

Согласовано  
с председателем ПО  
\_\_\_\_\_ Аюбоа А.А..

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » 20\_\_ г



Утверждаю:  
Директор ГКОУ «Теречная  
ООШ Тляратинского района»  
\_\_\_\_\_ А.Ш. Гамзатов  
» сентября 2020г

# Инструкция

## по охране труда буфетчика школьной столовой

**Государственное казенное  
общеобразовательное учреждение  
Республики Дагестан "Теречная  
основная общеобразовательная школа  
Тляратинского района"  
*наименование организации***

НАЧАТ « 02 » сентября 2020г.

ОКОНЧЕН « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## 1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для буфетчика в школе (буфетчицы) разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудника на рабочем месте в образовательном учреждении.

1.2. Самостоятельно работать в должности буфетчика школьной столовой разрешается лицам в возрасте не моложе 18 лет, имеющим необходимое образование согласно действующим квалификационным характеристикам, обладающим теоретическими знаниями и профессиональными навыками согласно требованиям действующих нормативно-правовых актов, не имеющим медицинских противопоказаний к работе по данной специальности.

1.3. Работник обязан изучить *инструкцию по охране труда для буфетчика школьной столовой*, пройти предварительный (при поступлении на работу) и периодические (во время работы) медосмотры, обучение безопасным способам и приемам выполнения работ, вводный инструктаж по охране труда и инструктаж по охране труда на рабочем месте, если необходимо, стажировку на рабочем месте.

1.4. Буфетчик должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

1.5. Во время работы с электрооборудованием работник буфета в школе обязан иметь первую группу по электробезопасности и проходить ежегодную проверку знаний в объеме требований по электробезопасности к группе I.

1.6. Буфетчик школьной столовой с целью соблюдения требований по охране труда должен:

- строго соблюдать требования охраны труда на пищеблоке, вспомогательных и бытовых помещениях;
- содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;
- содействовать и сотрудничать с нанимателем в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю или иному должностному лицу о любой неисправности оборудования, инструмента, приспособлений, средств защиты, о резком ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлении признаков желудочно-кишечных расстройств;

- проходить в определенном законом порядке медосмотры предварительные, периодические (не реже одного раза в 1 год), подготовку (обучение), переподготовку, стажировку, инструктаж, повышение квалификации и проверку знаний по вопросам охраны труда;
- соблюдать требования пожарной безопасности в образовательном учреждении, знать места нахождения средств пожаротушения;
- незамедлительно уведомлять прямого руководителя и администрацию школы о любой ситуации, несущей угрозу жизни или здоровью работников и окружающих, о происшедшем несчастном случае, ухудшении состояния своего здоровья;
- уметь оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим во время несчастных случаев;
- знать необходимые номера телефонов для вызова экстренных служб (пожарно-спасательной службы – 01 (101), скорой медицинской помощи – 03 (103), аварийной службы газового хозяйства 04 (104) и т.д.) и быстрого информирования прямого и вышестоящих руководителей. Знать место хранения аптечки, эвакуационные пути на случай чрезвычайной ситуации.

1.7. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.8. Во время выполнения работ на буфетчика при определенных условиях возможно воздействие следующих вредных производственных факторов:

- повышенного напряжения в электросети, замыкание которой может произойти через тело человека;
- высокая или низкая температура поверхностей оборудования, товаров, сырья, продуктов;
- высокая температура воздуха в рабочей зоне;
- высокий уровень шума на рабочем месте;
- завывшенное или заниженное движение воздуха;
- высокая влажность воздуха;
- плохая освещенность в рабочей зоне;
- острые края инструмента и оборудования, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений, тары;
- физические перегрузки и психические перегрузки.

1.9. Работник буфета школы должны строго соблюдать инструкцию по охране труда для буфетчика столовой школы, обеспечиваться согласно установленным нормам санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями.

1.10. Работнику буфета образовательного учреждения необходимо:

- санитарную одежду и обувь хранить в установленных для этого местах;
- верхнюю одежду, обувь, головные уборы, а также личные вещи оставлять в гардеробе;
- выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения.

1.11. С целью предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и иных заболеваний работники необходимо знать и строго соблюдать нормы и правила личной гигиены: коротко подстригать ногти, тщательно мыть руки с мылом.

1.12. Нарушение буфетчиком школьной столовой требований данной инструкции по охране труда для работника буфета в школе рассматривается как нарушение трудовой дисциплины. Работник, виновный в нарушении требований и норм настоящей инструкции, проходят внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда, несет ответственность согласно трудовому договору, Уставу школы, Правилам внутреннего трудового распорядка, Трудовому законодательству РФ.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

Перед началом работы буфетчик школы должен:

2.1. Надеть установленную нормами спецодежду, обувь. Спецодежду необходимо застегнуть на все пуговицы, не допускать свободно свисающих концов одежды, волосы хорошо убрать под колпак (шапочку, косынку). Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы.

2.2. Проверить присутствие и исправность деревянной решетки под ногами, диэлектрических ковриков около электрического оборудования.

2.3. Убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри и вокруг используемого оборудования, убрать ненужные и мешающие предметы, убедиться в наличии и исправности нужного для работы инструмента, приспособлений, инвентаря.

2.4. Работнику буфета школьной столовой необходимо 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.

2.5. Проверить наличие воды в водопроводной сети, исправность сосисковарки и другого оборудования.

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

2.7. Категорически запрещено начинать работу на поврежденном оборудовании, использовать поврежденные инструменты, приспособления и инвентарь.

2.8. О любых неисправностях, выявленных во время подготовки к работе оборудования, инструмента, приспособлений, необходимо доложить о нарушениях непосредственно руководителю.

### **3. Требования охраны труда при выполнении работы**

3.1. Работнику буфета образовательного учреждения разрешено делать только ту работу, которой он был обучен, получил инструктаж по охране труда и к которой допущен прямым руководителем или работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Работнику категорически запрещено допускать к выполнению своей работы не прошедших обучение и посторонних лиц.

3.3. Буфетчику школы разрешено пользоваться только необходимым для безопасной работы исправным оборудованием, инструментом, приспособлениями и применять их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Выполняя работу, следует поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загромождать его и проходы к нему, между оборудованием,

столами, стеллажами, к пультам управления и рубильникам, пути эвакуации и иные проходы ненужными предметами, пустой тарой, инвентарем, лишними запасами сырья, кулинарной продукцией. Пустую тару, следует вовремя убирать в предназначенное для этого место.

3.5. Не разрешается использовать посуду со сколами и трещинами. Необходимо сразу убирать осколки разбитой посуды, применять для этого совок, веник (или щетку). Убирать осколки голыми руками запрещается.

3.6. Выполнять работу с применением ножей, острых и режущих инструментов нужно крайне осторожно. Запрещается проверка пальцами остроты лезвий ножей и режущих кромок инструмента, перенос и передача острых и режущих инструментов острием вперед.

3.7. Не разрешается нарезка сырья и продуктов вручную на весу, для этих целей следует обязательно использовать разделочные доски, уложенные на поверхность стола.

3.8. Микроволновая печь должна быть оснащена специальной системой защиты, препятствующей распространению (утечке) электромагнитных волн: плотно прилегающую дверцу, не пропускающую электромагнитные волны, и стекло с защитной сеткой. Использовать печь с поврежденной дверцей, экраном или стеклом запрещено.

3.9. С целью избегания искрообразования во время укладки пищи в камеру микроволновой печи необходимо соблюдать расстояние не меньше 2 см от стенок.

3.10. Во время пользования микроволновой печью недопустимо:

- включение микроволновой печи с незагруженной рабочей камерой;
- использование печи с открытой (незапертой) дверцей (при неисправной или отключенной защитной блокировке);
- подогревать продукты в герметичной упаковке и плотно закрытой посуде во избежание разрушения этой посуды под напором пара. Сосуды с напитками, подогреваемые в микроволновой печи, не должны иметь крышек (должны быть открыты);
- подогревать жиры и растительные масла (с целью избегания ожогов закипевшим маслом) и варить яйца;
- пользоваться для разогрева посудой с орнаментом, стаканами и посудой из хрусталя, посудой с термостойкостью до 140С, простой кухонной утварью из металла (стальные, алюминиевые кастрюли), а также посудой, имеющей любого вида металлическую отделку;

- пользоваться металлическими зажимами при закрывании специальных пластиковых мешочков для приготовления пищи.

### 3.11. При эксплуатации холодильного оборудования:

- загружать охлаждаемую емкость холодильного оборудования необходимо после запуска холодильной машины и достижения температуры, требуемой для хранения продуктов;
- объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как возможно реже;
- если на охлаждаемых приборах (испарителях) образуется иней (снеговой шубы) толщиной больше 0,5 см следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры чтобы иней растаял.

#### Недопустимо:

- включение холодильника если отсутствует защитное заземление или зануления электрических двигателей;
- загромождение пространства около холодильной установки, складирование продуктов, тары и иных ненужных предметов;
- размещение посторонних предметов на холодильном оборудовании;
- загрузка холодильной камеры при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока воды;
- самовольное передвижение холодильного агрегата.

### 3.12. Необходимо исключить использование холодильного оборудования, в следующих случаях:

- холодильники без защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушенной изоляции;
- закончился срок очередного испытания и проверки защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут быть под напряжением при нарушенной изоляции;
- выявлено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение-выключение компрессора и т.п.

