

Государственное бюджетное учреждение дополнительного образования
Дворец детского (юношеского) творчества Фрунзенского района Санкт-Петербурга

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного комитета
ГБУ ДО ДДЮТ Фрунзенского района
Санкт-Петербурга

 М.Г. Орлова

« 29 » 12 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБУ ДО ДДЮТ Фрунзенского района
Санкт-Петербурга

 О.В. Федорова

« 29 » 12 2020 г.

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда

для должности «буфетчик»
(наименование профессии либо вида работ)

ИОТ-153-2021
(обозначение)

**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
для должности «буфетчик»
(ИОТ-153-2021)**

Согласовано:

Заместитель директора по безопасности,
специалист по охране труда



П.В. РЫХЛОВ

Разработал:

Заместитель директора по АХР



Е.К. Зверева

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для должности «буфетчик»

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для должности «буфетчик» (далее – буфетчик) устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работника, выполняющего обязанности мойщика посуды, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.2. К самостоятельной работе буфетчиком в учреждении имеют допуск лица не моложе 18 лет, которые прошли:

- обучение по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;
- обучение правилам электробезопасности, проверку знаний правил электробезопасности в объеме должностных обязанностей;
- обучение правилам пожарной безопасности, проверку знаний правил пожарной безопасности в объеме должностных обязанностей;
- обучение методам оказания первой помощи пострадавшему при несчастных случаях на производстве;
- обучение безопасным приемам и методам выполнения работ;
- проверку знаний безопасных приемов и методов выполнения работ;
- вводный и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте;
- предварительный и периодические медицинские осмотры.

1.3. В процессе выполнения работ на повара могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- пониженная температура поверхностей оборудования, товаров;
- повышенная температура поверхностей оборудования, продукции;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- повышенный уровень электромагнитных излучений;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки

1.4. Буфетчик обязан использовать спецодежду и средства индивидуальной защиты.

1.5. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при каждом перерыве в работе и после соприкосновения с загрязненными предметами.

1.6. Буфетчик извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.7. Буфетчику следует:

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

1.8. 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 настоящей инструкции по охране труда.

1.9. Во время нахождения на территории организации буфетчик посуды обязан:

- своевременно и точно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, распоряжения администрации при условии, что он обучен правилам безопасного выполнения этой работы;

- соблюдать требования локальных нормативных актов по охране труда, пожарной безопасности, регламентирующие порядок организации работ на объекте;

- соблюдать дисциплину труда, режим труда и отдыха;

- бережно относиться к имуществу работодателя;

- выполнять только входящую в его служебные обязанности работу, работать по заданию непосредственного руководителя;

- строго выполнять утвержденные правила внутреннего трудового распорядка;

- поддерживать порядок на своем рабочем месте;

- быть внимательным, не отвлекаться и не отвлекать других от работы;

- не допускать случаев нарушения учащимися, работниками и посетителями требований безопасности труда, гигиены и правил пожарной безопасности;

- использовать предоставленное оборудование и инструменты строго в соответствии с требованиями инструкций заводов-изготовителей;

- выполнять правила личной гигиены;

- строго соблюдать требования инструкции по охране труда для повара;

- проводить только ту работу, которая закреплена за ним его должностной инструкцией;

- соблюдать установленный в учреждении режим труда и отдыха в зависимости от продолжительности и вида трудовой деятельности (рациональный режим труда и отдыха предполагает соблюдение перерывов в работе);

- хранить и принимать пищу только в отведенных для этих целей и специально оборудованных местах;

- незамедлительно сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на территории учреждения, об ухудшении состояния своего здоровья;

- соблюдать требования и предписания знаков безопасности, установленных на территории и в здании учреждения, сигнальных цветов и разметки;

- уметь оказывать первую помощь пострадавшим при возникновении несчастного случая;

- знать номера телефонов для вызова экстренных служб (пожарной охраны, скорой медицинской помощи, аварийной службы газового хозяйства и т.д.) и для безотлагательного информирования непосредственного и вышестоящих руководителей, место расположения аптечки первой помощи, пути эвакуации людей при чрезвычайных ситуациях

1.10. Курение и употребление алкогольных напитков, токсичных и наркотических веществ на территории учреждения, а также появление на работе в состоянии любого вида опьянения запрещено.

1.11. В соответствии с действующим законодательством буфетчик несет ответственность за исполнение требований охраны труда, соблюдение пожарной безопасности на рабочем месте, санитарных норм и правил, а также настоящей инструкции.

