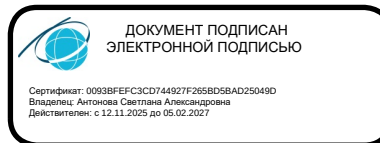


УТВЕРЖДАЮ

Директор
Колледжа туризма и прикладных
технологий Санкт-Петербурга
С. А. Антонова



**Инструкция по охране труда № 79
при выполнении работ по сбору посуды со столов (ИОТ №79)**

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. К самостоятельной работе по сбору посуды со столов допускаются лица, прошедшие вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности, инструктаж по электробезопасности, обученные безопасным методам и приемам выполнения работы, оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве.

В течение 60 календарных дней со дня принятия на работу, работники должны пройти обучение и проверку знаний требований охраны труда.

1.2. Работник, не прошедший своевременно повторный инструктаж по охране труда (не реже одного раза в 6 месяца) не должен приступать к работе. В качестве мойщика посуды к работам по сбору посуды со столов допускаются мужчины и женщины.

1.3. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы: подвижные части конвейера; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, посуды; физические перегрузки.

1.4. Перечень профессиональных рисков и опасностей при выполнении работ по сбору посуды со столов в соответствии с картой идентификации опасностей и оценки рисков № 20 от 25 марта 2022 года:

падение при спотыкании или поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;

удары, порезы, проколы, уколы, затягивания, наматывания, абразивные воздействия подвижными частями оборудования;

высокая скорость движения воздуха: заболевания вследствие перегрева или переохлаждения организма;

опасность пореза частей тела, в том числе острыми кромками и краями предметов, инструментов и оборудования;

электрический ток: отсутствие заземления или неисправность электрооборудования;

физические перегрузки: повреждение костно-мышечного аппарата работника при физических перегрузках;

монотонность труда при выполнении однообразных действий: психоэмоциональные перегрузки.

1.5. Работник должен быть обеспечен специальной одеждой и средствами индивидуальной защиты.

1.6. При обнаружении какой-либо неисправности оборудования, приспособлений и инструмента необходимо сообщить о выявленных недостатках своему непосредственному руководителю. До устранения неисправностей к работе не приступать.

1.7. Работник должен соблюдать правила личной гигиены. По окончании работы, перед приемом пищи необходимо мыть руки с мылом.

1.8. При выполнении работ мойщик посуды должен руководствоваться требованиями санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.9. Во избежание электротравм и поражений электрическим током мойщик посуды не должен прикасаться к открытой электропроводке и кабелям.

1.10. Мойщик посуды не должен приступать к выполнению разовых работ, не связанных с его прямыми обязанностями по специальности, без получения внепланового или целевого инструктажа.

1.11. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать места их расположение.

1.12. Курить на территории и в помещениях Колледжа запрещается.

1.13. Мойщик посуды должен знать приемы оказания первой помощи пострадавшему в соответствии с утвержденной Инструкцией по оказанию первой помощи.

1.14. Употребление алкогольных и слабоалкогольных напитков, наркотических веществ на работе, а также выход на работу в нетрезвом виде запрещается.

1.15. Не допускается хранить и принимать пищу и напитки на рабочих местах.

1.16. Работник должен соблюдать требования данной инструкции по охране труда. За невыполнение требований данной инструкции по охране труда, работник несет ответственность согласно действующему законодательству Российской Федерации.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Проверить внешним осмотром:

достаточность освещения обеденных залов и проходов;
отсутствие посторонних предметов на путях транспортирования посуды;
состояние полов и наличие свободных проходов в обеденном зале;
надежность ограждений движущихся частей ленточного конвейера, подающего и приемного столиков;

отсутствие посторонних предметов на ленте и вблизи конвейера.

2.2. Проверить исправность подносов, тележек и ленточного конвейера, используемых для сбора посуды.

2.3. Работник должен знать и соблюдать требования производственной санитарии:

уборку обеденных столов производить после каждого приема пищи. Столы с гигиеническим покрытием протирать ветошью с применением растворов моющих средств;
подносы после каждого использования протирать чистыми салфетками;
хранить моющие и дезинфицирующие средства в промаркированной посуде в специально выделенных местах.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. При работе с использованием конвейера:

запускать его в незагруженном состоянии;
загружать грузонесущий орган конвейера равномерно, посуду укладывать устойчиво, вплотную к упорам и симметрично относительно продольной оси;
уложенные на конвейер посуда и подносы не должны выступать за его габариты.

3.2. Тарелки в тележку или на приемный столик ленточного конвейера ставить небольшими стопами.

3.3. Немедленно изымать из употребления чайную и столовую посуду, имеющую сколы и трещины.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При возникновении поломки ленточного конвейера для транспортирования посуды, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, посуды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении:

закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

открыть окна и двери, проветрить помещение;

перекрыть запорное устройство на подводящем газопроводе к кипятильнику;

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а, при необходимости, вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение пола на пути транспортирования посуды жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении или внезапном заболевании необходимо вызвать медработника и оказать первую помощь и, при необходимости - организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Использованный инвентарь (подносы и тележки) промыть горячей водой с добавлением моющих средств, ополоснуть и высушить.

5.2. Тряпки и ветошь для уборки обеденных столов промыть в горячей воде с добавлением моющих средств, просушить и убрать в специально отведенное место для хранения.

5.3. Бачки и ведра после удаления отходов промыть 2% раствором кальцинированной соды, ополоснуть горячей водой и просушить. На предприятии должно быть выделено место для мытья тары для пищевых отходов.

5.4. Инвентарь, тележку и моющие средства убрать в отведенные для них места хранения.

Инструкцию разработал
Заведующий столовой

Н.В. Усачева

СОГЛАСОВАНО
Специалист по охране труда

Ю.В. Мазилкин