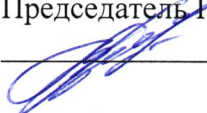
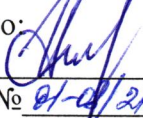


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Саха (Якутия)
ЯКУТСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ им. С.Ф. Гоголева

Согласовано:
Председатель ПК

Майзик В.В.

Утверждено:
Директор  Николаева И.И.
Приказом № 81-О/2023 от 9.10 2023 г.

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при мытье посуды
ИОТ-О90-2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция определяет безопасные методы и приемы мытья посуды; меры безопасности при работе с кухонным оборудованием, посудой, а также требования охраны труда в возможных аварийных ситуациях в учреждении. Инструкция разработана в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья работников (обучающихся) при мытье посуды.

1.2. К самостоятельной работе допускаются работники не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие:

- вводный инструктаж по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности;
- первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте;
- обучение безопасным методам ведения работ;
- обучение методам и приемам оказания первой помощи пострадавшим,

1.3. Повторный инструктаж по безопасности труда проводится не реже одного раза в 6 месяцев, а внеплановый — при изменении условий труда, введении новых документов по охране труда, нового оборудования, при нарушении правил безопасности труда.

1.4. Не реже одного раза в год необходимо проходить периодический медицинский осмотр.

1.5. Работники при мытье посуды обязаны:

- выполнять требования настоящей инструкции и инструкции о мерах пожарной безопасности;
- во время работы быть внимательным, сосредоточенным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами и не отвлекать других;
- не допускать на рабочее место лиц, не имеющих отношения к работе;
- знать место расположения средств оказания доврачебной помощи, первичных средств пожаротушения, главных и запасных выходов, пути эвакуации в случае аварии или пожара;
- уметь оказать первую помощь пострадавшему при несчастном случае;
- не появляться в учреждении и не приступать к работе в нетрезвом состоянии, а также не приносить с собой и не распивать на рабочем месте спиртные напитки, наркотические вещества;
- принимать меры по устранению нарушений правил охраны труда, сообщать немедленно об этих нарушениях непосредственному руководителю;
- соблюдать режим работы и отдыха;
- знать и соблюдать нормы переноски тяжестей вручную;
- не выполнять распоряжений, если они противоречат правилам безопасности труда;

- соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.6. При возникновении опасности пожара немедленно сообщить об этом администрации учреждения, а в случае необходимости позвонить по телефону 01, в службу пожарной охраны города, либо в единую дежурно-диспетчерскую службу (ЕДДС) по телефону 21-112 и принять все необходимые меры к ликвидации загорания, спасению материалов и другого ценного имущества.

1.7. Полы должны быть гладкими, нескользкими, удовлетворять гигиеническим и эксплуатационным требованиям данного помещения.

1.8. Соблюдение Правил внутреннего распорядка.

1.8.1. Работник обязан соблюдать действующие в учреждении правила внутреннего распорядка работников и режим труда, которыми предусматриваются: время начала и окончания рабочего времени, перерывы для отдыха и питания и другие вопросы использования времени обучения.

1.9. Перечень опасных и вредных производственных факторов, которые могут воздействовать на работника в процессе работы, а также перечень профессиональных рисков и опасностей.

1.9.1. В процессе работы на работников (обучающихся) могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- термические ожоги при мытье посуды горячей водой;
- поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки из-за длительного нахождения в неудобном рабочем положении;
- химические ожоги, аллергические реакции, которые могут возникнуть при выполнении работ с использованием моющих и дезинфицирующих средств без применения резиновых перчаток для защиты кожи рук;
- скольжение по засоренному или не вытертому насухо полу, вследствие чего не исключается возможное падение на пол и получение ушибов.

1.9.2. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при мойке посуды могут возникнуть следующие риски:

- опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность пореза частей тела ножом, острыми предметами;
- опасность поражения током вследствие контакта с токоведущими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенный контакт);
- опасность ожога от воздействия на незащищенные участки тела материалов, жидкостей или газов, имеющих высокую температуру
- опасность психических нагрузок, стрессов;
- опасность недостаточной освещенности в рабочей зоне;
- опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре;
- опасность насилия от враждебно настроенных работников;
- опасность насилия от третьих лиц;
- опасность, связанная со скованностью, вызванной применением средств индивидуальной защиты.

1.9.3. При мытье посуды работники (обучающиеся) обеспечиваются спецодеждой, спецобувью и СИЗ в соответствии «Нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты», утвержденными приказом директора колледжа:

1.10.2. Выдаваемая специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия.

1.10.3. Средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, к применению не допускаются.

1.11. Порядок уведомления администрации о случаях травмирования работников (обучающихся) и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента.

