Утверждено приказом ректора от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Инструкция

по охране труда для буфетчика

(№32/2022)

Барнаул 2022

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. К работе в качестве буфетчика допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности.

1.2. Перед допуском к самостоятельной работе буфетчик должен пройти обязательный предварительный (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры (обследования) для признания годным к выполнению работ в порядке, установленном Минздравом, вводный инструктаж по безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности, первичный инструктаж по безопасности труда непосредственно на рабочем месте с последующим оформлением допуска. Повторный инструктаж по безопасности труда проводится для буфетчика не реже одного раза в три месяца.

1.3. Кроме инструктажа, не позднее 1-го месяца со дня зачисления в штат, буфетчика должны обучить безопасным методам и приемам работ по утвержденной программе. После обучения, а в дальнейшем ежегодно буфетчик проходит проверку знаний указанных методов и приемов работ в комиссии под председательством главного инженера. Проверка знаний оформляется протоколом проверки знаний.

1.4. Буфетчик обязан:

* выполнять требования настоящей инструкции и инструкции о мерах пожарной безопасности;
* выполнять Правила внутреннего трудового распорядка, помнить о личной ответственности за соблюдение правил охраны труда;
* проходить осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно перед началом смены;
* уметь квалифицированно оказать первую помощь пострадавшему при несчастном случае;
* знать месторасположение средств оказания помощи пострадавшим, первичных средств пожаротушения, пути эвакуации людей в случае аварии, стихийного бедствия или пожара;
* не появляться на работе и не приступать к работе в нетрезвом состоянии, а также не приносить с собой и не распивать на рабочем месте спиртные напитки;
* принимать меры по устранению нарушений правил охраны труда, сообщать немедленно об этих нарушениях руководству столовой;
* соблюдать режим работы и отдыха;
* выполнять только ту работу, по которой проинструктирован и допущен ответственным руководителем столовой;
* не допускать присутствия на рабочем месте посторонних лиц;
* содержать рабочее место в течение рабочего дня в чистоте и порядке.

1.5. На буфетчика могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы, в том числе:

* движущиеся машины и механизмы, подвижные части производственного оборудования, передвигающиеся изделия, заготовки, материалы;
* повышенная запыленность и загазованность воздуха рабочей зоны;
* повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;
* повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
* повышенная температура молока, воды и пара;
* повышенный уровень шума на рабочем месте;
* повышенный уровень вибрации;
* повышенная или пониженная влажность воздуха;
* отсутствие или недостаток естественного освещения;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструмента и оборудования;
* физические и нервно-психические перегрузки;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
* повышенный уровень статического электричества;
* токсичные и раздражающие химические вещества, патогенные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности, а также паразиты – возбудители инфекционных и инвазионных болезней, общих для животных и человека;
* расположение рабочего места на значительной высоте относительно поверхности земли (пола).

1.6. Буфетчик должен быть обеспечен санитарной одеждой и обувью в соответствии с коллективным договором: халат х/б – на 12 месяцев, обувь – 1 пара на 12 месяцев.

1.7. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных паразитарных и других заболеваний буфетчик обязан:

* коротко стричь ногти;
* тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета.

1.9. Буфетчику следует:

* оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
* перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую форменную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
* работать в чистой форменной одежде, менять ее по мере загрязнения;
* после посещения туалета мыть руки с мылом;
* не принимать пищу на рабочем месте.

1.10. При эксплуатации СВЧ-печи и кофеварки, контрольно-кассовой машины, холодильного оборудования, при выполнении функций по сбору и мытью использованной посуды соблюдать требования безопасности, изложенные в инструкциях по охране труда.

1.11. При возникновении опасности пожара немедленно сообщить об этом руководству столовой, а в случае необходимости позвонить по телефону 01 в службу пожарной охраны города и принять все необходимые меры к ликвидации загорания, спасению материалов, оборудования и другого ценного имущества.

1.12. При несчастном случае оказать первую помощь пострадавшему, вызвать работников медицинской службы, немедленно сообщить о происшествии администрации столовой и принять меры к сохранению обстановки для расследования обстоятельств, при которых произошел несчастный случай, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих и не приведет к аварии.

