ГБОУ «ШУМИХИНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

|  |  |
| --- | --- |
|  СОГЛАСОВАНОПредседатель Профкома\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мордвинцева Л.Н. « 20 » мая 2020 г. |  УТВЕРЖДАЮ Директор школы-интерната \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Тхор О.Н. « 20 » мая 2020 г. |

ИНСТРУКЦИЯ № 5

**по охране труда при сборе посуды со стола**

1. **Общие требования по охране труда**

1.1. К работе по сбору посуды со столов допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности, вводный инструктаж и годные по состоянию здоровья.

 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 и приобретенных навыков безопасных методов 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 в школу, 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

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

1.4. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части конвейера, повышенная подвижность воздуха, повышенное значение напряжения в электрической цепи, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, посуды, физические перегрузки.).

 1.5. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой.

1.6. 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 загрязнёнными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

1. **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 принимающего 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 приёма пищи. Столы с гигиеническим покрытием протирать ветошью с применением раствора моющих средств, подносы после каждого использования протирать чистыми салфетками, хранить моющие и дезинфицирующие средства в промаркированной посуде в специально выделенных местах.

1. **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.

4.4. На предприятии должно быть выделено место для мытья тары для пищевых отходов.

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

Специалист по охране труда : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

С инструкцией ознакомлен (а):

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Подпись | Расшифровка подписи | Дата | Подпись | Расшифровка подписи |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |