**Инструкция по охране труда при мытье посуды вручную и с помощью посудомоечных машин в детском противотуберкулезном санатории**

**1. Область применения**

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования по обеспечению безопасных условий труда для работников ООО «Альфа» при мытье посуды вручную и с помощью посудомоечных машин в детском противотуберкулезном санатории.

1.2. Настоящая инструкция по охране труда при мытье посуды вручную и с помощью посудомоечных машин в детском противотуберкулезном санатории разработана на основе установленных обязательных требований по охране труда в Российской Федерации, а также:

1) изучения работ при мытье посуды;

2) результатов специальной оценки условий труда;

3) анализа требований профессионального стандарта;

4) определения профессиональных рисков и опасностей, характерных для работ по мытью посуды;

5) анализа результатов расследования имевшихся несчастных случаев при мытье посуды;

6) определения безопасных методов и приемов выполнения работ по мытью посуды.

1.3. Выполнение требований настоящей инструкции обязательны для всех работников ООО «Альфа» при мытье посуды независимо от их специальности, квалификации и стажа работы.

**2. Нормативные ссылки**

2.1. Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

2.1.1. **Трудовой кодекс Российской Федерации** от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

2.1.2 **«Правила по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями»**  утверждены приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27.11.2020, №835н;

2.1.3 **Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 772н** "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем";

2.1.4. **Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок**, Приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н;

2.1.5. **Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов** Приказ Минтруда от 28.10.2020 № 753н.

**3. Общие требования охраны труда**

3.1. Настоящая Инструкция предусматривает основные требования по охране труда мытье посуды.

3.2. При мытье посуды работнику необходимо выполнять свои обязанности в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.

3.3. К работе по мойке посуды вручную и с помощью посудомоечных машин в детском противотуберкулезном санатории допускаются лица старше 18 лет, прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие гигиеническое обучение, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обучение безопасным методам и приемам ведения работы, стажировку на рабочем месте и успешно прошедшие проверку знаний требований охраны труда.

Работник должен иметь I группу по электробезопасности.

3.4. Мойщик посуды несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации за соблюдение требований настоящей инструкции.

**3.5. Соблюдение правил внутреннего распорядка.**

3.5.1. Работник обязан соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы (смены), перерывы для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

**3.6. Требования по выполнению режимов труда и отдыха при мытье посуды.**

3.6.1. При мытье посуды работник обязан соблюдать режимы труда и отдыха.

3.11.2. Продолжительность ежедневной работы, перерывов для отдыха и приема пищи определяется Правилами внутреннего трудового распорядка ООО «Альфа», утвержденными приказом директора ООО «Альфа» от 01.01.2021г. № 003.

3.11.3. Время начала и окончания смены, время и место для отдыха и питания, устанавливаются по графикам сменности распоряжениями руководителей подразделений.

3.6.4 Каждый работник должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

**3.7. Перечень опасных и вредных производственных факторов, которые могут воздействовать на работника в процессе работы, а также перечень профессиональных рисков и опасностей.**

3.7.1. В процессе работы на мойщика посуды суды могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

* подвижные части оборудования (конвейера);
* повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды;
* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* повышенная влажность воздуха;
* повышенная подвижность воздуха;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря;
* химические факторы;
* физические перегрузки.

3.7.2. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей столовой, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при мытье посуды могут возникнуть следующие риски:

а) механические опасности:

* опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскальзывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
* опасность падения из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;
* опасность удара;
* опасность быть уколотым или проткнутым в результате воздействия движущихся колющих частей механизмов, машин;
* опасность натыкания на неподвижную колющую поверхность (острие).

**3.8. Перечень специальной одежды, специальной обуви и средств индивидуальной защиты, выдаваемых работникам в соответствии с установленными правилами и нормами.**

3.8.1. При мытье посуды работник обеспечивается спецодеждой, спецобувью и СИЗ в соответствии «Нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты», утвержденными приказом директора ООО «Альфа» от 01.01.2021г. №002.

3.8.2. Выдаваемые специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия.

3.8.3. Средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, к применению не допускаются.

3.8.4. Личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках и гардеробной. Уносить спецодежду за пределы предприятия запрещается.

