



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЧИТИНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
МЕДИЦИНСКАЯ АКАДЕМИЯ (ФГБОУ ВО ЧГМА МИНЗДРАВА РОССИИ)

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной организации
профсоюза сотрудников и
обучающихся ЧГМА

Е. В. РОЗУМНАЯ

Е. В. Розумная
декабрь 2022г



УТВЕРЖДАЮ

Ректор Читинской
государственной медицинской
академии

Д.Н. ЗАЙЦЕВ

Д.Н. Зайцев
декабрь 2022г



ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для буфетчика

ИОТ - 14 -2022

Чита - 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 шесть месяцев.

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 первого проректора. 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:

- 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;

1.6. Буфетчик должен быть обеспечен санитарной одеждой и обувью в соответствии с нормами обеспечения, утвержденными ректором Академии.

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

2.10. 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 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. 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 горячей 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 подогреть на них замороженные продукты;
- не разливать воду на рабочую поверхность;
- не чистить поверхность металлическими скребками.

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 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 впитывающих 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. 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.

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



*ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЧИТИНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
МЕДИЦИНСКАЯ АКАДЕМИЯ (ФГБОУ ВО ЧГМА МИНЗДРАВА РОССИИ)*

5.6. 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:

заведующая столовой _____ Непомнящих Т. В.

Согласовано:

специалист по охране труда _____ Старикова Е. А.