Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Астраханской области «Школа-интернат № 3 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома ГБОУ АО «Школа-интернат № 3 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» До.Ф. Тюрина

«13» сентября 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБОУ АО «Школа-интернат № 3
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»
И.В. Рябов

«15» сентября 2016 г.

НСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКА, ВЫПОЛНЯЮЩЕГО РАБОТУ ПО СБОРУ ПОСУДЫ СО СТОЛОВ

ИОТ-080-2016

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. Инструкция составлена в соответствии с требованиями Приложения «Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда» к постановлению Министерства труда и социального развития РФ от 17.12.2002 г. №80 и Методических рекомендаций по разработке инструкций по охране труда, утв. Министерством труда и социального развития РФ 13.05.2004 г.
- 1.2.К самостоятельной работе по сбору посуды со столов допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж и проверку знаний по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.3. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.4. На работника, выполняющего работу по сбору посуды со столов, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:
 - повышенная подвижность воздуха;
 - острые кромки битой посуды;
 - заусенцы и неровности поверхностей посуды, уборочного инвентаря;
 - физические перегрузки.
- 1.5. Работнику, выполняющему работы по сбору посуды со столов, следует:
 - оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
 - работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения;
 - после посещения туалета мыть руки с мылом;
 - не принимать пищу на рабочем месте.
- 1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, пути эвакуации.
- 1.7. Работник, выполняющего работу по сбору посуды со столов, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о происшедшем администрации общеобразовательной организации. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации.
- 1.8.В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую спецодежду 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;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, посторонних предметов на пути транспортирования посуды);
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений (подносов, тележек для сбора посуды).
- 2.5. 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 к которой допущен.
- 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, 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 технологическим оборудованием, 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 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.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

- 4.1. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся.
- 4.2. 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.
- 4.3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
- 4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании оказать первую доврачебную помощь и, при необходимости, доставить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить о случившемся администрации общеобразовательной организации.

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 этой цели щетки, совки и другие приспособления.
- 5.5. Вынести бой посуды в установленное место.
- 5.6. Убрать инвентарь в отведенное место, снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.