месяца |
| 2 | колпак, косынка | 12.4.131 | 6 месяцев |
|  | Средства индивидуальной защиты |  |  |
| 3 | перчатки резиновые | 20010 | 6 месяцев |
| 4 | фартук х/б с водоотталкивающей пропиткой | 12.4.029 | 12 месяцев |

1. Работник должен получить противопожарный инструктаж, знать прави­ла поведения во время пожара. При пожаре или загорании звонить по тел.2-01 и сообщить администрации, немедленно приступить к тушению имеющимися сред­ствами пожаротушения.
2. Немедленно извещать 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 /отравления/.

1.9. Мойщику посуды следует:

* оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
* работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
* после посещения туалета мыть руки с мылом;
* не принимать пищу на рабочем месте.

1.10. Лица, не выполняющие требования данной инструкции, привлекаются к ответственности в соответствии с действующим законодательством РФ.

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

1. Застегнуть одетую санитарную одежду, застегнуть на все пуговицы /завязать завязки/, не допуская свисающих концов. Не закалывать одежду булав­ками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями
3. 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.
1. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.
2. При эксплуатации посудомоечной машины проверить:
* исправность вентилей 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.

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

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

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

1. Выполнять только ту работу, по которой прошел инструктаж по охране труда и к которой допущен к самостоятельной работе.
2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
3. Соблюдать правила перемещения в помещениях и на территории орга­низации, пользоваться только установленными проходами.
4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола во­ду, рассыпанные /разлитые/ пищевые отходы, жиры и др.
5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудование, столами, стеллажами, моечными ваннами, проходы к пультам управления, ру­бильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.
6. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и
больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
7. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.
8. Не использовать для сидения случайные предметы /ящики, бочки и
т.п./, оборудование.
9. Соблюдать установленные нормы перемещения тяжестей вручную, по­
стоянно в течение смены: для женщин до 7 кг, для мужчин до 15 кг. При переме­щении грузов до 2 раз в час: для женщин до 10 кг, для мужчин до 30 кг.
10. Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревян­ной лопаткой или специальной щеткой.
11. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.
12. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими ме­таллическими предметами.
13. 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;

3.14. 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.

1. Устанавливать столовую посуду на ленту конвейера устойчиво, столо­вые приборы укладывать только в лотке.
2. Предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работ­ников, находящихся рядом.
3. Включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и толь­ко при помощи кнопок «пуск» и «стоп».
4. 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. Удалять остатки пищевых продуктов, очищать моечную камеру маши­ны при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.
6. 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.

3.21. 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.
1. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить травяными щетками или мочалками.
2. 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.

3.24. 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.

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

4.1. 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.

1. 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 с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.
2. При пожаре или обнаружении признаков горения немедленно сообщить в пожарную команду по телефону …, сообщить мастеру или вышестоящему руководителю и приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения. При необходимости вызвать городскую пожарную службу по телефону 112, организовать встречу пожарной команды.
3. При несчастном случае с Вами или другим работником прекратить работу, поставить в известность мастера оказать первую доврачебную помощь пострадавшим и обратиться в здравпункт лично или позвонить по телефону ….
4. Обеспечить сохранность обстановки аварии или несчастного случая, если это не представляет опасности для жизни и здоровья людей и не приведет к осложнению аварийной обстановки. При необходимости вызовите скорую медицинскую помощь по телефону 112.
5. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором /с применением химикатов/ и обратиться за медицинской по­мощью.
6. При аварии систем водоснабжения, отопления и т.д. препятствующих выполнению технологических операций, прекратить работу до ликвидации аварии и её последствий.

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

1. Отключить посудомоечную машину от электрической сети.
2. Перекрыть вентили подвода воды к водонагревателю, ванне и душам струйной очистки.
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.
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. 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.
6. Устойчиво разместить на места хранения чистую продезинфицирован­ную столовую посуду и приборы.
7. Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе.
8. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, ис­пользовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
9. Отходы производства убрать в специально отведённое место, согласно маркировке.
10. Сообщить руководителю обо всех неисправностях оборудования, ко­торые были во время работы.
11. Убрать специальную и санитарную одежду в специально отведенное место. Вымыть руки и лицо теплой водой с мылом или принять душ.