


Утверждаю
Учредитель Частного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад Сказочный»
_____/Р.Р. Фахрутдинов
Приказ № 12 от «20» апреля 2015г.

ИНСТРУКЦИЯ ОХРАНЫ ТРУДА № 19 - ИОТ ПО СБОРУ ПОСУДЫ СО СТОЛОВ

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии положениями Трудового кодекса Российской Федерации, Типовой инструкции по охране труда для кухонного рабочего ТИ Р М-041-2008 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36), Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 г. N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения.

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда работника, выполняющего работу по сбору посуды со столов, с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На работника, выполняющего работу по сбору посуды со столов, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части конвейера; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки битой посуды, приборов; заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; физические перегрузки).

1.3. Работник, выполняющий работу по сбору посуды со столов, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Работнику, выполняющему работы по сбору посуды со столов, 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.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую 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. Обеспечить наличие свободных проходов в залах и местах транспортирования посуды.

2.4. Проверить внешним осмотром:

достаточность освещения залов и проходов;

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей ленточного конвейера для транспортирования посуды, подающего и приемного столиков;

отсутствие посторонних предметов на ленте конвейера для транспортирования посуды и вокруг него;

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, посторонних предметов на пути транспортирования посуды);

исправность применяемого инвентаря, приспособлений (подносов, тележек для сбора посуды).

2.5. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры ленточного конвейера для транспортирования посуды (пускателей, аварийных кнопок) и работу конвейера на холостом ходу.

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

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.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления и 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.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать полы на путях следования в чистоте, требовать своевременной уборки с пола рассыпанных (разлитых) отходов, жиров, жидкостей и др.

3.6. Не загромождать проходы и проезды между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками для сбора посуды.

3.7. Передвигать тележки с посудой в направлении "от себя".

3.8. Переносить (перевозить) посуду только на исправных подносах (тележках).

3.9. Тарелки в тележку для сбора посуды или на приемный столик ленточного конвейера для транспортирования посуды ставить небольшими устойчивыми стопами, не ставить стаканы один в другой.

3.10. Не перегружать тележки и подносы использованной посудой.

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

3.12. Бой посуды с пола убирать с помощью щетки и совка, не убирать его непосредственно руками.

3.13. 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.

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

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;

хранить моющие и дезинфицирующие средства в промаркированной посуде в специально выделенных местах.

3.16. Во время работы с использованием ленточного конвейера для транспортирования посуды:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя;

использовать его только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по эксплуатации;

предупреждать о предстоящем пуске конвейера работников, находящихся рядом;

включать и выключать конвейер сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям конвейера, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

соблюдать нормы загрузки конвейера;

осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность конвейера, извлекать застрявший предмет, очищать конвейер только после того, как он остановлен с помощью кнопки "стоп", отключен пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.17. При использовании ленточного конвейера для транспортирования посуды не допускается:

работать со снятыми с него заградительными и предохранительными устройствами, кожухами;

поправлять ремни, снимать и устанавливать ограждения во время его работы;

превышать допустимые скорости работы;

извлекать руками застрявшие предметы;

оставлять без надзора включенный конвейер, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

складывать на ленту посторонние предметы, инструмент;

при наличии напряжения (бьет током) на раме конвейера, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или пробуксовке ленты конвейера, 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 аварийной ситуации

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 и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Использованный инвентарь (подносы и тележки) промыть горячей водой с добавлением моющих средств, ополоснуть, высушить и убрать в отведенные места хранения.

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

5.3. Бачки и ведра после удаления отходов промыть 2-процентным раствором кальцинированной соды, ополоснуть горячей водой и просушить. В организации должно быть выделено место для мытья тары для пищевых отходов. Не превышать установленную температуру и концентрацию моющих растворов.

5.4. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.5. Вынести бой посуды в установленное место.