

УТВЕРЖДЕНО

Руководитель _____

_____/_____/_____

Инструкция по охране труда для раздатчика привозных обедов (буфетчика)

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция разработана в соответствии Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания", Приказом Минтруда России № 115н от 09.03.2022 "Об утверждении профессионального стандарта "Официант, бармен", "с группой занятий - Буфетчики (бармены)", Приказом Министерства энергетики Российской Федерации от 13 января 2003 года № 6 «Об утверждении Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей»; с учетом ГОСТ Р 58698-2019 «Национальный стандарт РФ. Защита от поражения электрическим током. Общие положения для электроустановок и электрооборудования», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 2 от 28 января 2021 года «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 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 сотрудника, выполняющего обязанности по подаче блюд и напитков (далее - Буфетчик), определяет безопасные методы и приемы выполнения работ на рабочем месте, меры безопасности при работе с оборудованием и инвентарем, а также требования охраны труда в возможных аварийных ситуациях в организации.

1.3. Инструкция по охране труда составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья буфетчика при выполнении им своих трудовых обязанностей и функций в организации.

1.4. К выполнению обязанностей буфетчика допускаются лица:

- имеющие образование, соответствующие требованиям к квалификации (профстандарта) по своей должности, установленным Приказом Минтруда России № 115н от 09.03.2022 ;
- соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению директора, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации

(при приеме на работу и далее не реже 1 раза в 2 года), 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. Буфетчик при приеме на работу проходит в установленном порядке вводный инструктаж, первичный инструктаж на рабочем месте до начала самостоятельной работы (если его профессия и должность не входит в утвержденный директором Перечень освобожденных от прохождения инструктажа профессий и должностей), повторные инструктажи не реже одного раза в шесть месяцев, а также внеплановые и целевые в случаях, установленных Порядком обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда, утвержденным Постановлением Правительства РФ от 24.12.2021 № 2464 "О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда".

1.6. Буфетчик 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.

1.7. Для осуществления доступа к дезинфицирующим средствам и их использованию пройти соответствующее обучение в организации.

1.8. В процессе работы возможно воздействие на буфетчика следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, рабочая поза, наклоны корпуса.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.9. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе буфетчиком:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности рабочего места в организации;
- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.
- химические и (или) термические ожоги кожи лица, рук, иных частей тела при неаккуратном использовании горячей воды, при выполнении работ без использования СИЗ;
- травмирование глаз вследствие попадания газообразных, жидких или порошкообразных чистящих и (или) дезинфицирующих средств, пыли и (или) мелких частиц мусора, находящихся на поверхности очищаемых поверхностей;
- механические травмы кожи рук, полученные вследствие соприкосновения с кухонным инвентарем, стекла и (или) металла из-за нарушения правил

- использования средств индивидуальной защиты;
- травмирование при работе с неисправным оборудованием;
- травмирование при падении на скользких и (или) неровных участках пола, ступенях лестниц, а также при падении с высоты, стремянки;
- поражение электрическим током при использовании неисправных электрических розеток, выключателей..

1.10. Буфетчик, в целях выполнения требований охраны труда обязан:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.
- соблюдать требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при выполнении работ;
- соблюдать требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- знать правила эксплуатации и требования безопасности при работе со стремянками;
- иметь четкое представление об опасных и вредных факторах, связанных с выполнением работ при приготовлении блюд;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности сотрудников в процессе выполнения работ;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям и поручена непосредственным руководителем;
- знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, сигналы оповещения о пожаре;
- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь пострадавшему;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка и Устав организации;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха, трудовую дисциплину;
- соблюдать должностную инструкцию буфетчика.

1.11. Буфетчик, согласно Типовым нормам бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты обеспечивается и использует в работе следующие СИЗ:

- костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий - 1 шт;
- фартук из полимерных материалов с нагрудником - 2 шт;
- комплект нарукавников из полимерных материалов - до износа;
- головной убор (колпак, косынка или специальная сеточка для волос) - до износа.

1.12. Для мытья рук в умывальниках должны быть в достаточном количестве мыло и чистые полотенца (электрополотенца).

1.13. В помещениях подачи блюд и напитков должны соблюдаться правила пожарной безопасности. Загромождение и захламление помещений, проходов, проездов не допускается.

1.14. Полы должны быть гладкими, нескользкими, удовлетворять гигиеническим и эксплуатационным требованиям данного помещения.

1.15. В случае травмирования, буфетчик обязан уведомить непосредственного руководителя любым доступным способом в ближайшее время. При обнаружении недостатков в работе хозяйственного инвентаря, стремянки, кухонного оборудования, сообщить руководителю и не использовать до полного устранения всех выявленных недостатков и получения разрешения.

1.14. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм буфетчик должен:

- оставлять верхнюю одежду, обувь в предназначенных для этого местах;
- мыть руки с мылом после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи, после использования дезинфицирующих средств и по окончании работы;
- не допускать приема пищи на рабочем месте;
- соблюдать требования СанПиН 1.2.3685-21.

1.15. Запрещается 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.

1.16. Буфетчик, 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 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 охраны труда перед началом работы

2.1. Буфетчик должен приходить на работу в чистой, опрятной одежде. Прибыть на работу заблаговременно для исключения спешки и, как следствие, падения и получения травмы.

2.2. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение и убедиться в исправности оборудования:

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную светорассеивающую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- уровень искусственной освещенности в рекреациях и вестибюлях должен составлять не менее 200 люкс;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.3. Проверить окна в помещениях на целостность, наличие трещин и иное нарушение целостности стекол.

2.4. Удостовериться, что температура воздуха соответствует санитарным нормам: в помещении для приема пищи 18-24°C, в туалетных 18-26°C, в теплый период года не более 28°C.

2.5. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть полагающуюся по нормам спецодежду, застегнуть на все пуговицы, убрать из карманов острые и режущие предметы. Не застёгивать одежду булавками и иголками. Обувь должна быть удобной, подошва не скользкой.

2.6. Удостовериться в наличии первичных средств пожаротушения, срока их пригодности и доступности.

2.7. Произвести сквозное проветривание помещений, открыв окна и двери. Окна в открытом положении фиксировать крючками или ограничителями.

2.8. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.9. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость прилавка, производственного стола, стеллажа, прочность крепления применяемого оборудования к подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование, и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

- удобно и устойчиво разместить запасы напитков, выпечных и кондитерских изделий, товаров, инструмент, инвентарь, приспособления, посуду и упаковочные материалы в соответствии с частотой использования и расходования;
- убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами в помещении с цементным полом;

2.10. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);
- отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин);
- отсутствие в помещениях для хранения и раздачи напитков и блюд свисающих и оголенных концов электропроводки, а также закрытие всех токоведущих и пусковых устройств электрооборудования;
- целостность тары и отсутствие проливов хранящихся в пищевых продуктах.

2.11. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.12. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.13. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.14. При подготовке к работе товарных весов проверить их устойчивость и горизонтальность установки с помощью отвеса, надежно установить наклонный мостик, удобно разместить гири. Прежде чем подключить товарные электронные весы к электросети, проверить надежность заземления корпуса весов изолированным проводом.

2.15. Перед началом эксплуатации электрокофеварки проверить наличие воды в водопроводной сети, исправность (нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла) и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий из котла (бойлера) кофеварки, настройку выключателя насоса гидрофора на давление не выше допустимого.

2.16. Перед началом работы экспресс - кофеварки открыть верхний и нижний краны у водомерного стекла, один из душевых кранов для выпуска воздуха и вентиль на водопроводной трубе. По водомерному стеклу проверить уровень воды в водогрейном котле (он должен находиться примерно на 2 см выше нижней отметки и не достигать верхней) и включить кофеварку в электрическую сеть. Готовность аппарата к работе определяется по манометру и сигнальной лампе (последняя гаснет).

2.17. Проверить исправность блокировочных устройств, приборов автоматики и сигнализации, герметичность системы водяного охлаждения магнетрона, наличие кожуха и других съемных деталей сверхвысокочастотного (СВЧ) аппарата.