1.13. Буфетчик обязан немедленно извещать руководство столовой о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении признаков острого заболевания (отравления).

1.14. Не допускается курение в помещениях столовой. Курить в специально отведенных для этой цели местах во время перерывов в работе.

1.15. При передвижении по территории завода буфетчик обязан:

* ходить только по пешеходным дорожкам, тротуарам;
* быть внимательным к движущемуся транспорту;
* при необходимости движения по проезжей части следует идти по краю дороги лицом навстречу движущемуся транспорту;
* при выходе из здания убедиться в отсутствии движущегося рядом транспорта;
* проходить в производственные корпуса и помещения только через специально оборудованные для этой цели места. ЗАПРЕЩАЕТСЯ пользоваться технологическими воротами;
* соблюдать осторожность при входе (выходе) в помещение. При передвижении по лестницам и у дверей обращать внимание на наличие порогов и других перепадов высоты пола, избегать мест падения сосулек и снега;
* быть внимательным к выбоинам и наледи на дорогах и обходить их стороной.

1.16. Помни, что, зная и соблюдая требования инструкции по охране труда, предохранишь себя и окружающих от несчастного случая.

1.17. Заметив нарушение инструкции другими рабочими, предупреди о последствиях.

1.18. За нарушение требований настоящей инструкции по охране труда буфетчик несет дисциплинарную, административную и материальную ответственность, а в отдельных случаях – и уголовную ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, в зависимости от тяжести последствий.

1.19. При передвижении по лестничным маршам работники должны:

* держаться за перила;
* не переступать и не перепрыгивать через несколько ступеней лестницы;
* не перевешиваться через перила;
* не кататься на перилах;
* не переносить предметы, держа их перед собой, загораживая путь передвижения.

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

2.1. Застегнуть надетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

* обеспечить наличие свободных проходов;
* проверить устойчивость прилавка, производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к подставкам;
* надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
* удобно и устойчиво разместить запасы кулинарных изделий, закусок, продуктов, товаров, посуду подачи и упаковочный материал в соответствии с частотой использования и расходования.

2.4. Перед началом работы проверить внешним осмотром:

* отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
* исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно-кассовой машины, кофеварки и другого оборудования;
* надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
* наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
* отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
* наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы, сроков 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 водогрейном оборудовании;
* 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).

2.5. Проверить наличие воды в водопроводной сети, исправность сосисковарки и другого оборудования.

2.6. 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.

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

2.8. 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 ставить следующие вертела с продуктом, и так до полной загрузки рабочей камеры;
* закрыть дверь и запереть ее ключом;
* включить гриль сначала на максимальную температуру (250 °С), затем задать нужную температуру путем нажатия соответствующих кнопок.

2.9. Перед началом работы сосисковарки варочный сосуд заполнить горячей водой и закрыть крышками.

2.10. Включить тэны на сильный нагрев, а после закипания воды – на слабый.

2.11. Настольные циферблатные, настольные гирные и электронные весы установить на ровную горизонтальную поверхность.

2.12. Прежде чем подключить электронные весы к электросети, проверить надежность их заземления.

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

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

3.1. Буфетчик обязан правильно применять во время работы выданные ему средства индивидуальной защиты.

3.2. Во время работы необходимо быть внимательным и осторожным, не отвлекаться на посторонние дела и разговоры, не отвлекать от работы других. Не допускать на рабочее место лиц, не имеющих отношения к выполняемой работе.

3.3. Соблюдать трудовую и технологическую дисциплину, воздерживаться от действий, мешающих другим работникам выполнять их трудовые обязанности, содействовать устранению причин, мешающих нормальной работе.

3.4. Поддерживать порядок на своем рабочем месте, очищать его от мусора и отходов, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

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

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

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

3.8. 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.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов – изготовителей оборудования.

3.10. При использовании электрооборудования:

* не переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть контрольно-кассовые машины, хлеборезки, кофемолки и другое нестационарное оборудование, не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
* не складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
* 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 остановить (выключить) его кнопкой «Стоп» (выключателем) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

3.11. Доставать готовые продукты из электрогриля после появления на индикаторе электрогриля мигающего сигнала и срабатывания звукового сигнала. Вынимать их, соблюдая осторожность, после выключения электрогриля и полной остановки вертелов. Во избежание ожогов работать в специальной одежде с длинными рукавами и перчатках, а внутреннюю поверхность стекла открытой горячей двери накрывать чистым куском плотной ткани. После повторной загрузки печи снять защитную ткань с двери, закрыть ее и запереть ключом.

