

# КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

*Общество с ограниченной ответственностью*

г. Мытищи, ул. Силикатная, д.37а,

ИНН – 5038110971 КПП - 502901001, в Пушкинском филиале Банка «Возрождение» (ПАО)

г. Пушкино р/с 40702810104100142120, БИК 044525181, к/с 30101810900000000181


тел. 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkr.ru](mailto:info@mosoblkr.ru)

**УТВЕРЖДАЮ**

Генеральный директор

ООО «Комбинат питания»

 В.Е. Клоков

«09»  2019 г.



## **Инструкция по охране труда для буфетчика школьной столовой**

### 1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для буфетчика школьной столовой разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудника на рабочем месте в образовательном учреждении.

1.2. Самостоятельно работать в должности буфетчика школьной столовой разрешается лицам в возрасте не моложе 18 лет, имеющим необходимое образование согласно действующим квалификационным характеристикам, обладающим теоретическими знаниями и профессиональными навыками согласно требованиям нормативно-правовых актов, не имеющих противопоказаний к работе по данной специальности.

1.3. Работник должен изучить инструкцию по охране труда для буфетчика школьной столовой, пройти предварительный (при поступлении на работу) и периодические (во время работы) медосмотры, обучение безопасным способам и приемам выполнения работ, вводный инструктаж по охране труда и инструктаж по охране труда на рабочем месте, если необходимо, стажировку на рабочем месте.

1.4. Буфетчик должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

1.5. Буфетчик школьной столовой с целью соблюдения по охране труда должен:

- строго соблюдать требования охраны труда на пищеблоке, вспомогательных и бытовых помещениях;
- содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;
- содействовать и сотрудничать со своим нанимателем в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю о любой неисправности оборудования, инструмента, приспособлений, средств защиты, о резком ухудшении состояния своего здоровья, в т. ч. о проявлении признаков желудочно-кишечных расстройств;
- проходить в определенном законом порядке медосмотры предварительные, периодические (не реже одного раза в год), подготовку, стажировку, инструктаж, повышение квалификации и проверку знаний по вопросам охраны труда;

- соблюдать требования пожарной безопасности, знать места нахождения средств пожаротушения;
- незамедлительно сообщать заведующему производством о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья.
- уметь оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим во время несчастных случаев.
- знать необходимые номера телефонов для вызова экстренных служб (пожарно-спасательной службы – 01 (101), скорой медицинской помощи – 03 (103), аварийной службы газового хозяйства - 04 (104) и т.д.) и быстрого информирования прямого и вышестоящих руководителей. Знать место хранения аптечки эвакуационные пути на случай чрезвычайной ситуации.

1.7. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещается распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах;

1.8. Во время работы на буфетчика школьной столовой могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- повышенное напряжение в электросети, замыкание которой может произойти через тело человека;
- высокая или низкая температура поверхностей оборудования, товаров, сырья, продуктов;
- высокая температура воздуха рабочей зоны;
- высокий уровень шума на рабочем месте;
- завышенное или заниженное движение воздуха;
- высокая влажность воздуха;
- низкий уровень освещенности в рабочей зоне;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
- физические, нервно-психические перегрузки.

1.9. Работник буфета школьной столовой должен строго соблюдать инструкцию по охране труда для буфетчика школьной столовой, обеспечиваться согласно установленным нормам санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями.

1.10. Буфетчику школьной столовой необходимо:

- сдавать верхнюю одежду, личные вещи в гардероб, либо размещать в шкафчике помещения вне пищеблока;
- санитарную одежду и обувь хранить в установленных для этого местах;
- выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять её по мере загрязнения.

1.11. С целью предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и иных заболеваний работнику необходимо знать и соблюдать нормы и правила личной гигиены, коротко подстригать ногти, тщательно мыть руки с мылом.

1.12. Нарушение буфетчиком школьной столовой требований данной инструкции по охране труда рассматривается как нарушение трудовой дисциплины. Работник виновный в нарушении требований и норм настоящей инструкции, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда, несет ответственность согласно трудовому договору. Правилам внутреннего трудового распорядка. Трудовому законодательству РФ.

## 2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы Буфетчику школьной столовой следует:

- 2.1. Надеть установленную нормами спецодежду, обувь, головной убор, спецодежду, застегнуть на пуговицы, не допуская свисающих концов одежды. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы;
- 2.2. Проверить присутствие и исправность деревянной решетки под ногами, диэлектрических ковриков около электрического оборудования.

2.3. Убедить в отсутствии посторонних предметов внутри и вокруг используемого оборудования, убрать ненужные и мешающие предметы, убедиться в наличии и исправности нужного для работы инструмента, приспособлений, инвентаря.

2.4. Буфетчику школьной столовой необходимо 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 инвентаря на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

- удобно и устойчиво разместить запасы кулинарных изделий, закусок, продуктов, товаров, инструменты, приспособления, посуду подачи и упаковочный материал в соответствии с частотой использования и расходования.

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

2.6. Прежде чем включить электронные весы к электросети, проверить надежность их заземления.

2.7. Категорически запрещено начинать работу на поврежденном оборудовании, использовать поврежденные инструменты, приспособления и инвентарь.