2.18. Перед началом эксплуатации (электрогриля) проверить работу кнопочного выключателя и двигателя привода вертела (электрогриля), эффективность работы вентиляции. Для подключения электрогриля к электрической сети не использовать переходники и удлинители.

2.19. При протыкании штырями вертела продуктов, подлежащих жарке, не направлять их острыми концами в направлении на себя, остерегаться ранения глаз, рук и других частей тела.

2.20. Перед включением электрогриля:

- открыть дверь и вставить нагруженные продуктами вертела в специальные отверстия вращающихся дисков;
- при нажатой кнопке выключателя двигателя привода вертела провернуть диски и вставить следующие вертела с продуктом до полной загрузки рабочей камеры;
- закрыть дверь и запереть ее ключом;
- включить электрогриль сначала на максимальную температуру (250 град. С), затем путем нажатия кнопок задать нужную температуру, высвечивающуюся на индикаторе;

2.21. Перед включением микроволновой печи:

- не закрывать вентиляционные отверстия, например, ставить печь очень плотно к стене;
- не ставить микроволновку рядом с приборами отопления. Если же этого не избежать, то нужно сделать границу между ними из теплоизоляционных материалов.
- микроволновая печь должна быть установлена на ровной поверхности, без перекосов, чтобы исключить вибрацию во время работы;

2.22. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

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

2.24. При эксплуатации газоиспользующего оборудования, электрических весов и электрогриля, соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих инструкциях по их безопасной эксплуатации.

2.25. При необходимости использования стремянки убедиться в наличии маркировки на ней, содержащей информацию в соответствии с ГОСТ Р 58758-2019 с указанием инвентарного номера, даты следующего испытания. Убедиться в отсутствии деформации узлов, трещин в металле, заусенцев, острых краев, нарушений крепления ступенек к тетивам стремянки, ее устойчивости.

2.26. Проверить наличие теплой воды и необходимых для работы дезинфицирующих, моющих и чистящих средств. Не использовать для подогрева воды электрокипятильники.

2.27. Приступать к работе разрешается после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Буфетчику разрешается выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

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

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола мусор, рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между прилавком, буфетным оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

3.11. Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.12. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.13. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

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.

3.16. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя оборудования.

3.17. При использовании электрооборудования не допускается:

переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть стационарное оборудование; оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных

и посторонних лиц;

складывать на оборудование инструмент, выпечные и кондитерские изделия, упаковочные материалы, посуду, тару.

3.18. Доставать готовые продукты после появления на индикаторе СВЧ-печи мигающего сигнала и срабатывания звукового сигнала. Вынимать их, соблюдая осторожность, после выключения и полной остановки вращающейся тарелки. Во избежание ожогов работы необходимо выполнять в фартуке, при необходимости пользоваться защитными перчатками.

3.19. Во время эксплуатации электрогриля следить за наполнением поддона для сбора жира, не допуская его переполнения. При наполнении поддона, надев защитные перчатки, вытащить поддон, слить жир в специальную посуду, используя большую воронку.

3.20. При эксплуатации электрогриля не допускается:

- ставить на гриль и класть внутрь любые сосуды с воспламеняющимися веществами (спирт, чистящие средства и т.п.);
- применять для приготовления пластиковую или стеклянную посуду;
- использовать для промывки жарочной камеры открытую струю воды;
- применять для очистки внутренних поверхностей шпатель или другие острые предметы; оставлять двойной вертел без специальных защитных колпачков.

3.21. В процессе работы кофеварки следить за уровнем воды и давлением в котле (бойлере), насосе (помпе), температурой воды, идущей для приготовления напитка. Если она не достигает заданного уровня, прекратить подачу кофе до тех пор, пока вода не нагреется до 100 град. С; открывать краны подачи пара и горячей воды плавно, без рывков и больших усилий.