3.12. Во время работы электрогриля следить за наполнением поддона для сбора жира, не допуская его переполнения. Надеть защитные перчатки, вытащить поддон, слить жир в специальную посуду, используя большую воронку.

3.13. При эксплуатации электрогриля:

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

3.14. При эксплуатации контактных грилей и тостеров:

* не печь или не подогревать на них замороженные продукты;
* не разливать воду на рабочую поверхность;
* не чистить поверхность металлическими скребками.

3.15. Варку продуктов в сосисковарке производить с закрытой крышкой. Уровень воды в ней не должен превышать контрольной отметки.

3.16. В процессе варки сосисок в варочный сосуд следует доливать воду до уровня контрольной отметки.

3.17. В процессе работы кофеварки:

* следить за уровнем воды и давлением в котле, температурой воды для приготовления кофе;
* открывать краны подачи пара и горячей воды плавно, без рывков и больших усилий.

Эксплуатация кофеварки не допускается при отсутствии воды в котле, неисправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла.

3.18. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о ее готовности к работе. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этой цели. Не включать аппарат СВЧ при открытой задней панели и дверце рабочей камеры. Открывать дверцу рабочей камеры следует после отключения нагрева.

3.19. При приготовлении коктейлей на смесительной установке включение двигателя осуществлять только стаканом. Не допускается использование для приготовления коктейлей каких-либо хрупких (стеклянных, пластмассовых) сосудов.

3.20. Для предотвращения аварийных ситуаций в случае неисправности приборов безопасности, регулирования и автоматики (манометра, предохранительного клапана и др.) необходимо выключить оборудование и отсоединить его от электрической сети.

3.21. При взвешивании товара:

* не укладывать на весы грузы, превышающие по массе наибольший предел взвешивания;
* не укладывать пищевые продукты на весы без оберточной бумаги или других упаковочных материалов.

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

4.1. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

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

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

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или пролитыми жидкостями, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50 °С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.6. Во всех случаях необходимо выполнять указания руководства столовой по ликвидации последствий аварии.

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

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Чистку и санобработку электрогриля выполнять при выключенном (кнопкой) и отключенном от электрической сети гриле. На пусковом устройстве (рубильнике) должна быть вывешена предупреждающая табличка «Не включать! Работают люди!». Не приступать к чистке, пока горячие поверхности не остынут минимум до 40 °С. Во время чистки осторожно обращаться с острыми концами вертела. Двойной вертел или корзину для жарки охладить под струей холодной воды.

5.3. Во время чистки и санобработки верхней панели гриля (два раза в месяц) открыть дверь, открутить два винтовых держателя, снять верхнюю панель, не касаясь кварцевых ламп рукой и не допуская попадания на них жидкости и жира. Чистить кварцевые лампы ватой, смоченной спиртом, камеру, верхнюю панель, вентилятор и потолок камеры – специальным аэрозолем.

5.4. Отключить сосисковарку от электрической сети, слить воду из аппарата и после полного остывания вымыть варочный сосуд.

5.5. По окончании работ по взвешиванию товаров:

осмотреть весы, очистить их от загрязнений сухой тканью;

платформы и чаши весов, загрязненные гири вымыть, соблюдая установленные температуру и концентрацию моющих растворов;

обыкновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик.

5.6. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

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

5.8. Обо всех замечаниях, имеющих место во время работы, доложить администрации столовой.

5.9. Снять спецодежду и повесить ее в шкаф, вымыть лицо и руки теплой водой с мылом.

**Разработал:**

Специалист по охране труда К.И. Блошкина

**Согласовано:**

Проректор по Б и ОВ О.Ю. Ильиных

Начальник УКБ Г.Л. Белозёров

Начальник ООТ, ПБ, ГОиЧС А.В. Чупин

Председатель первичной

профсоюзной организации О.С. Терновой

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ**

|  |
| --- |
| Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять: |
| № п/п | Ф.И.О. | Должность | Дата | Подпись |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |