

**Муниципальное общеобразовательное учреждение Иркутского районного муниципального образования «Никольская средняя общеобразовательная школа»  
(МОУ ИРМО «Никольская СОШ»)**

664544, Иркутская область Иркутский район село Никольск, пл. Комсомольская, здание 13  
[shkola.nickolskaya@yandex.ru](mailto:shkola.nickolskaya@yandex.ru)  
Тел. 692-189

**Согласовано**

Профсоюзным комитетом  
МОУ ИРМО «Никольская СОШ»  
Председатель

\_\_\_\_\_/ А. Ю. Маркова/  
Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**Утверждаю:**

Директор МОУ ИРМО «Никольская СОШ»  
\_\_\_\_\_/ И. Н. Куликова

(Приказ № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_  
202\_\_ г.).

**СОГЛАСОВАНО**

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**Инструкция  
по охране труда при работе с посудомоечной машиной  
№ \_\_\_\_\_**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе с посудомоечной машиной на пищеблоке могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Данный локальный акт устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании выполнения работ по мытью столовой посуды при помощи посудомоечной машины, а также технические и организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность труда мойщика посуды.

1.4. Работнику, выполняющему мытье посуды с использованием посудомоечной машины, необходимо придерживаться принятой технологии и правил, не допускать применения способов, ускоряющих выполнение операций, но ведущих к нарушению требований охраны труда.

1.5. При работе с посудомоечной машиной на работника могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части оборудования (конвейера);

- повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды, поверхностей посудомоечной машины;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- сколы, острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды, инвентаря;
- химические факторы;
- физические перегрузки.

1.6. Мойщик посуды обеспечивается следующей спецодеждой: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, фартук прорезиненный с нагрудником, галоши резиновые, перчатки резиновые.

1.7. Для исключения действия опасных и вредных факторов при работе с посудомоечной машиной, работник должен соблюдать меры личной гигиены и применять во время работы средства индивидуальной защиты.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или заведующему производством (шеф-повару);
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.9. Мойщик посуды, обязан знать место расположения медицинской аптечки, предназначенной для оказания первой помощи пострадавшим, а также места расположения первичных средств пожаротушения на пищеблоке столовой.

1.10. О замеченных случаях нарушения требований охраны труда, неисправностях посудомоечного оборудования работник должен сообщить заведующему производством (шеф-повару) и не приступать к работе до устранения неисправностей.

1.11. За невыполнение или нарушение настоящей инструкции работник, выполняющий мытье посуды на пищеблоке столовой, несет ответственность в соответствии с действующим Трудовым законодательством Российской Федерации.

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

2.1. Перед началом работы работнику следует надеть спецодежду. Застегнуть спецодежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов к посудомоечной машине;
- удостовериться в наличии воды в водопроводе, моющих средств и инвентаря.
- проверить устойчивость столов, стеллажей для чистой посуды;
- проверить наличие деревянной решетки под ногами;
- проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- проверить достаточность освещения рабочей зоны;
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).

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;
- 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 посудомоечной машины;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг посудомоечной 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 включением заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.

2.7. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

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

3.1. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.

3.2. 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.

3.3. Выполнять требования безопасного перемещения на рабочем месте, в помещении пищеблока, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.4. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.

3.5. Не загромождать проходы к посудомоечной машине, между оборудованием, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.

3.6. Вентили, краны на трубопроводах следует открывать медленно, без рывков и больших усилий. Недопустимо применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие инструменты.

3.7. Переносить посуду, укладывать ее в посудомоечную машину, соблюдая меры предосторожности.

3.8. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.9. Перед закладкой грязной посуды в посудомоечную машину освобождать посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

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

3.11. Изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

3.12. При изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 градусов по С);
- не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

3.13. 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.

3.14. Для пополнения посудомоечной машины моющим средством отключить ее кнопкой "стоп". Открыть дверцу, снять крышку с бачка и залить моющее средство.

3.15. Замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения. Для этого посудомоечную 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".

3.16. Устанавливать столовую посуду устойчиво, столовые приборы укладывать только в лотке.

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.

3.20. 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.

3.21. Прекратить эксплуатацию посудомоечной машины, если:

- прекращена подача воды, электроэнергии;
- при включении автоматического выключателя лампочка "сеть" не загорается;
- при нажатии на кнопку "пуск" посудомоечная 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.

3.22. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе посудомоечного оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей 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.

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

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить непосредственного руководителя.

4.2. При обнаружении неисправности посудомоечной машины или другого оборудования немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды. Сообщить об этом непосредственному руководителю, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.3. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом непосредственного руководителя, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.4. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить руководителю и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.5. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором или горячей водой, воспользоваться аптечкой первой помощи и обратиться за медицинской помощью.

4.6. При получении травмы следует безотлагательно оказать первую помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника организации или транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить о случившемся руководителю (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.7. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, сообщить непосредственному руководителю, вызвать пожарную службу по телефону 101 и, при отсутствии явной угрозы жизни, осуществить тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.8. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем непосредственному руководителю.

#### **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. Щетки и мочалки промыть в моющем растворе и просушить.

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

5.6. Выключить водонагреватель и закрыть вентиль на водопроводной трубе.

5.7. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.8. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.9. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом, смазать увлажняющим кремом.

5.10. При наличии каких-либо недочетов, замечаний в работе посудомоечного оборудования сообщить непосредственному руководителю.

## **6. Заключительные положения инструкции**

6.1. Проверка и пересмотр данной инструкции по охране труда должна осуществляться не реже одного раза в 5 лет.

6.2. Данная инструкция должна быть досрочно пересмотрена в следующих случаях:

- при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда;
- при возникновении каких-либо изменений в условиях труда на конкретном рабочем месте в организации;
- при очередном внедрении новых технологий;
- по результатам анализа материалов расследования аварий и несчастных случаев на рабочем месте, а также профессиональных заболеваний;
- по предъявлению требования представителей органов по труду субъектов Российской Федерации или органов федеральной инспекции труда.

6.3. Если в течение 5 лет со дня утверждения данной инструкции по охране труда, условия труда на конкретном рабочем месте и тип посудомоечной машины не меняется, ее действие автоматически продлевается на следующие 5 лет.

6.4. Ответственность за своевременное внесение изменений и дополнений, а также пересмотр данной инструкции по охране труда возлагается на ответственного по охране труда работника.

*Инструкцию разработал:*

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /











