

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарская государственная сельскохозяйственная академия»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного
комитета сотрудников академии

А.А. Санин
« 21 » 11 20 15 г



УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО Самарская ГСХА

А.М. Петров
« 21 » 11 20 15 г



ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда для буфетчика

И 06-73-15

Учт. экз № 1

1. Общие требования охраны труда.

1.1. К работе в должности буфетчика допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Буфетчик должен знать и выполнять Типовые правила эксплуатации кассовых суммирующих аппаратов и компьютерных систем. При поломке кассового аппарата немедленно сообщить в бухгалтерию для последующей замены его резервным кассовым аппаратом.

1.3. Буфетчик обязан:

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- выполнять только ту работу, которая ему поручена;
- выполнять требования по охране труда и пожарной безопасности, знать сигналы оповещения при пожаре, порядок действия при пожаре, места расположения первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться;
- извещать своего непосредственного руководителя, а в случае его отсутствия – другое должностное лицо организации 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;
- строго выполнять правила личной гигиены, быть в чистой рабочей одежде, специальной обуви;
- содержать помещения и оборудование в чистоте, не загромождать посторонними предметами проходы;
- знать приемы оказания первой помощи потерпевшим при несчастных случаях.

1.4. Буфетчику не разрешается:

- находиться в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ, распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в неустановленных местах;
- выполнять работу без применения полагающихся СИЗ, рабочей одежды.

1.5. На буфетчика во время работы могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- повышенная или пониженная температура и влажность воздуха;
- острые кромки приспособлений и посуды;
- возможность травмирования осколками стеклянной посуды;
- недостаточная освещенность рабочей зоны.

1.6. Буфетчики обеспечиваются бесплатно средствами индивидуальной защиты в соответствии с Типовыми нормами выдачи:

1.7. Закалывать спецодежду и хранить в карманах одежды булавки, стеклянные и прочие острые предметы запрещается.

1.8. Женщины, занятые работой с продовольственными товарами, должны быть опрятно причесаны, а мужчины тщательно выбриты.

1.9. После отлучки с рабочего места и после соприкосновения с загрязненными предметами необходимо тщательно вымыть руки с мылом. В особенности тщательно их необходимо мыть после посещения мест общего пользования, приведения в порядок одежды, обуви. В этих случаях руки необходимо вымыть теплой водой с мылом, 0,2% раствором хлорной извести и после этого снова вымыть руки теплой водой с мылом. Лица, работающие в одежде с короткими рукавами, должны мыть руки до локтей.

1.10. Ногти должны быть коротко подстрижены. За ними необходимо систематически следить. На них не следует наносить лак. Буфетчик должен сообщать про все полученные на производстве или дома порезы, удары и прочие ранения, а также об инфекционных заболеваниях в семье.

1.11. Каждый электронагревательный аппарат должен подключаться к внешней сети отдельной электропроводкой с индивидуальными плавкими вставками и пусковыми устройствами. Пусковые устройства должны находиться в непосредственной близости от рабочего места, обеспечивая при этом быстрое и безопасное включение и выключение аппарата.

1.12. Буфетчик должен иметь под ногами сухой настил, изолирующий его от пола. **Кофеварка, кофемолка**, аппарат для варки сосисок должны быть заземлены. Заземление необходимо проверять перед началом работы.

1.13. Кофемолка должна находиться в устойчивом положении. Винты, соединяющие жернова и диск, должны быть плотно закручены.

1.14. Кипятильник устанавливается на ровных и крепких подставках. Автоматика кипятильника должна обеспечивать невозможность включения электронагревателя при отсутствии воды в питательной коробке и кипятельном сосуде при ее уровне ниже допустимой границы.

1.15. Отключение электронагревателей при понижении уровня воды в питательной коробке и кипятельном сосуде ниже допустимой границы. Отключение электронагревателей при наполнении сборника кипятка и включение их при снижении уровня до заданной границы.

1.16. Питательный клапан должен обеспечивать прекращение поступления воды из водопровода при достижении уровня воды в перекидной трубке ниже ее края на 55-56 мм для кипятильников производительностью 25-50 л и 70 мм для кипятильников производительностью 100 л.

1.17. Ножи должны иметь гладкие, без заусениц, удобные и крепко насаженные деревянные рукоятки. Ножи должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.

1.18. Разделывательные доски должны быть изготовлены из твердых пород древесины, иметь гладкую поверхность без трещин.

