

**УТВЕРЖДАЮ**  
ИП Гапоненко О.И.  
\_\_\_\_\_  
О.И.Гапоненко  
02 сентября 2024 г.

## **Инструкция № 7**

### **по охране труда для мойщика посуды**

### **(посудомойщицы)**

#### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда для мойщика посуды (посудомойщицы)** составлена 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», Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы мойщика посуды (посудомойщицы) в столовой, школе (ДОУ), ресторане и кафе, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ по переноске, очистке и ручному мытью кухонной и столовой посуды, работ с применением посудомоечной и сушильной машин, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.3. Инструкция по охране труда составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья мойщика посуды при выполнении им своих трудовых обязанностей и функций на пищеблоке (кухне).

1.4. К выполнению обязанностей мойщика посуды допускаются лица:

- имеющие образование, соответствующие требованиям к квалификации (профстандарта) по своей должности;
- соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению руководителя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных

заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Посудомойщица должен изучить инструкцию по охране труда для мойщика посуды, пройти вводный инструктаж, инструктаж по охране труда на рабочем месте (стажировку) до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, включая обучение по оказанию первой помощи пострадавшим, пройти обучение правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением I квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.6. В процессе работы возможно воздействие на мойщика посуды следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- физические факторы - микроклимат: относительная влажность воздуха;
- тяжесть трудового процесса: стереотипные рабочие движения, рабочая поза.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе мойщиком посуды:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещённости рабочего места;
- повышенная влажность воздуха;
- порезы рук при мытье посуды со сколами, разбитии посуды;
- аллергические реакции на моющие и дезинфицирующие средства при работе без средств индивидуальной защиты;
- повышенная температура воды, моющих и ополаскивающих растворов;
- травмирование при падении на влажном и скользком полу;
- поражение электрическим током при использовании неисправного электрооборудования, отсутствия заземления;
- физические перегрузки.

1.8. Мойщик посуды в целях соблюдения требований охраны труда должен:

- выполнять правила и требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при выполнении работ;
- выполнять требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- знать санитарно-гигиенические требования содержания кухонной и столовой посуды, помещений для мытья посуды, правила санитарии и гигиены;
- знать правила эксплуатации и требования безопасности при работе с посудомоечной машиной, бойлерами;
- знать требования безопасности при работе с моющими и дезинфицирующими средствами;
- иметь четкое представление об опасных и вредных факторах, связанных с выполнением работ по мытью посуды;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности коллег по работе в процессе выполнения работ;
- пользоваться при выполнении работ средствами индивидуальной защиты, правильно применять их;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям посудомойщицы и поручена непосредственным руководителем – шеф-поваром (заведующим производством), при создании условий безопасного ее выполнения;
- знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, сигналы оповещения о пожаре;

- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и времени отдыха, трудовую дисциплину;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь пострадавшему;
- соблюдать инструкцию по охране труда при мытье посуды;
- соблюдать должностную инструкцию мойщика посуды.

1.9. Мойщик посуды бесплатно обеспечивается и использует в работе следующую спецодежду и иные индивидуальные средства защиты:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий – 1 шт.;
- фартук из полимерных материалов с нагрудником – 2 шт.;
- нарукавники из полимерных материалов – до износа;
- перчатки резиновые или из полимерных материалов – 12 пар.

1.10. Мойщик посуды должен сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом произошедшем несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания (отравления), а также о поломке оборудования и кухонного инвентаря.

1.11. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм, предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний мойщик посуды должен:

- проходить ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета, перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, перед приемом пищи;
- выполнять работы с использованием спецодежды, индивидуальных средств защиты;
- менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения;
- проветривать рабочие помещения;
- соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21.

1.12. Запрещается мойщику посуды выполнять работу, 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.

1.13. Мойщик посуды, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знания требований охраны труда, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

### **2.1. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение и убедиться в исправности электрооборудования:**

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную пылевлагонепроницаемую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.2. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть полагающуюся по нормам чистую и проглаженную спецодежду, застегнуть ее. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.

2.3. Проветрить рабочее помещение. Убедиться в работе приточно-вытяжной (вытяжной) вентиляции.

### **2.4. Перед началом работы мойщику посуды следует:**

- проверить наличие медицинской аптечки для оказания первой помощи, а также средств пожаротушения;
- проверить состояние моечной, при необходимости принять меры по наведению порядка и обеспечить наличие свободных проходов;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- убедиться с помощью внешнего осмотра в целостности и устойчивости стеллажей, столов, моечных ванн и иного оборудования;
- удостовериться в наличии и целостности деревянной решетки (резинового коврика) на полу;
- убедиться с помощью внешнего осмотра в целостности посудомоечной и сушильной машин, бойлера;
- оценить визуально целостность и отсутствие повреждений пускорегулирующей аппаратуры (штепсельных разъемов), надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;
- убедиться в наличии и надежности заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- убедиться в исправности смесителей и наличии холодной и горячей воды;
- убедиться в достаточном количестве инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

### **2.5. Подготовить посудомоечную машину (при наличии) к работе:**

- открыть вентили водоснабжения;
- убедиться в отсутствии подтеканий в местах соединений трубопроводов (шлангов);

- удостовериться в отсутствии посторонних предметов внутри посудомоечной машины;
- убедиться в исправности фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
- перед включением заполнить бачок моющим средством.