1.12. Лица, своим действием или бездействием допустившие невыполнение или нарушение требований данной инструкции по охране труда, могут быть привлечены к дисциплинарной, административной или уголовной ответственности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, правилами внутреннего трудового распорядка. При необходимости указанные лица отправляются на внеочередную проверку знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

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

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

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, инструмент, приспособления, 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 (поверхность 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, 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 вставить 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.

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

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

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

2.13. Мойщику посуды запрещено приступать к работе при наличии следующих нарушений требований охраны труда:

- при наличии неисправности, указанной в инструкции по эксплуатации инструмента, другого оборудования, при которой не допускается его применение;

- при отсутствии или неисправности необходимого инструмента, мебели, приспособлений и др.;

- при отсутствии или неисправности средств индивидуальной защиты;

- при отсутствии противопожарных средств, аптечки;

- при недостаточной освещенности рабочего места и подходов к нему;

- при плохом самочувствии;

- в состоянии любого из видов опьянения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. 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 поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также специальную одежду, специальную обувь 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.

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 рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы и проезды 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 заводо-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, 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. 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 подогреть 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. 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. Отключить немедленно 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. При появлении очага возгорания необходимо:

- отключить электрооборудование;
- прекратить работу;
- организовать извещение людей о пожаре и эвакуацию людей;
- приступить к тушению пожара, без риска для жизни и здоровья себя и окружающих.

4.4. При невозможности выполнить тушение собственными силами повара следует в установленном порядке вызвать пожарную команду и сообщить об этом непосредственному руководителю.

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

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

4.7. 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.

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

4.9. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

4.10. В случае получения травмы или ухудшения самочувствия необходимо прекратить работу, поставить в известность руководство и обратиться в медпункт (вызвать скорую медицинскую помощь).

4.11. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал работник, ему следует:

- прекратить работу;
- немедленно сообщить о случившемся непосредственному руководителю;
- немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны;
- оказать пострадавшему первую помощь;
- вызвать врача или скорую помощь;
- помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение.

4.12. При расследовании обстоятельств и причин несчастного случая рабочему по уходу за животными следует сообщить комиссии известные ему сведения о происшедшем несчастном случае.

4.13. В случае угрозы или возникновения очага опасного воздействия техногенного характера, угрозы или приведения в исполнение террористического акта следует руководствоваться соответствующими инструкциями и Планом эвакуации.

4.14. В случае обнаружения неисправностей мебели и приспособлений прекратить их использование, вызвать технический персонал и сообщить об этом заместителю директора по административно-хозяйственной работе.

4.15. Не приступать к работе до полного устранения повреждений и неисправностей средств оргтехники и оборудования рабочего места или устранения аварийной ситуации.

4.16. Принять меры для сохранения обстановки несчастного случая, если это не сопряжено с опасностью для жизни и здоровья людей.

4.17. При совершении террористических актов или угрозе их совершения действовать в соответствии с рекомендациями по безопасности при чрезвычайных ситуациях, действующими в организации.

4.18. В случае обнаружения в служебных помещениях нарушений требований безопасности труда, которые не могут быть устранены собственными силами, а также в случае возникновения угрозы жизни или здоровью самого работника или других работников сообщить об этом своему непосредственному руководителю, приостановить работу и покинуть опасную зону.

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 (2 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 аэрозодем.)

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 этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.8. Убрать принадлежности, посуду и т.д. в специально отведенные для него места хранения.

5.9. Внимательно осмотреть рабочее место, привести его в порядок.

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

5.11. Снять и привести в порядок спецодежду и другие средства индивидуальной защиты, осмотреть их и убрать в установленное для хранения место, при необходимости сдать в стирку (химчистку) или ремонт.

5.12. Вымыть руки и лицо теплой водой с мылом или аналогичными по действию моющими средствами (не допускается применять для мытья не предназначенные для этого вещества).

5.13. Сообщить руководителю (при отсутствии – иному должностному лицу) обо всех неисправностях механизмов (инвентаря) и оборудования, о поломках в водопроводной или канализационной системе, о недостатках, влияющих на безопасность и охрану труда, пожарную и электробезопасность и замеченных во время выполнения работ.

5.14. Удостовериться в противопожарной безопасности помещения, выключить освещение и закрыть помещение в соответствии с инструкцией по закрытию помещений по окончании рабочего дня.