1.11.1. При возникновении несчастного случая, микротравмы пострадавший должен постараться привлечь внимание кого-либо из работников к произошедшему событию, при возможности, сообщить о произошедшем непосредственному руководителю, любым доступным для этого способом и обратиться в медпункт (при наличии).

1.11.2. Работники (обучающиеся) должны немедленно известить заведующего столовой, а заведующий столовой своего непосредственного, вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, микротравме, происшедших на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания.

1.11.3. При обнаружении в зоне работы несоответствий требованиям охраны труда (неисправность оборудования, приспособлений и инструмента, неогороженный проём, отсутствие или неисправность ограждения опасной зоны, оголенные провода и т.д.) немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю.

1.12. Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать работник.

1.12.1. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний, сохранения здоровья работник должен соблюдать личную гигиену:

- проходить в установленные сроки обязательные периодические медицинские осмотры (1 раз в год) и обследования (не реже 1 раза в 5 лет);
- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (непосредственному руководителю);
- 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 зелёной), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь;
- для питья употреблять воду из кулера, чайника.

1.13. При мытье посуды с использованием водонагревателя, электротитана, бойлера, соблюдать инструкцию по охране труда при работе с водонагревателем.

1.14. Запрещается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или во время пребывания в учреждении.

1.15. За нарушение требований настоящей инструкции по охране труда мойщик посуды несет дисциплинарную, административную и материальную ответственность, а в отдельных случаях — и уголовную ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, в зависимости от тяжести последствия.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Работник должен приходить на работу в чистой, опрятной одежде, перед началом работы вымыть руки. Прибыть на работу заблаговременно для исключения спешки и, как следствие, падения и получения травмы.

2.2. Порядок подготовки рабочего места,

2.2.1. Работнику перед началом работы необходимо:

- осмотреть рабочее место, используемое оборудование, инструменты и материалы;
- убрать лишние предметы;
- обеспечить наличие свободных проходов;

- при необходимости привести в порядок и надеть рабочую одежду, которая должна быть чистой и не стеснять движений;
- убедиться в целостности и отсутствии видимых повреждений моечных ванн и столовой посуды удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
- в случае обнаружения повреждений и неисправностей оборудования, приспособлений, электропроводки и других кабелей, электророзеток, электровыключателей, светильников и другого оборудования не включать оборудование, не приступать к работе, вызвать технический персонал и сообщить об этом своему непосредственному руководителю;
- проверить, достаточно ли освещено рабочее место; при недостаточной освещенности необходимо организовать местное освещение, причем расположить светильники местного освещения так, чтобы при выполнении работы источник света не слепил глаза как самому работающему, так и окружающим.

2.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты до использования.

2.3.1. Перед началом работы надеть положенные спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность. 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.

2.3.2. При нарушении целостности спецодежды, спецобуви и СИЗ необходимо сообщить об этом непосредственному руководителю»

2.3.3. Во время работы правильно применять и поддерживать спецодежду, спецобувь и СИЗ в чистоте, своевременно заменять, При необходимости спецодежду нужно сдавать в стирку и ремонт. Изношенная до планового срока замены спецодежда, не подлежащая ремонту, списывается в установленном порядке.

2.4. Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, сигнализации, блокировочных и других устройств, защитного заземления, вентиляции, местного освещения, наличия предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков).

2.4.1. Перед началом работы внешним осмотром проверить:

- отсутствие механических повреждений шнуров электропитания, а также отсутствие механических повреждений электропроводки и других кабелей, розеток, выключателей, светильников, кондиционеров и другого оборудования
- исправность и работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом;
- правильность подключения оборудования к электросети;
- наличие защитного заземления;
- устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

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

2.6. Работник не должен приступать к работе, если условия труда не соответствуют требованиям по охране труда или другим требованиям, регламентирующим безопасное производство работ, а также без получения целевого инструктажа по охране труда при выполнении работ повышенной опасности, несвойственных профессии работника разовых работ, работ по устранению последствий инцидентов и аварий, стихийных бедствий и при проведении массовых мероприятий.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Способы и приемы безопасного выполнения работ, использования оборудования, транспортных средств, грузоподъемных механизмов, приспособлений и инструментов.

3.1.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

3.1.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.1.3. Механически очистить столовую посуду от остатков пищи, которые следует положить в подготовленную емкость с крышкой.

3.1.4. Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

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

3.1.6. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить травяными щетками или мочалками. Не превышать температуру моющего раствора выше 50 градусов по Цельсию.

3.1.7. 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;
- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.1.8. Первую ванну для мытья посуды необходимо заполнять горячей водой с температурой 50⁰С с добавлением моющих средств. Во второй ванне должен быть приготовлен дезинфицирующий раствор 0,2⁰/0 хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.