2.6. Убедиться в безопасности рабочего места. Устойчиво разместить посуду, подлежащую очистке и мытью.

2.7. Не допускается мойщику посуды приступать к работе в случае плохого самочувствия или внезапной болезни. Приступать к работе следует после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

### **3. Требования охраны труда во время работы**

3.1. Во время работы мойщику посуды следует соблюдать порядок и чистоту на рабочем месте, не загромождать его, а также проходы между оборудованием и мойками, к пускорегулирующей аппаратуре и первичным средствам пожаротушения, выходы из помещений и пути эвакуации.

3.2. Соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

3.3. Бойлеры, водонагреватели, посудомоечные машины, инвентарь для очистки и мытья кухонной и столовой посуды применять только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности, и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Мойщику посуды следует исключать встречные потоки использованной и чистой посуды, а также встречного движения работников пищеблока (кухни).

3.5. Вентили, краны на смесителях и трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.

3.6. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности. Передвигать тележку с грязной посудой в направлении "от себя".

3.7. Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.8. Мытье столовой посуды проводить отдельно от кухонной посуды, подносов.

3.9. Мытье столовой и кухонной посуды производить щетками или мочалками.

3.10. Кухонную посуду с пригоревшей пищей мыть после отмачивания в теплой воде с добавлением кальцинированной соды. Не очищать пригоревшую посуду ножами или другими металлическими предметами.

3.11. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
- не нажимать сильно на стенки посуды;
- мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;
- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки.

3.12. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

3.13. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.



3.14. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.15. Следить за целостностью столовой посуды. Изымать из дальнейшего использования столовую посуду с трещинами и сколами, столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.

3.16. Не допускать дальнейшего использования деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной посуды и кухонного инвентаря.

3.17. Чистые тарелки укладывать в стопы: глубокие - не более 12-15 штук, мелкие 15-20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд. Не допускается ставить стаканы один в другой.

3.18. Своевременно убирать с пола случайно упавшие остатки пищи, воду и т. д.

3.19. Кухонную посуду, кухонный инвентарь располагать в соответствии с маркировкой.

3.20. Не допускать переноски (поднятия) грузов выше установленной нормы:

- при разовом подъеме (без перемещения): женщинами - не более 15 кг, мужчинами - не более 50 кг;
- при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): женщинами - до 10 кг, мужчинами - до 30 кг.

3.21. При работе с сушильным шкафом не производить загрузку и выгрузку посуды без предварительного выключения сушильного шкафа.

<https://ohrana-tryda.com/node/1093>

3.22. Перед включением посудомоечной машины и другого электрооборудования стоять на диэлектрическом коврике (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

3.23. Включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп».

3.24. Перед загрузкой посуды в лоток посудомоечной машины необходимо удалить крупные остатки пищи, затем разместить посуду в лотке, соблюдая предусмотренное лотком деление на отсеки (для тарелок, столовых приборов, крупной кухонной утвари).

3.25. Во время работы с использованием посудомоечной машины соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины, проверять наличие моющего раствора в бачке, пополнять машину моющим средством по мере необходимости.

3.26. Осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, извлекать застрявшие предметы, остатки пищи, очищать души и сетки у посудомоечной машины можно только после того, как она остановлена с помощью кнопки «стоп» и отключена с помощью рубильника.

3.27. Запрещается мыть в посудомоечной машине предметы, несовместимые по форме, типу, размерам или материалам с соответствующими размерами лотков в машине, а так же одноразовой посуды.

3.28. Запрещено открывать дверцу посудомоечной машины и извлекать из нее посуду до окончания цикла мойки.

3.29. Применять в работе безопасные приемы труда, следить за исправностью оборудования, посудомоечной машины, бойлера, смесителей, инвентаря.

3.30. Прекратить эксплуатацию посудомоечной машины, если:

- прекращена подача воды, электроэнергии;
- при нажатии на кнопку "пуск" машина (программный механизм) не включается;
- не подается ополаскивающая вода;
- машина сигнализирует о поломке.

3.31. С целью избегания поражения электротоком, поломки электрооборудования соблюдать следующие меры электробезопасности:

- включение и выключение оборудования выполнять сухими руками, стоять на диэлектрических ковриках;
- не касаться открытых и не огражденных (не защищенных) токоведущих частей оборудования, с поврежденной изоляцией проводов;
- не допускать резких перегибов и заземления кабелей питания;
- не передвигать включенное в сеть электрооборудование;
- не складировать на оборудовании посуду, инвентарь, ветошь.
- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные кожухи;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к работе на нем посторонних или необученных лиц;
- отключать от сети при завершении работы, во время проведения санитарной обработки, чистки.