**3.9. Порядок уведомления администрации о случаях травмирования работника и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента.**

3.9.1. При возникновении несчастного случая, микротравмы пострадавший должен постараться привлечь внимание кого-либо из работников к произошедшему событию, при возможности, сообщить о произошедшем непосредственному руководителю (для сообщения используют телефон 71-16), любым доступным для этого способом и обратиться в здравпункт (при наличии).

3.9.2. Работник должен немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, микротравме происшедших на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления).

3.9.3. При обнаружении в зоне работы несоответствий требованиям охраны труда (неисправность оборудования, приспособлений и инструмента, неогороженный проём, траншея, открытый колодец, отсутствие или неисправность ограждения опасной зоны, оголенные провода и т.д.) немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю работ.

**3.10. Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать работник при выполнении работы.**

3.10.1. Для сохранения здоровья работник должен соблюдать личную гигиену. Необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования.

3.10.2. При работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, следует пользоваться защитными перчатками, защитными кремами, очищающими пастами, а также смывающими и дезинфицирующими средствами.

3.10.3. Перед приемом пищи обязательно мыть руки теплой водой с мылом.

3.10.4. Для питья употреблять воду из диспенсеров, чайников.

3.10.5. Курить и принимать пищу разрешается только в специально отведенных для этой цели местах.

**4. Требования охраны труда перед началом работы**

**4.1. Порядок подготовки рабочего места.**

4.1.1. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями.

4.1.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

* обеспечить наличие свободных проходов в помещении;
* проверить устойчивость производственных столов, стеллажей;
* проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;
* проверить внешним осмотром:
* достаточность освещения рабочей зоны;
* отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
* состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
* исправность применяемого инвентаря и приспособлений.

**4.2. Порядок проверки исходных материалов (заготовки, полуфабрикаты).**

4.2.1. Перед началом работы работник обязан проверить исправность и комплектность исходных материалов (заготовок, полуфабрикатов).

**4.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты до использования.**

4.3.1. Перед началом работы работник обязан надеть положенные спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность.

4.3.2. При нарушении целостности спецодежды, спецобуви и СИЗ необходимо сообщить об этом непосредственному руководителю.

4.3.3. Работник обязан правильно применять и поддерживать спецодежду, спецобувь и СИЗ в чистоте, своевременно заменять. При необходимости спецодежду нужно сдавать в стирку и ремонт. Изношенная до планового срока замены спецодежда, не подлежащая ремонту, списывается в установленном порядке.

**4.4. Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, сигнализации, блокировочных и других устройств, защитного заземления, вентиляции, местного освещения, наличия предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков).**

4.4.1. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

4.4.2. При эксплуатации посудомоечной машины проверить:

* исправность вентилей на подводящих магистралях;
* отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
* наличие воды в моечных ваннах, водонагревателе;
* надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств;
* наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений (щитков, облицовок, кожухов и т. п.), закрывающих подвижные узлы и нагреваемые поверхности машины;
* отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг машины;
* исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
* исправность концевого выключателя, конечного микропереключателя;
* наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроки клеймения приборов, нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла, отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов).

4.4.3. Подготовить посудомоечную машину к работе: перед подачей напряжения заполнить бачок моющим средством, открыть заслонку вентиляционной системы и вентили водоснабжения.

4.4.4. Перед включением в работу электрокипятильника:

* открыть вентиль на подводящей водопроводной трубе и проверить заполнение кипятильника водой;
* определить правильность регулирования питательного клапана по уровню воды в переливной трубке;
* слить из сборника оставшийся кипяток и установить под сигнальной трубкой ведро (если трубка не имеет слива в канализацию);
* проверить надежность механического соединения заземляющего болта на корпусе кипятильника с проводом защитного заземления.

4.4.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

4.5. Работник не должен приступать к работе, если условия труда не соответствуют требованиям по охране труда или другим требованиям, регламентирующим безопасное производство работ, а также без получения целевого инструктажа по охране труда при выполнении работ повышенной опасности, несвойственных профессии работника разовых работ, работ по устранению последствий инцидентов и аварий, стихийных бедствий и при проведении массовых мероприятий.

**5. Требования охраны труда во время работы**

**5.1. Способы и приемы безопасного выполнения работ, использования оборудования, транспортных средств, грузоподъемных механизмов, приспособлений и инструментов.**

5.1.1. При выполнении работ с вибраторами работник обязан выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

5.1.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

5.1.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

5.1.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное посудомоечное оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие 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.

