

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Красноуфимский многопрофильный техникум»  
(ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»)

  
С учетом мнения  
Председателя профсоюза  
ГБПОУ СО «Красноуфимский  
многопрофильный техникум»  
Н.П. Фрягина  
«31» августа 2017 г.

  
УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ СО  
«Красноуфимский  
многопрофильный  
техникум»  
В.П. Свичев  
«31» августа 2017 г.

## ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда для буфетчицы

ИОТ – №01-34 – 2017

Введена в действие: 01 сентября 20 17 г.  
Срок действия: 01 сентября 20 22 г.  
Пересмотрена: \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Продлена: \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

# ИНСТРУКЦИЯ

## по охране труда для буфетчицы

### ИОТ – № 01-34 – 2017

#### 1. Общитребования безопасности

- 1.1. К самостоятельной работе буфетчиком допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. На буфетчика могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы, в том числе:
  - острые кромки, заусенцы, шероховатости на поверхностях оборудования, инвентаря, тары и т.д.;
  - недостаточная освещенность рабочей зоны;
  - повышенное значение напряжения электрической цепи, замыкание которой может пройти через тело человека;
  - повышенная температура поверхностей оборудования, продукции;
  - пониженная температура поверхностей оборудования, товаров;
  - физические перегрузки;
  - нервно-психические перегрузки;
  - пожаровзрывоопасные и др.
- 1.3. 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.
- 1.4. 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.
- 1.5. При эксплуатации СВЧ-печи, контрольно-кассовой машины, холодильного оборудования, при выполнении функций по сбору и мытью использованной посуды соблюдать требования безопасности.
- 1.6. Курить разрешается только в специально отведенных для этой цели местах во время перерывов в работе.
- 1.7. За нарушение требований настоящей инструкции буфетчик несет дисциплинарную, административную и материальную ответственность, а в отдельных случаях — и уголовную ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

#### 2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем и приспособлениями.
- 2.2. 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.
- 2.3. 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).
- 2.4. Проверить наличие воды в водопроводной сети, исправность оборудования.
- 2.5. Настольные циферблатные, настольные гирные и электронные весы установить на ровную горизонтальную поверхность.
- 2.6. Прежде чем подключить электронные весы к электросети, проверить надежность их заземления.
- 2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

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

- 3.1. 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.
- 3.2. Соблюдать трудовую и технологическую дисциплину, воздерживаться от действий, мешающих другим работникам выполнять их трудовые обязанности, содействовать устранению причин, мешающих нормальной работе.
- 3.3. Поддерживать порядок на своем рабочем месте, очищать его от мусора и отходов, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- 3.4. 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.

- 3.5. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.6. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом.
- 3.7. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводоизготовителей оборудования.
- 3.8. 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 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.
- 3.9. 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.
- 3.10. 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.
- 3.11. 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.

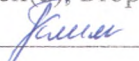
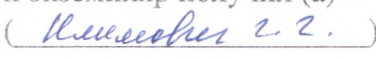
#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 4.1. 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 и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
- 4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или пролитыми жидкостями, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

## 5. Требования безопасности по окончании работ

- 5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.
- 5.2. 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.
- 5.3. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.
- 5.4. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками. использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
- 5.5. Обо всех замечаниях, имеющих место во время работы, доложить администрации.
- 5.6. Вымыть лицо и руки теплой водой с мылом.

Инструкцию разработал: Инженер по ОТ  /С.В. Федякова/

С инструкцией ознакомлен(а), второй экземпляр получил (а)  
«01» 09 2017 г.  (  )