

# КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

**Общество с ограниченной ответственностью**

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkp.ru](mailto:info@mosoblkp.ru)

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор  
ООО «Комбинат питания»

«11» января 2021 г.



Клоков В.Е.

## Инструкция по охране труда для буфетчицы

### 1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в буфете допускаются буфетчицы не моложе 18 лет, прошедшие курсы санитарно-технического минимума.

1.2. Буфетчицы должны проходить обязательный медицинский осмотр при поступлении на работу и затем периодически не реже одного раза в 12 месяцев. Для своевременного выявления и лечения хронических заболеваний буфетчицы не реже одного раза в 6 месяцев подлежит плановому обследованию. Администрация больницы должна завести на каждую буфетчицу санитарную книжку установленного образца.

1.3. При оформлении на работу буфетчицы должны пройти вводный инструктаж по охране труда по охране труда, первичный инструктаж на рабочем месте у руководителя подразделения с регистрацией в журналах инструктажа.

1.4. Повторный инструктаж на рабочем месте проводится руководителем подразделения 1 раз в 6 месяцев с регистрацией в журнале инструктажа.

1.5. В своей работе буфетчицы руководствуются правилами внутреннего трудового распорядка больницы.

1.6. При работе на буфетчиц возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

-повышенное напряжение в электрической цепи, замыкание которой может пройти через тело человека;

-подвижные части технологического оборудования, перемещаемые тара;

-повышенная (пониженная) температура воздуха рабочей зоны поверхностей оборудования;

-повышенная влажность воздуха рабочей зоны;

-острые кромки, шероховатость, сколы, заусеницы на поверхности столовой или кухонной посуды, рабочих поверхностях разделочных досок, инвентаря, тары и пр;

-дезинфицирующие, моющие средства, щелочи, кислоты;

-повышенная физическая нагрузка при работе "стоя" и переноске тяжестей,

-повышенное содержание в воздухе рабочей зоны продуктов горения газового оборудования,

-монотонность выполняемой работы.

1.7. Буфетчицы должны быть обеспечены бесплатной спецодеждой:

• халат хлопчатобумажный;

• косынка или колпак хлопчатобумажные;

• перчатки резиновые;

# КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

## Общество с ограниченной ответственностью

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва  
р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkp.ru](mailto:info@mosoblkp.ru)

---

- фартук с нагрудником из плотной ткани;
- тапочки, рукавицы, полотенце;
- при работе с дезрастворами дополнительно: респиратор универсальный или 4-слойная маска и очки защитные.

1.8. Буфетчицы должны знать и соблюдать правила личной гигиены, правила применения средств индивидуальной защиты. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний буфетчицы обязаны: коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и при соприкосновении с загрязненными предметами, а также после посещения туалета

1.9. Буфетчицы должны знать и соблюдать правила пожарной безопасности, электробезопасности на рабочем месте.

1.10. О каждом несчастном случае, связанном с производством, пострадавший или очевидец несчастного случая немедленно должны известить соответствующего руководителя. Руководитель должен организовать первую помощь пострадавшему, его доставку в соответствующее лечебное отделение, сообщить главному врачу больницы, инженеру по охране труда и в профсоюзный комитет о случившемся, сохранить для расследования обстановку на рабочем месте и состояние оборудования такими, какими они были в момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих работников и не приведет к аварии.

1.13. Буфетчицы должны уметь оказать первую доврачебную помощь, знать место нахождения и содержание аптечки первой помощи.

1.14. Буфетчицы, допустившие нарушение инструкции по охране труда, подвергаются дисциплинарному взысканию в соответствии с правилами внутреннего распорядка больницы.

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Перед началом работы необходимо надеть санитарно-гигиеническую одежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава.

Запрещается закалывать одежду иголками и булавками, хранить в карманах стеклянные и острые предметы.

2.2. Проверить работу вентсистемы, освещенность рабочих мест.

2.3. При осмотре оборудования (хлебoreзка, электрокипятильник и др.) необходимо проверить наличие и исправность, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры, предохранительных приспособлений, надежность блокировочных устройств.

2.4. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности. Для открывания консервных банок (бутылок) необходимо пользоваться специальными приспособлениями и ключами.

2.5. Проверить исправность подъемных устройств, наличие предупредительных плакатов.