### 3.13. В процессе работы кофеварки:

- следить за уровнем воды и давлением в котле, температурой воды для приготовления кофе;

- открывать краны подачи пара и горячей воды плавно, без рывков и больших усилий.
- эксплуатация кофеварки не допускается при отсутствии воды в котле, неисправности сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла.

3.14. Варку продуктов в сосисковарке производить с закрытой крышкой. Уровень воды в ней не должен превышать контрольную отметку. 3.15. 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.

3.16. При использовании электрооборудования:

- не переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть контрольно-кассовые машины, хлебoreзки, 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.

3.17. В случае возникновения неисправностей при работе электрического оборудования необходимо обесточить его и доложить об этом прямому руководителю.

3.18. Во время работы с применением разного вида оборудования следует соблюдать инструкцию по охране труда для буфетчика (буфетчицы) школьной столовой, все меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации изготовителя оборудования.

3.19. О любых обнаруженных и возникших в процессе работы неполадках следует вовремя доложить своему прямому руководителю.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1.К аварии или несчастному случаю могут привести нижеперечисленные ситуации:

- при выполнении работы нарушены требования данной инструкции по охране труда;
- повреждение применяемых в работе оборудования, инструмента, приспособлений и инвентаря;
- использование оборудования, не соответствующего требованиям охраны труда;
- нарушение требований охраны труда при использовании электрического оборудования;
- нарушение мер противопожарной защиты.

4.2. Если возникли поломки оборудования, следует прекратить работу, остановить оборудование при помощи нажатия кнопки «Стоп» и, выключив электропитание отключением автоматического выключателя, иных коммутационных устройств или отсоединив вилки розетки, исключить подачу к нему электрической энергии (газа), воды, сырья, продукта и пр.

4.3. Оборудование следует остановить при нижеперечисленных ситуациях:

- неожиданной остановке оборудования из-за прекращения подачи электрической энергии, перегрузке электродвигателей, заклинивании или поломке рабочих частей машины и т.п.;
- при первых признаках возгорания или появления запаха дыма или характерного для горячей изоляции;
- при ощущении действия на организм электрического напряжения, касаясь металлических частей оборудования;
- в случае повреждении вилки, розетки, изоляции кабеля, провода питания (шнура), защищающих кожухов (крышек). С целью избегания поражения электрическим током нельзя пытаться устранять неисправности самостоятельно;
- в случае появления свойственного не нормальной работе оборудования или повышении шума, стука, вибрации и т.п., обнаружения явных поломок и неполадок;
- если появились во время работы отклонения в показаниях приборов и в случае срабатывания средств аварийной сигнализации;
- если попали в рабочие части оборудования посторонние предметы;
- если возникли иные предпосылки, способные привести к несчастному случаю или аварии.

4.4. В случае напряжения («бьет током») на корпусе оборудования, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) при помощи кнопки «Стоп» (выключателем) и выключить от электросети при помощи пускового устройства. Доложить о происшествии прямому или вышестоящему руководителю, если необходимо вызвать представителей аварийной и (или) технической служб.

4.5. При пожаре на рабочем месте:

- остановить работу;
- в случае возгорания электросетей и электрического оборудования следует их обесточить;
- незамедлительно организовать эвакуацию людей из помещения согласно утвержденному плану эвакуации;
- вызвать пожарно-спасательную службу по телефону 01 (101), «скорую медицинскую помощь» по телефону 03 (103) и поставить в известность прямого или вышестоящего руководителя;
- начать ликвидацию пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения.

4.6. В других аварийных ситуациях (поломке систем водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции и др.), создающих препятствия выполнению технологических операций, остановить работу и доложить об этом администрацию образовательного учреждения. 4.7. При несчастном случае (травме) следует:

- оказать первую доврачебную помощь в соответствии с Инструкцией по оказанию первой доврачебной помощи пострадавшим. Если необходимо, вызвать «скорую медицинскую помощь» по телефону 03 (103);
- доложить о произошедшем случае непосредственному руководителю или иному должностному лицу;
- если несчастный случай произошел непосредственно с работником, ему следует позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой доврачебной помощи, доложить об этом своему прямому руководителю, администрацию школы.

4.8. 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 охраны труда по завершении работ**

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Отключить сосисковарку от электрической сети, слить воду из аппарата и, после полного остывания, вымыть варочный сосуд.

5.3. 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.

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

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

5.6. Убрать санитарную одежду и обувь в отведенные для этого места, вымыть руки с мылом.

5.7. Доложить своему руководителю о любых неисправностях, выявленных во время работы, и принять все необходимые меры по их устранению.

С инструкцией ознакомлен (а) «\_\_»\_\_20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
/\_\_\_\_\_/