5.1.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

5.1.5. Содержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) пищевые отходы, жиры и др.

5.1.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему между оборудованием столами, стеллажами, моечными ваннами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тележками с посудой.

5.1.7. Использовать средства защиты рук при мытье посуды вручную.

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

Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

5.1.9. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении от себя.

5.1.10. Переносить посуду, соблюдая меры предосторожности.

5.1.11. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т. п.), оборудование.

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

5.1.13. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

5.1.14. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.

5.1.15. 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 °С);
* не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

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

5.1.17. Для пополнения машины моющим средством отключить ее кнопкой «Стоп». Открыть правую дверцу, снять крышку с бачка и залить моющее средство.

5.1.18. Замену воды в моечной ванне и в ванне первичного ополаскивания производить по мере загрязнения. Для этого машину остановить, нажав на кнопку «Стоп», вынуть перфорированные сетки и сливные пробки. После слива воды из ванн сливные пробки установить на место и повторить операцию «Подготовка к работе».

5.1.19. Устанавливать столовую посуду на ленту конвейера устойчиво, столовые приборы укладывать только в лотке.

5.1.20. Предупреждать о предстоящем пуске посудомоечной машины работников, находящихся рядом.

5.1.21. Включать и выключать посудомоечную машину сухими руками и только при помощи кнопок «Пуск» и «Стоп».

5.1.22. 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», отключена пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!».

5.1.23. Удалять остатки пищевых продуктов, очищать моечную камеру машины при помощи деревянных лопаток, скребков и т. п.

5.1.24. Во время работы посудомоечной машины не допускается:

* снимать предохранительные щитки и кожухи;
* открывать дверцы моющей и ополаскивающей камер, шкафа электроарматуры;
* вынимать для очистки лотки-фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей;
* сливать загрязненную воду из ванны.

5.1.25. Прекратить эксплуатацию посудомоечной машины, если:

* прекращена подача воды, электроэнергии;
* при включении автоматического выключателя лампочка «Сеть» не загорается;
* при нажатии на кнопку «Пуск» машина (программный механизм) не включается;
* не подается ополаскивающая вода;
* затруднен подъем кожуха;
* уменьшилось поступление воды через форсунки;
* моющие души при мытье посуды не вращаются;
* не работает вентиляция.

5.1.26. Мытье столовой и кухонной посуды вручную производить травяными щетками или мочалками.

5.1.27. 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 для предохранения рук от ожога.

5.1.28. Чистые тарелки уложить 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.

5.1.29. При эксплуатации электрокипятильника:

* регулярно отбирать кипяток, не допускать переполнения сборника кипятка;
* сосуды для отбора кипятка устанавливать на специальную подставку (не допускается вешать их на водоразборный кран);
* немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку или подтекании из водоразборного крана.

5.1.30. В процессе работы электрокипятильника не допускается эксплуатировать его с неисправной автоматикой, открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

5.1.31. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой «Стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

**5.2. Требования безопасного обращения с исходными материалами (сырье, заготовки, полуфабрикаты).**

5.2.1. Работник должен применять исправные оборудование и инструмент, сырье и заготовки, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При производстве работ по выполнению технологических (рабочих) операций быть внимательным, проявлять осторожность.

**5.3. Указания по безопасному содержанию рабочего места.**

5.3.1. Работник должен поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте.

5.3.2. Отходы следует удалять с помощью уборочных средств, исключающих травмирование работников.

5.3.4. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения деталями, материалами, инструментом, приспособлениями, прочими предметами.

**5.4. Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций.**

5.4.1. При ухудшении состояния здоровья, в том числе при проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), работник обязан немедленно известить своего непосредственного или вышестоящего руководителя, обратиться в ближайший здравпункт.

5.4.2. Если в процессе работы работнику станет непонятно, как выполнить порученную работу, или в случае отсутствия необходимых приспособлений для выполнения порученной работы, он обязан обратиться к своему непосредственному руководителю. По окончанию выполнения задания работник обязан доложить об этом своему непосредственному руководителю.

**5.5. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты работников.**

5.5.1. Во время проведения работ работники обязаны пользоваться и правильно применять выданные им средства индивидуальной защиты. Работать только в исправной спецодежде и спецобуви и применять индивидуальные средства защиты.

5.6. Не курить, не принимать пищу на рабочем месте.

