

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №5 ИМ. В.К. БОЙЧЕНКО»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель первичной
профсоюзной организации

_____ Ж.В. Киричок

« ___ » _____ 2022 г.

Директор МБОУ «СОШ №5
им. В.К. Бойченко»

_____ Р.Р. Ахметов

« ___ » _____ 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА**

при выполнении работ по сбору посуды в столовой

ИОТ ВР 14

Введена в действие с 01.01.2023 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ
ПО СБОРУ ПОСУДЫ СО СТОЛОВ
МБОУ «СОШ №5 ИМ. В.К. БОЙЧЕНКО»**

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Инструкция по охране труда при выполнении работ по сбору посуды со столов в МБОУ «СОШ №5 им. В.К. Бойченко» (далее – Инструкция, Организация) устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работ с при выполнении работ по сбору посуды со столов и определяет безопасные методы и приемы выполнения работ, меры безопасности при выполнении работ по сбору посуды со столов, требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.2. Настоящая инструкция разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», на основе Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27 ноября 2020 года №835н «Об утверждении Правил по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями», с учетом технической документации организаций-изготовителей инструментов и приспособлений, в соответствии с разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.3. К самостоятельному выполнению работ по сбору посуды со столов допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие в установленном порядке предварительный (периодический или внеочередной медицинский осмотр), вводный инструктаж, первичный инструктаж на рабочем месте до начала самостоятельной работы и стажировку при работах с вредными и (или) опасными условиями труда, повторные инструктажи не реже одного раза в шесть месяцев, а также внеплановые и целевые в случаях, установленных Правилами обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда работников.

1.4. Работник должен пройти обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, обучение методам и приемам оказания первой помощи пострадавшим, правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением I квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.5. На работника при выполнении работ 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, 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).

1.8. Запрещается выполнять работы по сбору посуды со столов, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением

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 в рабочее время.

1.9. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм работник должен:

- мыть руки с мылом, использовать кожные антисептики после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи;

- соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СП 2.2.3670-20, СанПиН 1.2.3685-21.

1.10. Работник, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда при выполнении работ по сбору посуды со столов, рассматривается как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знаний требований охраны труда, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке

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 ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

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

- Поломка конвейера;
- ощущение действия электрического тока, поражение током при неисправности конвейера, шнура питания, отсутствии заземления (зануления);
- пожар, возгорание, задымление вследствие неисправности конвейера, последствий искрообразования.

4.2. При внезапной остановке конвейера или исчезновении напряжения отсоединить его от электрической сети.

4.3. В случае обнаружения неисправности, перегрева частей и деталей конвейера во время работы или ощущения действия электрического тока, запаха тлеющей изоляции электропроводки немедленно прекратить работу и отсоединить его от электрической сети, доложить шеф-повару или заместителю директора по АХЧ.

4.4. При получении травмы необходимо прекратить работу, позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой помощи, поставить в известность непосредственного руководителя, обратиться в медицинское учреждение или вызвать скорую помощь по телефону 03 (103).

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. Должно быть выделено место для мытья тары для пищевых отходов.

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

5.5. Привести в порядок рабочее место.

5.6. Снять спецодежду и иные СИЗ, очистить, проверить на целостность и разместить в места хранения. При необходимости сдать специальную одежду в стирку и ремонт.

5.7. Удостовериться, что помещение приведено в пожаробезопасное состояние.

5.8. Вымыть лицо, руки с мылом или аналогичным по действию смывающим средством.

5.9. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на охрану и безопасность труда, пожарную безопасность, замеченных во время работы.

Инструкцию разработал: _____ /О.Н. Головкин/

С инструкцией ознакомлен (а)

«__» _____ 202__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 202__ г. _____ / _____ /