3.22. Не допускается подставлять руки и другие части тела в рабочее пространство для розлива кофе и трубок для подачи пара и горячей воды, дотрагиваться до горячих частей раздаточного устройства, направлять пар и горячую воду на лицо и тело, засорять вентиляционные или рассеивающие решетки.

3.23. При заполнении фильтра порцией свежемолотого кофе следить, чтобы порошок не попал на кромку держателя (во избежание нарушения плотности соединения во фланце блок - крана) при закреплении быстросъемной рукоятки в корпусе электрокофеварки. Перед тем как вставить фильтр в устройство подачи очистить салфеткой край фильтра для удаления остатков кофе. После каждой операции протирать трубку подачи пара влажной тряпкой.

3.24. Запрещается эксплуатировать электрокофеварку при отсутствии воды в котле, неисправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла.

3.25. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о ее готовности к работе. Если печь не включается (продукт, помещенный в рабочую камеру, не нагревается), проверить предохранитель, плотнее прижать дверцу и, при необходимости, подогнуть язычок замка, нажимающего на микровыключатель в защелке. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этих целей.

3.26. Во время приготовления или подогрева пищи, находящейся в емкостях из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, вести постоянное наблюдение за СВЧ-печью. Если наблюдается дым, то при запертой дверце рабочей камеры следует отключить печь от источника питания.

3.27. Не допускается:

- пользоваться СВЧ-печью при повреждении дверных уплотнителей и прилегающих частей, а также механическом повреждении углов дверцы, экрана или стекла;
- самостоятельно осуществлять ремонт печи;
- использовать фольгу, металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием.

3.28. Запрещается использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.29. Переносить посуду и готовые обеды, необходимо соблюдая меры предосторожности от падения.

- 3.30. Освобождать столовую и кухонную посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.
- 3.31. Немедленно изымать из употребления столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.
- 3.32. При эксплуатации посудомоечной машины осмотр, регулировка и чистка разрешается только после полной остановки, путем нажатия кнопки на пусковом устройстве
- 3.33. Прекратить эксплуатацию посудомоечной машины, если:
- прервана 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 валы при мытье посуды не вращаются.
- 3.34. 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.
- 3.35. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
- 3.36. Ставить котлы и другую кухонную посуду следует на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.
- 3.37. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».
- 3.38. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.
- 3.39. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.
- 3.40. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.
- 3.41. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
- 3.42. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:
- заполнять его более чем на три четверти емкости;
 - прижимать котел к себе;
 - держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.
- 3.43. При перевозке, установке (снятии) котлов с пищей на плиту пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».
- 3.44. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.
- 3.45. При работе с электромеханическим оборудованием не допускается:
- работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
 - поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
 - превышать допустимые скорости работы оборудования;
 - извлекать руками застрявший продукт;
 - эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;

- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей 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.

3.46. При подъеме и переноске котлов и иных предметов соблюдать предельно допустимые нормы при подъеме и перемещении тяжестей:

- 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;
- постоянно в течение рабочего дня: женщинами - до 7 кг, мужчинами - до 15 кг.

3.47. Во время работы буфетчику следует быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

3.48. Быть внимательным в работе, не отвлекаться посторонними делами и разговорами, выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям и поручена руководителем, при создании условий безопасного ее выполнения.

3.49. Не выполнять действий, которые потенциально способны привести к несчастному случаю (хождение по мокрому полу, чистка розеток, выключателей или электрошита мокрой тряпкой, передвижение мебели при наличии на ней оборудования или стеклянных предметов).

3.50. Не использовать для сидения и (или) в виде подставки случайные предметы и оборудование. Не допускается также облокотиться на мебель, окно или зеркало.

3.51. Буфетчику необходимо придерживаться правил передвижения в помещениях и на территории:

- во время ходьбы быть внимательным и контролировать изменение окружающей обстановки;
- ходить по коридорам и лестничным маршам, придерживаясь правой стороны, осторожно и не спеша;
- при передвижении по лестничным пролетам соблюдать осторожность и внимательность, не наклоняться за перила, не перешагивать и не перепрыгивать через ступеньки;
- обращать внимание на неровности и скользкие места в помещениях и на территории организации, обходить их и остерегаться падения;
- не проходить ближе 1,5 метра от стен зданий.