2.6. Проверить исправность замков и автоматики агрегатов холодильного оборудования.

2.7. Осмотреть посуду и убедиться, что на ней нет заусенец, шероховатостей, других повреждений, которые могут стать причиной травмы.

2.8. Проверить наличие воды в водопроводной системе, дезрастворов, ветоши.

# КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

*Общество с ограниченной ответственностью*

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва  
р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkp.ru](mailto:info@mosoblkp.ru)

---

## **3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Посуда, кастрюли, ведра, используемые буфетчицей, должны иметь прочно прикрепленные ручки, ровное дно и хорошо пригнанные крышки. У столовой посуды не должно быть трещин, выщербин, сколов.

3.2. Отбракованный инвентарь и посуду изъять из употребления и передать на склад.

3.3. При обнаружении неисправностей в оборудовании необходимо немедленно сообщить о них заведующему отделением и до их устранения к работе не приступать. Не разрешается самовольно производить какой-либо ремонт оборудования.

3.4. При перемещении грузов выполнять требования "Инструкции по охране труда для работников, занятых на погрузочно-разгрузочных работах, перемещении и, складировании материалов".

3.5. При стерилизации посуды в воздушных стерилизаторах (сухожаровых шкафах) выполнять требования "Инструкции по охране труда при работе с воздушными стерилизаторами".

3.6. Приготовление дезинфицирующих растворов осуществляется в специально отведенном месте.

3.7. Обработка посуды дезинфицирующими растворами проводится при включенной вентиляции в плотно закрытых емкостях. Этапы мойки и обеззараживания посуды должны обеспечить максимальное удаление с обрабатываемой поверхности объектов остатков моющих и дезинфицирующих растворов

3.8. Хранят дезрастворы в темной посуде, в месте недоступном для посторонних лиц, в сухом, темном и прохладном помещении.

3.9. Не допускать хранение продуктов больных в холодильниках буфета.

3.10. Размораживание холодильных камер проводить при отключенных агрегатах.

3.11. Обработку ветоши и посуды проводить в соответствии с требованиями санитарного режима.

3.12. Эксплуатация электроплит, газовых плит осуществляется в соответствии с инструкций по эксплуатации заводов-изготовителей.

3.12. Буфетчицам запрещается:

- работать без спецодежды (санитарно-гигиенической одежды);
- переносить пищу в неисправной таре;
- переносить грузы в одиночку массой более 7 кг;
- применять скребки и ножи для удаления инея с поверхности труб и испарителей холодильной камеры;
- оставлять открытыми двери шахты грузоподъемника.

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

4.1. При отключении электроэнергии поставить об этом в известность непосредственного руководителя и электромонтера. До устранения неисправности пользоваться ручным электрическим фонарем.

4.2. При внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование и сообщить администрации.

4.3. При погасании пламени горелки газовой плиты отключить оборудование с газовым обогревом.

4.4. При появлении в помещении запаха газа следует немедленно прекратить пользование газовыми приборами, не применять открытый огонь, не курить, не включать

# **КОМБИНАТ ПИТАНИЯ**

**Общество с ограниченной ответственностью**

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkp.ru](mailto:info@mosoblkp.ru)

---

электроприборы, закрыть все краны у газового оборудования, открыть окна для проветривания помещений и вызвать аварийную службу

4.5. При утечке фреона отключить холодильную камеру, включить вентиляцию (открыть окна и двери) и сообщать об этом старшей медсестре.

4.6. При пожаре действовать в соответствии с "Инструкцией по пожарной безопасности".

4.7. При остановке подъемника отключить его от электрической сети, вызвать техника.

Все случаи аварий, микротравм и травм, а так же принятые в связи с этим меры подлежат регистрации в специальном журнале произвольной формы.

## **5. Требования безопасности по окончании работ**

5.1. Убрать рабочее место. Вынести пищевые отходы в холодильную камеру пищеблока.

5.2. Убрать в место хранения, рабочий инвентарь, ветошь.

5.3. Проверить, закрыты ли двери холодильных камер и отдельных помещений буфета (столовой).

5.4. Отключить освещение в рабочих, помещениях

5.5. Снять спецодежду, убрать ее в отведенное место (и принять душ, обработать руки смягчающим кремом.

5.6. Обо всех замечаниях сообщить непосредственному руководителю.