3.1.9. Столовая посуда в первую очередь моется щеткой в первой ванне. После этого посуду следует поместить в дезинфицирующий раствор, находящийся во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция). Затем посуда должна быть вымыта в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65⁰С*. Далее столовая посуда должна быть высушена в специальных шкафах или на решетках,

3.1.10. Стеклянную посуду после механической очистки от остатков пищи следует мыть в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем сразу ополаскивать горячей проточной водой. Сохнуть стеклянной посуде следует также на специальных решетках.

3.1.11. Столовые приборы после механической очистки следует мыть в первой ванне с применением моющих средств, затем ополаскивать горячей проточной водой. Последним пунктом должно быть произведено обеззараживание столовых приборов физическим методом в воздушных стерилизаторах в течение 2-3 минут.

3.1.12. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие - не более [2 - 15 штук, мелкие 15 - 20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд.

3.1.13. Чистые столовые приборы следует хранить вертикально в металлических кассетах, Ручки столовых приборов при хранении должны быть направлены вверх.

3.1.14. При использовании посудомоечных машин руководствоваться инструкциями по эксплуатации завода изготовителя.

3.2. Требования безопасного обращения с исходными материалами (сырье, заготовки, полуфабрикаты)

3.2.1. Следить за исправностью оборудования, соблюдать правила их эксплуатации и инструкции по охране труда для соответствующих видов работ.

3.2.2. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не допускать превышения установленных пределов их концентрации и распыления моющих, чистящих и дезинфицирующих средств.

3.2.3. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто,

3.2.4. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.3. Указания по безопасному содержанию рабочего места.

3.3.1. Необходимо поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры, исключая травмирование работников (обучающихся).

3.3.2. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой; инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.3.3. Отходы производства и другие материалы не должны находиться на рабочем месте и в проходах, если они не требуются для работы;

3.4. Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций.

3.4.1. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы,

3.4.2. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя оборудования.

3.4.3. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

3.4.4. Изымать из употребления столовую посуду, имеющую сколы и трещины. При необходимости потребовать уборки пола.

3.4.5. При эксплуатации электромеханического оборудования:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- снимать и устанавливать съемные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

Не допускается:

- работать со снятыми с оборудования зажигательными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- превышать допустимые скорости работы оборудования;
- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже 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.

3.4.6. 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^В С);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки,

3.5. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты работников.

3.5.1. При проведении практических занятий, обязательно пользоваться и правильно применять выданные средства индивидуальной защиты. Работать только в исправной спецодежде и спецобуви и применять индивидуальные средства защиты.

3.5.2. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие.

4.1.1. При процессе мойки посуды возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

- поражение электрическим током, по причине неисправности электроприборов;
- травмирование при работе с инструментами и оборудованием;
- прорыв системы отопления, водоснабжения, канализации из-за износа труб;
- возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности;
- угроза взрыва, по причине террористического акта.

4.2. Действия работников при возникновении аварий и аварийных ситуаций.

4.2.1. При возникновении аварийных ситуаций необходимо:

- немедленно прекратить эксплуатацию оборудования, отключить его от электросети и сообщить о возникновении аварийной ситуации и ее характере непосредственному руководителю, а в его отсутствие старшему руководителю; оповестить об опасности всех присутствующих и при необходимости покинуть опасную зону;
- под руководством непосредственного руководителя принять участие в ликвидации создавшейся аварийной ситуации, если это не представляет угрозы для здоровья или жизни работников (обучающихся);
- если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ;
- при возгорании жира не заливать его водой! Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой, препятствующей доступу воздуха в зону горения;
- в случае обнаружения неисправностей мебели и приспособлений прекратить их использование, вызвать технический персонал и сообщить об этом своему непосредственному руководителю;
- при временном прекращении подачи электроэнергии отключить от электросети электрооборудование;
- не приступать к работе до полного устранения повреждений и неисправностей средств оргтехники и оборудования рабочего места или устранения аварийной ситуации.