3.52. Соблюдать в работе инструкцию по охране труда для буфетчика, санитарно-гигиенические нормы и правила личной гигиены, установленный режим рабочего времени (труда) и времени отдыха, правила ношения спецодежды и использования иных средств индивидуальной защиты.

3.53. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты буфетчиком:

- костюм или халат для защиты от общих производственных загрязнений застегивать на все пуговицы, должен полностью закрывать туловище, руки до запястья;
- перчатки должны соответствовать размеру рук и не соскальзывать с них.

3.54. Не использовать в служебном помещении переносные отопительные приборы с инфракрасным излучением и с открытой спиралью, а также кипятильники, плитки и не сертифицированные удлинители.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Буфетчику не допускается приступать к работе в организации при плохом самочувствии или внезапной болезни.

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

- попадания в глаза моющих или дезинфицирующих средств при нарушении правил безопасного обращения с ними;
- повреждение стекла, зеркала при неаккуратном обращении;
- возгорание, искрение, ощущение запаха тлеющей изоляции электропроводки вследствие неисправности кухонного оборудования или иного электрооборудования;
- поражение электрическим током при использовании пищевого оборудования и иного электрооборудования, шнуров питания;
- прорыв системы водоснабжения, канализации, отопления из-за износа системы;
- террористический акт или угроза его совершения.

4.3. Буфетчик обязан немедленно известить непосредственного руководителя:

- о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников;
- о каждом произошедшем несчастном случае;
- об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления).

4.4. В случае попадания в глаза моющих или дезинфицирующих средств, тщательно промыть глаза водой и обратиться к медицинской сестре.

4.5. В случае появления раздражения на коже рук вследствие использования моющих и дезинфицирующих средств, вымыть руки с мылом и нанести питательный крем.

4.6. Если разбилось стекло, зеркало или иные стеклянные предметы, не собирать осколки руками, использовать веник и совок.

4.7. При возникновении неисправности кухонного оборудования, обнаружении искрения, дыма, запаха гари или неестественного шума (стука) необходимо прекратить с ним работу и обесточить, сообщить руководителю и использовать только после выполнения ремонта и получения разрешения.

4.8. В случае получения травмы буфетчик должен прекратить работу, позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой помощи, обратиться в медицинский пункт и поставить в известность директора. При получении травмы иным сотрудником оказать ему первую помощь. Вызвать медицинского работника, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 03 (103) и сообщить о происшествии директору. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих) – фиксирование обстановки путем фотографирования или иным методом. Оказать содействие при проведении расследования несчастного случая.

4.9. 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 подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;
- не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
- исключить пользование открытым огнем;

4.10. 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 по телефону 104, 112.

4.11. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или

просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.12. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.13. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.14. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.15. В случае возникновения задымления или возгорания в помещении, буфетчик должен немедленно прекратить работу, вывести людей из данного помещения – опасной зоны, вызвать пожарную охрану по телефону 01 (101 – с мобильного), оповестить голосом о пожаре и вручную задействовать АПС, сообщить директору. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения.

4.16. При аварии (прорыве) в системе водоснабжения, канализации или отопления необходимо оперативно сообщить о происшедшем руководителю.

4.17. В случае угрозы или возникновения очага опасного воздействия техногенного характера, угрозы или приведения в исполнение террористического акта следует руководствоваться Планом эвакуации, инструкцией о порядке действий в случае угрозы и возникновении ЧС террористического характера.

5. Требования охраны труда после завершения работы

5.1. Очистить оставшиеся после работы отходы с оборудования.

5.2. Отключить вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды;

5.3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

5.4. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.

5.5. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

5.6. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.7. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных во время работы, персонал обязан сделать соответствующие записи в журнале технического обслуживания и сообщить руководителю пищеблока.

5.8. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.

Инструкцию разработал:

_____ / _____ /

С инструкцией ознакомлен (а)

«__» _____ 202__ г.

_____ / _____ /