1.19. При механической нарезке гастрономических товаров оборудование устанавливается на рабочей поверхности так, чтобы движущиеся части его не выступали за границы этой поверхности и в положении, исключающем его перемещение. На неработающей машине регулятор толщины нарезки должен находиться в нулевом положении. Заточное устройство для ножа машины должно находиться в нерабочем положении.

1.20. На рабочем месте буфетчика должны быть установлены удобные стулья для отдыха. Не разрешается использовать для этих целей ящики и прочие случайные предметы.

1.21. Буфетчик, не выполняющий требования по охране труда, привлекается к ответственности в порядке, установленном законодательством.

2. Требования охраны труда перед началом работы.

2.1. Перед началом работы буфетчик должен привести в порядок и надеть спецодежду и спецобувь.

2.2. Осмотреть рабочее место, убрать лишние и мешающие предметы; убедиться в наличии и исправности средств пожаротушения. Пожарный инвентарь должен быть размещен в специально отведенных для него местах. К средствам пожаротушения должен быть обеспечен свободный доступ.

2.3. Перед включением кассовых суммирующих проверить исправность штепсельной розетки, вилки, изоляции электрического соединительного кабеля (шнура). Запрещается подключать кассовый аппарат к сети с незаземленной нейтралью.

2.4. Рабочее место должно быть оснащено изолирующим ковриком на полу, должна быть исключена возможность касания элементов источника, находящимся под напряжением питающей сети 220 В.

2.5. Инструмент, приспособления расположить в удобном и безопасном для использования порядке. Проверить исправность оборудования, наличие на нем средств защиты, защитного заземления, исправность автоматического выключения питания.

2.6. Перед включением кипятильника необходимо убедиться в исправности автоматики, поплавкового устройства, заполнении его водой и непрерывном ее поступлении.

2.7. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных при проверке инвентаря, сообщить непосредственному руководителю и до их устранения не приступать к работе.

3. Требования охраны труда во время работы.

3.1. Содержать в чистоте и порядке рабочее место, не загромождать его посторонними предметами.

3.2. Открывать краны подачи пара и горячей воды на кофеварку необходимо плавно, без рывков.

3.3. Запрещается эксплуатация кофеварки при отсутствии воды в котле, неисправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического отключения питания котла.

3.4. При применении гидрофоров (усилителей давления) в кофеварочных машинах гидравлического действия с блоками-кранами дуплекс-выключатель давления гидрофора должен быть отрегулирован на выключение насоса при достижении в резервуаре давления не более 0,29 МПа.

3.5. Запрещается работать на кофеварке при неисправных тепловом автомате, регуляторе давления, манометре и предохранительном клапане.

3.6. Перед включением аппарата для варки сосисок необходимо заполнить резервуар водой, поместить в аппарат варочный или пропарочный вкладыш, включить аппарат при помощи выключателя.

3.7. Воду в резервуаре нагревать при максимальной степени нагрева элементов, по достижении необходимой температуры перевести нагреватель на средний или слабый нагрев. Загрузить в варочную или пропарочную сосиски для проведения обработки. Запрещается эксплуатация аппарата без воды.

3.8. Во время работы кипятильника не должно быть парения, выброса кипятка. Во избежание ожога паром и кипятком запрещается открывать крышку сборника кипятка.

3.9. При работе с ножом лезвие необходимо держать от себя. Запрещается эксплуатация машины для нарезки гастрономических товаров без оградительного щитка ножа и заточного устройства, эксплуатация заточного приспособления без блокировочного устройства. Запрещается проверять остроту режущих кромок ножа рукой.

3.10. Не допускается поддерживать продукт в лотке рукой или другими предметами при работе машины, проверять зазоры на работающей машине.

3.11. Запрещается очищать ножи от загрязнения необходимо при помощи вилки-лопатки и чистой салфетки, снимать остатки продуктов с ножа рукой.

3.12. Открывать консервные банки необходимо специальными ключами или приспособлениями. Вскрытие и распаковку тары необходимо производить с использованием специальных инструментов (гвоздодеры, клещи и т.п.).

3.13. При открывании бутылок с шипучими напитками буфетчик не должен направлять их горлышко в направлении людей. Открывать бутылки необходимо штопором или ключом.

3.14. При заливании кофе, какао в резервуар автомата для продажи горячих напитков необходимо пользоваться специальной подставкой. Использование других случайных подставок, стульев, ящиков запрещается.

3.15. Не разрешается выбивать пробковые пробки из горлышек бутылки путем нанесения ударов по дну бутылки ладонью руки или о твердую поверхность.