2.8. О любых неисправностях, выявленных во время подготовки к работе оборудования, инструмента, приспособлений, необходимо доложить непосредственно руководителю.

### 3. Требования охраны труда при выполнении работы.

3.1. Выполнять только ту работу, по которой пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы необученным или посторонним лицам;

3.2. Оборудование, инструменты, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены и должны быть в исправном состоянии.

3.3. Выполняя работу, следует поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загромождать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления и рубильникам, пути эвакуации и иные проходы ненужными предметами, пустой тарой, инвентарем, лишними запасами сырья, кулинарной продукцией. Пустую тару, следует вовремя убирать в предназначенное для этого место.

3.4. Не разрешается использовать посуду со сколами и трещинами. Необходимо убирать осколки разбитой посуды, применять для этого совок, веник или щетку. Убирать осколки голыми руками запрещается.

3.5. Выполнять работу с применением ножей, острых и режущих инструментов нужно крайне осторожно. Запрещается проверка пальцами остроты лезвий ножей и режущих кромок инструмента, перенос и передача острых и режущих инструментов острием вперед.

3.6. Не разрешается нарезка сырья и продуктов вручную на весу, для этих целей следует обязательно использовать разделочные доски, уложенные на поверхность стола.

3.7. Микроволновая печь должна быть оснащена специальной системой защиты, препятствующей распространению (утечке) электромагнитных волн: плотно прилегающую дверцу, не пропускающую электромагнитные волны, и стекло с защитной сеткой. Использовать печь с поврежденной дверцей, экраном или стеклом запрещено.

3.8. С целью избегания искрообразования во время укладки пищи в камеру микроволновой печи необходимо соблюдать расстояние не меньше 2 см от стенок.

3.9. Во время пользования микроволновой печью недопустимо:

- включение микроволновой печи с незагруженной рабочей камерой;

- использование печи с открытой (незапертой) дверцей (при неисправной или отключенной защитной блокировке);

- подогревать продукты в герметичной упаковке и плотно закрытой посуде во избежание разрушения этой посуды под напором пара. Сосуды с напитками, подогреваемые в микроволновой печи, не должны иметь крышек (должны быть открыты);

- подогреть жиры и растительные масла (с целью избегания ожогов закипевшим маслом) и варить яйца;
- пользоваться для разогрева посудой с орнаментом, стаканами и посудой из хрусталя, посудой с термостойкостью до 140С, простой кухонной утварью из металла (стальные, алюминиевые кастрюли), а также посудой, имеющей любого вида металлическую отделку;
- пользоваться металлическими зажимами при закрывании специальных пластиковых мешочков для приготовления пищи.

### 3.10. При эксплуатации холодильного оборудования:

- загружать охлаждаемую ёмкость холодильного оборудования необходимо после запуска холодильной машины и достижения температуры, требуемой для хранения продуктов;
- объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как возможно реже;
- если на охлаждаемых приборах (испарителях) образуется иней (снеговая шуба) толщиной больше 0.5 см следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры, чтобы иней растаял.

#### Недопустимо:

- включение холодильника если отсутствует защитное заземление или зануления электрических двигателей;
- загромождение пространства около холодильной установки, складирование продуктов, тары и иных ненужных предметов;
- размещение посторонних предметов на холодильном оборудовании;
- загрузка холодильной камеры при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока воды;
- самовольное передвижение холодильного агрегата.

### 3.11. 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 сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла.

3.12. Варку продуктов в сосисковарке производить с закрытой крышкой. Уровень воды в ней не должен превышать контрольную отметку.

### 3.13. 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.

### 3.14. 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, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить (выключить) его кнопкой «Стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства.

3.15. В случае возникновения неисправностей при работе электрического оборудования необходимо обесточить его и доложить об этом прямому руководству.

3.16. Во время работы с применением разного вида оборудования следует соблюдать инструкцию по охране труда для буфетчика школьной столовой, все меры безопасности.

3.17. О любых обнаруженных и возникших в процессе работы неполадках следует вовремя доложить своему прямому руководителю.

#### 4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1. При обнаружении неисправности технологического оборудования на пищеблоке школы, немедленно прекратить использование, а также подачу электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.д.

4.2. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом заведующего производством, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включения.

4.3. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить заведующему производством о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.4. При получении травмы следует безотлагательно оказывать первую доврачебную помощь пострадавшему, вызвать на место медицинского работника школы или транспортировать пострадавшего в медицинский пункт, при необходимости вызвать «скорую медицинскую помощь».

4.5. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из пищеблока школьной столовой, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, вызвать пожарную службу по телефону 01 (101), сообщить директору школы (при отсутствии – иному должностному лицу) и, при отсутствии явной угрозы жизни, организовать тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.6. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентиль, сообщить своему прямому руководителю.

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

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

5.1. Выключить и надежно обесточить электрооборудование с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и исключая возможность его случайного пуска.

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

5.3. По окончании работ по взвешиванию товаров:

- осмотреть весы, очистить их от загрязнений сухой тканью;
- платформы и чаши весов, загрязненные гири вымыть, соблюдая температуру и концентрацию моющих средств.

5.4. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

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

5.6. Снять санитарную одежду и убрать её в установленное место хранения.

5.7. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

5.8. При наличии каких-либо замечаний, недочетов в работе оборудования сообщить заведующему производством.