5.7. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

**6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

**6.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие.**

6.1.1. При мытье посуды возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

* технические проблемы с оборудованием, по причине высокого износа оборудования;
* возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.

**6.2. Процесс извещения руководителя работ о ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, и о каждом произошедшем несчастном случаи.**

6.2.1. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках непосредственного руководителя поставить в известность по номеру телефона (7-26)

6.2.2. При несчастном случае необходимо освободить пострадавшего от травмирующего фактора, соблюдая собственную безопасность, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103, сообщить о происшествии руководству и по возможности сохранить без изменений обстановку на рабочем месте, если это не приведет к аварии и/или травмированию других людей.

**6.3. Действия работников при возникновении аварий и аварийных ситуаций.**

6.3.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды и т. п., доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

6.3.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих работников, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

6.3.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

* закрыть нос и рот мокрой салфеткой;
* открыть окна и двери, проветрить помещение;
* перекрыть вентили на подводящем газопроводе к кипятильнику;
* не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
* исключить пользование открытым огнем.

6.3.4. Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на входе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости – вызвать работников аварийной газовой службы.

6.3.5. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с применением химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

**6.4. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.**

6.4.1. При несчастном случае на производстве необходимо:

* быстро принять меры по предотвращению воздействия на потерпевшего травмирующих факторов, оказанию потерпевшему первой помощи, вызову на место происшествия медицинских работников или доставке потерпевшего в организацию здравоохранения;
* сообщить о происшествии непосредственному руководителю;
* обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих, остановки непрерывного производства) – фиксирование обстановки путем составления схемы, протокола, фотографирования или иным методом.

6.4.2. Во всех случаях травмы или внезапного заболевания необходимо вызвать на место происшествия медицинских работников, при невозможности – доставить пострадавшего в ближайшую организацию здравоохранения.

**7. Требования охраны труда по окончании работы**

**7.1. Порядок приема и передачи смены.**

7.1.1. Передача смены должна сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

**7.2. Порядок отключения, остановки, разборки, очистки и смазки оборудования, приспособлений, машин, механизмов и аппаратуры.**

7.2.1. Отключить посудомоечную машину от электрической сети (отключить автоматический выключатель).

7.2.2. Перекрыть вентили подвода воды к водонагревателю, ванне и душам струйной очистки.

7.2.3. Слить воду из ванн, для чего вынуть пробки (в посудомоечных машинах непрерывного действия) или переливную трубу (в посудомоечных машинах периодического действия). Снять фартуки (шторки) и промыть их в моющем растворе.

7.2.4. Открыть и закрепить в верхнем положении фиксаторами дверцы посудомоечной машины. Остатки пищи из моечной камеры машины удалить с помощью щетки. Промыть ванны и внутреннюю часть рабочей камеры машины моющим раствором. Снять и промыть фильтры насосов, в случае засорения снять и прочистить форсунки. Водой из шланга промыть ванны и кожух. После санитарной обработки все узлы и детали установить на место.

7.2.5. После мытья столовой посуды ручным способом произвести санитарную обработку двухсекционных ванн. Провести дезинфекцию всей столовой посуды и приборов (в соответствии с инструкцией по приготовлению дезинфицирующих средств). Закрыть краны холодной и горячей воды.

7.2.6. Устойчиво разместить на места хранения чистую продезинфицированную столовую посуду и приборы.

**7.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты после использования.**

7.3.1. Снять средства индивидуальной защиты, спецодежду, спецобувь, осмотреть и удостоверится в их исправности, после чего убрать в индивидуальный шкаф или иное, предназначенное для них место. Не допускается хранение спецодежды на рабочем месте.

**7.4. Порядок уборки отходов, полученных в ходе производственной деятельности.**

7.4.1. После окончания работ убрать рабочее место, привести в порядок инструмент и оборудование, собрать и вынести в установленное место мусор.

**7.5. Требования соблюдения личной гигиены.**

7.5.1. Работники должны:

* принять душ.
* надеть личную одежду.

**7.6. Порядок извещения руководителя работ о недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы.**

7.6.1. Об окончании работы и всех недостатках, обнаруженных во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

7.7. По окончании работ по наряду-допуску закрыть наряд-допуск.

7.8. Выйти с территории предприятия через проходную.

Источник: https://1otruda.ru/#/document/118/95798/