

МБОУ «Горскинская основная общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета

 /Е.П. Ивкина/

«10» декабря 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

 /А.А. Кузьмин/

«10» декабря 2014 г.

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда при выполнении работ по сбору посуды со столов ИОТ – 61 - 14

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве мойщика посуды к работам по сбору посуды со столов допускаются мужчины и женщины.

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 (желательно 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;
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 безопасности 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 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.

Заведующая хозяйством _____