

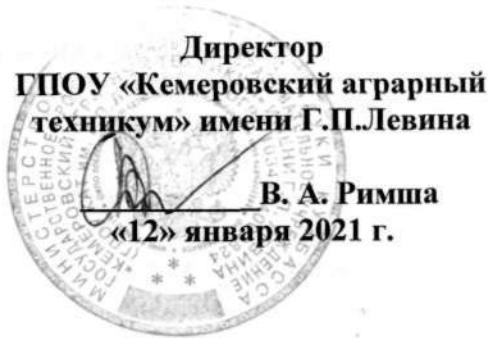
СОГЛАСОВАНО



Председатель
профсоюзного комитета
Протокол № 1

Мачитиева
Н. В. Мачитиева
«12» января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ



Директор
ГПОУ «Кемеровский аграрный
техникум» имени Г.П.Левина

В. А. Римша
«12» января 2021 г.

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
при выполнении работ по сбору посуды со столов
ИОТ – 049 – 2016 г.

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве мойщика посуды к работам по сбору посуды со столов допускаются мужчины и женщины, прошедшие медицинский осмотр, результаты которого отражены в медицинской книжке.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам; эксплуатации применяемого оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме 1 группы по электробезопасности (при использовании конвейеров), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

- проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;
- проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;
- периодический медицинский осмотр;
- врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Женщины со дня установления беременности переводятся на другую работу.

1.5. 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).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды:

- куртка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;
- фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;
- косынка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с

загрязненными предметами, а также после посещения туалета (дезинфицирующим).

2. Требования безопасности 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;

2.2. Проверить исправность подносов, тележек, 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;

- в конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды, столов и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

- не использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью.

- исключать встречные потоки использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

- хранить моющие и дезинфицирующие средства в промаркованной посуде в специально выделенных местах.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При работе с использованием конвейера:

- запускать его в незагруженном состоянии;

- загружать грузонесущий орган конвейера равномерно, посуду укладывать устойчиво, плотную 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 безопасности по окончании работы

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

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

4.3. 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.

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

СОГЛАСОВАНО

Заместитель
директора по безопасности

И.В. Римша

С инструкцией ознакомлен(а)

Дата

Подпись

Фамилия, Имя, Отчество