

КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

Общество с ограниченной ответственностью

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва
р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: info@mosoblkp.ru

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор
ООО «Комбинат питания»



Клоков В.Е.

«11» января 2021 г.

Инструкция по охране труда при мытье посуды

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.

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;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- химические факторы;

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

КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

Общество с ограниченной ответственностью

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва
р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: info@mosoblkp.ru

1.6. Мойщик посуды должна 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.

КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

Общество с ограниченной ответственностью

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30
ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва
р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411
тел. (495) 993-41-70, E-mail: info@mosoblkp.ru

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»;

КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

Общество с ограниченной ответственностью

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва
р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: info@mosoblkp.ru

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 вертикальном положении ручками вверх.

При ручной мойке посуды

3.24. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано трёхсекционной 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.

КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

Общество с ограниченной ответственностью

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30
ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва
р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411
тел. (495) 993-41-70, E-mail: info@mosoblkp.ru

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 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.

5.9. При ручной мойке посуды слить воду из моечных ванн и промыть ванны горячей водой.

5.10. Ветошь, щётки для мытья посуды обработать в соответствии с инструкцией.

5.11. Хранить ветошь 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.