3.16. Использовать для разлива напитков посуду (рюмки, фужеры, бокалы и т.п.), имеющую трещины, сколы, запрещается. Стекланные бутылки, стаканы необходимо перемещать и ставить таким образом, чтобы они не соударялись.

3.17. При мытье посуды в мойке сначала необходимо включить холодную воду, а потом горячую. Пищевые продукты, пролитые жидкости, масло, упавшие на пол осколки разбитой посуды и стеклотары следует немедленно убрать.

3.18. Во избежание поражения электрическим током при поломке кассовых суммирующих аппаратов выполнять следующие требования:

- не снимать предусмотренные конструкцией защитные крышки, кожухи и не работать без них;
- не допускать попадания воды, каких-либо мелких предметов (скрепок, иголок и т.п.) внутрь оборудования и т.п.;
- не закрывать посторонними предметами вентиляционные отверстия на корпусе;
- не допускать резких сгибов и защемления электрического соединительного кабеля (шнура);
- при отключении машины от электрической сети необходимо брать за корпус вилки, а не за шнур.

3.19. Соблюдать требования безопасности при работе с кассовыми суммирующими аппаратами в соответствии с требованиями эксплуатационных документов организации-изготовителя.

3.20. Отключать кассовый суммарный аппарат от электрической сети при внезапном стопорении его до окончания рабочего цикла или другой остановке по неизвестной причине, пробое изоляции на корпусе контрольно-кассового аппарата.

3.21. Не допускать к работе на кассовых суммирующих аппаратах лиц, не обученных с правилами работы на аппарате. Передавать кассовый аппарат посторонним лицам запрещается.

3.22. Не оставлять без присмотра включенными кассовые суммирующие аппараты, отключать их от электрической сети при устранении мелких неисправностей в работе, заправке контрольной и чековой лент, записей показаний счетчиков, перевода нумератора на нули и установки даты.

3.23. При возникновении неисправностей кассовых суммирующих аппаратов прекратить работу, отключить их от электрической сети и сообщить об этом непосредственному руководителю. Буфетчику самостоятельно ремонтировать кассовый аппарат запрещается.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

4.1. По окончании работы буфетчику необходимо отключить кассовые суммирующие аппараты и другое используемое электрооборудование от сети питания. При отключении механического и теплового оборудования выключаются пакетные переключатели и кнопочные станции, после этого выключаются рубильники, магнитные пускатели и станции управления.

4.2. Механизм кофемолки необходимо очищать только щеткой или сухой салфеткой. Наружные поверхности кофемолки протираются сухой салфеткой. Слить кипяток из сборника кипятка, закрыть краны слива кипятка и на трубопроводе подвода холодной воды.

4.3. Привести в порядок рабочее место.

4.4. Протереть и очистить инвентарь и инструменты, убрать их в специально отведенное место.

4.5. Снять, очистить и уложить в назначенное место спецодежду.

4.6. Сдать рабочее место и оборудование непосредственному руководителю работ или сменщику, сообщив ему обо всех имеющихся неполадках, замечаниях в процессе работы.

4.7. Вымыть руки и лицо теплой водой с мылом, по возможности принять душ.

4.8. Покидая рабочее место, отключить всю используемую в процессе работы электроосветительную арматуру и вентиляцию.

5. Требования охраны труда по окончании работы.

5.1. При возникновении аварийной ситуации необходимо как можно быстрее исключить воздействие опасного источника - остановить работу, сообщить о происшествии руководителю работ или другому должностному лицу нанимателя, обеспечить до начала расследования сохранность обстановки, если это не представляет опасности для жизни и здоровья людей.

5.2. При возникновении возгораний работу прекратить, вызвать подразделение по

чрезвычайным ситуациям, сообщить о возгорании всем работающим в помещении и приступить к тушению очага возгорания имеющимися первичными средствами пожаротушения. При горении изоляции электропроводки использовать огнетушители ОП-5 и подручные средства, электрооборудование тушить водой запрещается.

5.3. При несчастном случае необходимо освободить пострадавшего от воздействия травмирующего фактора и оказать ему первую доврачебную помощь в соответствии с разработанной инструкцией о мерах по оказанию первой помощи, вызвать на место происшествия медицинских работников или доставить потерпевшего в организацию здравоохранения.

Разработчик:

начальник ООТ и ТБ



В. В. Игонин

Согласовано:

начальник управления по
хозяйственной работе



С. Р. Гилязов

начальник отдела
качества образования



Е. С. Казакова

