

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
05.04.2015
Е.А. Суниниченко

ТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВПО «ОмГПУ»
О.В. Волох
2015

ИНСТРУКЦИЯ № 21 по охране труда для буфетчика

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве буфетчика допускаются лица, прошедшие медицинскую комиссию, вводный и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте.

1.2. На рабочем месте буфетчик получает первичный инструктаж по охране труда и проходит: стажировку и проверку знаний в объеме 1-ой группы по электробезопасности.

1.3. Во время работы работник проходит повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте один раз в шесть месяцев.

1.4. На буфетчика могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная или повышенная температура поверхностей оборудования, товаров; подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря; физические перегрузки).

1.5. Буфетчик должен быть обеспечен следующей специальной одеждой:

- халат хлопчатобумажный;
- колпак хлопчатобумажный;
- фартук с нагрудником.

1.6. Буфетчик должен соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

1.7. Использовать по назначению и бережно относиться к выданным СИЗ.

1.8. Запрещается держать в карманах одежды булавки, иголки, стеклянные бьющиеся и острые предметы.

1.9. Буфетчик извещает своего непосредственного руководителя о несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.10. 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; менять спецодежду по мере загрязнения; после посещения туалета мыть руки с мылом; не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1. Надеть полагающуюся по нормам чистую, исправную спецодежду.

2.2. Проверить исправность необходимого для работы оборудования, инвентаря и инструмента.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы: обеспечить наличие свободных проходов; проверить устойчивость прилавка, производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к подставкам; удобно и устойчиво разместить запасы кулинарных изделий, закусок, продуктов, товаров, посуду подачи и упаковочный материал.

2.4. Перед началом работы проверить внешним осмотром:

- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно-кассовой машины, кофеварки, чайника и другого оборудования;

- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности 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. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты.

3.3. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.4. Не загромождать рабочее место, пути эвакуации порожней тарой, инвентарем, излишними запасами товаров, кулинарной продукцией.

3.5. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования.

3.6. При использовании электрооборудования: не переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть контрольно-кассовые машины и другое нестационарное оборудование; не оставлять без надзора работающее оборудование; при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции отключить его от электрической сети. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

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.

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

4.3. 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.

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить все электроприборы.

5.2. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

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

Проректор по АХР и строительству _____

 В.В.Шамраев

Заведующая столовой _____

 Т.Г.Тригубова

Руководитель службы охраны труда _____

 А.В.Астафьев