4.2.2. При аварии (прорыве) в системе отопления; водоснабжения и канализации в учебном кабинете необходимо вывести обучающихся из помещения, оперативно сообщить о происшедшем заместителю директора по административно-хозяйственной части образовательной организации;

4.2.3. При пожаре:

- немедленно сообщить об этом по телефону ОТ, 21-112 в пожарную охрану с указанием наименования объекта защиты, адреса места его расположения, места возникновения пожара, а также фамилии сообщаемого информацию;
- принять меры по эвакуации людей, а при условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей в начальной стадии приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения; при обнаружении возгорания немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю работ;
- быстро, не поддаваясь панике, приступить к тушению пожара, используя все доступные средства (песок, воду, огнетушители и т. д.);
- если потушить огонь в кратчайшее время невозможно, отключить электричество, перекрыть газ и покинуть опасную зону;
- при невозможности самостоятельной эвакуации обозначить свое местоположение, вывесив из окна белую простыню или любой подходящий материи;
- если путь к спасению возможен только через окно, бросить вниз подручные материалы, сократить высоту прыжка, используя привязанные к батареям шторы, простыни и т. д.;
- при эвакуации горящие помещения и задымленные места проходить быстро, задержав дыхание, защитив нос и рот влажной плотной тканью; в сильно задымленном помещении

передвигаться ползком или пригнувшись, так как в прилегающем к полу пространстве чистый воздух сохраняется дольше;

- не открывать окна, так как с поступлением кислорода огонь горит сильнее;

- отыскивая пострадавших, окликать их;

- если на человеке загорелась одежда, помочь сбросить ее либо накинуть на горящего любое полотно и прижать его; когда доступ воздуха ограничен, горение быстро прекратится. Не давать человеку в горячей одежде бежать. Можно облить его водой;

- эвакуируясь группой из задымленного помещения, передвигаться цепочкой друг за другом, держась за ремень или плечо впереди идущего человека.

4.2.4. Целесообразные действия при взрыве (угрозе взрыва):

- не подходить к взрывоопасным предметам и не трогать их;

- при угрозе взрыва лечь на живот, защищая голову руками, дальше от окон, застекленных дверей, проходов, лестниц;

- если произошел взрыв, принять меры к предотвращению пожара и паники, оказать первую помощь пострадавшим;

- при повреждении здания пожаром или взрывом запрещается в него входить;

- при нахождении вблизи взрывопожароопасного объекта соблюдать осторожность. Сирены и прерывистые гудки предприятий (транспортных средств) означают сигнал «Внимание. Услышав его, немедленно включить громкоговоритель, радиоприемник или телевизор. Прослушать информационное сообщение о чрезвычайной ситуации и действовать согласно указаниям территориального управления ГО ЧС.

4.3. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.

4.3.1. При несчастном случае, микротравме необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103, сообщить своему непосредственному руководителю и сохранить без изменений обстановку на рабочем месте до расследования, если она не создаст угрозу для работающих и не приведет к аварии.

4.3.2. Оказывая помощь пострадавшему при переломах костей, ушибах, растяжениях, надо обеспечить неподвижность поврежденной части тела с помощью наложения тугой повязки (шины), приложить холод. При открытых переломах необходимо сначала наложить повязку и только затем - шину.

4.3.3. При наличии ран необходимо наложить повязку, при артериальном кровотечении - наложить жгут,

4.3.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

4.4. При авариях и несчастных случаях на производстве следует обеспечить до начала расследования сохранность обстановки, если это не представляет опасность для жизни и здоровья людей.

4.5. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Порядок отключения оборудования.

5.1.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.1.2. Перекрыть расходные и питающие вентили на водопроводных магистралях.

5.1.3. Слить воду из ванн, для чет вынуть пробки.

5.1.4. Уложить чистую продезинфицированную столовую посуду в закрытые шкафы или на решетки, а столовые приборы в специальные ящики (кассеты).

5.1.5. Щетки и мочалки промыть в моющем растворе и просушить.

5.2. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты после использования.

5.2.1. Снять средства индивидуальной защиты, спецодежду, спецобувь, осмотреть и удостовериться в их исправности, после чего привести в порядок и убрать в предназначенное для них место.

5.2.2. При необходимости сдать СИЗ в стирку

5.3. Порядок уборки отходов, полученных в ходе производственной деятельности.

5.3.1. После окончания работ убрать рабочее место, убрать мусор, отходы в отведенное для этого место, используя для этих целей щётки, совки и другие приспособления.

5.3.2. Остатки пищи, собранные в емкость с крышкой, следует обеззаразить кипячением в течение 15 минут. Или засыпать хлорной известью и вынести контейнер для мусора на хозяйственную площадку

5.3.3. Проконтролировать проведение влажной уборки, а также вынос мусора из пищеблока.

5.4. Требования соблюдения личной гигиены.

5.4.1. Произвести санитарную обработку оборудования и инвентаря, дезинфекцию столовой посуды и приборов.

5.4.2. Вымыть руки и лицо теплой водой с мылом, надеть личную одежду.

5.4.3. Закрыть окна, перекрыть воду и выключить свет

5.5. Порядок извещения руководителя работ о недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы.

5.5.1. Об окончании работы и всех недостатках, обнаруженных во время работы, известить своего непосредственного руководителя.