3.32. Не отвлекаться посторонними делами и разговорами. Выполнять только ту работу, по которой пройдено обучение (инструктаж, стажировка).

3.33. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не превышать их установленную концентрацию и температуру, применять только разрешенные органами здравоохранения, не допускать разбрызгивания моющих и дезинфицирующих средств. Использовать перчатки и избегать попадания на кожу и в глаза.

3.34. В процессе работы следует соблюдать требования инструкции по охране труда для мойщика посуды (посудомойщицы) в столовой школы, ресторане, кафе и детском саду, а также инструкций по охране труда при мытье посуды, эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря на пищеблоке (кухне).

3.35. Соблюдать правила перемещения в помещениях, пользоваться только установленными проходами.

3.36. В производственных помещениях пищеблока (кухни) не допускать хранение личных вещей и комнатных растений.

3.37. Не использовать для сидения случайные предметы, оборудование.

3.38. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты посудомойщицы:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений должен быть застегнут, полностью закрывать туловище и руки до запястья;
- фартук с нагрудником завязан;
- перчатки не должны соскальзывать с рук;
- при неисправности средств индивидуальной защиты заменить на исправные.

3.39. Во время работы избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при работе мойщиком посуды, причины их вызывающие:

- неполадки в работе посудомоечных и сушильных машин, бойлеров и иного электрооборудования;
- поломка сантехнического оборудования, аварийные ситуации в работе систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации вследствие износа;
- загрязнение пола остатками пищи, водой;
- возгорание, пожар вследствие неисправности электрооборудования;
- попадание в глаза моющих и дезинфицирующих средств, раздражение кожи рук.

4.2. При возникновении неполадок в работе посудомоечных и сушильных машин, бойлеров и иного электрооборудования (посторонний шум, ощущение действия тока, искрение, дым, запах тлеющей электропроводки) прекратить их использование, а также подачу к ним электроэнергии, воды, ограничить к ним доступ и сообщить непосредственному руководителю.

4.3. В случаях поломки сантехнического оборудования (смесителя) перекрыть подачу на него воды на трубопроводе. При возникновении аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, канализации известить непосредственного руководителя.

4.4. Если во время проведения работ произошло загрязнение пола остатками пищи, водой, работу прекратить до удаления веществ.

4.5. В случае появления возгорания мойщик посуды должен прекратить работу, вывести работников из опасной зоны (погасить пламя на работнике), вызвать пожарную охрану по номеру телефона 101. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к отключению электрооборудования, повлекшего возгорание, меры по ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. При использовании огнетушителей не направлять в сторону людей струю углекислоты или порошка. Сообщить о пожаре непосредственному руководителю.

4.6. В случае получения травмы посудомойщица должна прекратить работу, позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность непосредственного руководителя.

4.7. При получении травмы иным работником следует оказать ему первую помощь: устранить воздействие на него повреждающих факторов (освободить от действия электрического тока, погасить горящую одежду, убрать травмирующий предмет, подставить под холодную струю воды при ожоге и др.), воспользоваться аптечкой первой помощи. При необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103. О факте травмирования сообщить непосредственному руководителю. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия в случае, если отсутствует угроза жизни и здоровью окружающих.

4.8. При попадании в глаза моющих или дезинфицирующих средств мойщику посуды следует обильно промыть глаза проточной водой и обратиться к медицинскому работнику.

4.9. При появлении раздражения кожи рук в результате использования моющих и дезинфицирующих средств, вымыть руки с мылом и смазать питательным кремом.

## **5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обесточить посудомоечную машину, сушильную машину (шкаф), бойлер с помощью рубильника или устройства его заменяющего и исключающего его случайный пуск. Освободить посудомоечную и сушильную машины от посуды.



- 5.2. Перед чисткой посудомоечной машины убедитесь, что в машине не осталось каких-либо твердых частиц, осколков посуды или обломков кассет. Остатки пищи из моечной камеры машины удалить с помощью щетки. После очистки не следует плотно закрывать дверцу - она должна просохнуть.
- 5.3. Устойчиво расположить чистую посуду и кухонный инвентарь в соответствующих местах хранения.
- 5.4. Щетки и мочалки промыть в моющем растворе и просушить.
- 5.5. Остатки пищи, собранные в емкость с крышкой, утилизируются.
- 5.6. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
- 5.7. Очистить и вымыть моечные ванны. Привести в порядок рабочее место.
- 5.8. Удостовериться в противопожарной безопасности моечной, в том, что противопожарные правила в помещениях соблюдены, огнетушители находятся в установленных местах.
- 5.9. Осуществить проветривание помещений. Выключить вентиляцию, закрыть окна.
- 5.10. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом, смазать питательным кремом.
- 5.11. Перекрыть расходные и питающие вентили на водопроводных магистралях.
- 5.12. Снять спецодежду (санитарную одежду) и убрать ее в установленное место.
- 5.13. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы.
- 5.14. Выключить освещение. При отсутствии недостатков закрыть помещение на ключ.

*Инструкцию разработал*

*ИП Гапоненко О.И.: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /*