

**УТВЕРЖДАЮ**

ИП Гапоненко О.И.

О.И.Гапоненко

02 сентября 2024 г.

## **Инструкция № 9 по охране труда для буфетчика**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда для буфетчика (буфетчицы)** составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы буфетчика в школе, столовой и кафе, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ с кухонными инструментами и инвентарем, кухонным электрооборудованием и бытовыми приборами, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.3. Инструкция по охране труда составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья буфетчика при выполнении им своих трудовых обязанностей и функций.

1.4. К выполнению обязанностей буфетчика допускаются лица:

- имеющие образование, соответствующие требованиям к квалификации (профстандарта) по своей должности;
- соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению руководителя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Работник должен изучить инструкцию по охране труда для буфетчицы, пройти вводный инструктаж, инструктаж по охране труда на рабочем месте до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, включая обучение по оказанию первой помощи пострадавшим, пройти обучение правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением I квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.6. В процессе работы возможно воздействие на буфетчика следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- физические - микроклимат: относительная влажность воздуха;
- тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе буфетчиком:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещённости рабочего места;
- движущиеся механизмы и подвижные части кухонного электрооборудования (слайсер, хлеборезка);
- термические ожоги паром, кипятком при использовании электрочайника, кофемашины, кипяtilьника, сосисковарки, раздаче горячих напитков;
- повышенная влажность воздуха;
- порезы рук при использовании острого кухонного инструмента, разбитии посуды, открытии консервов;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях тары, кухонного инструмента и инвентаря;
- травмирование при падении на влажном и скользком полу;
- поражение электрическим током при использовании неисправного кухонного электрооборудования, отсутствия заземления (зануления);
- физические перегрузки.

1.8. Буфетчик в целях соблюдения требований охраны труда должен:

- выполнять правила и требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при выполнении работ;
- выполнять требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- знать санитарно-гигиенические требования содержания буфета, правила санитарии и гигиены;
- знать правила эксплуатации и требования безопасности при работе с электрочайником, кофемашиной, микроволновой печью, машиной для нарезки гастрономических продуктов (слайсером), мармитом, холодильной витриной и другим кухонным электрооборудованием, кухонными инвентарем;
- иметь четкое представление об опасных и вредных факторах, связанных с выполнением работ в буфетной;
- заботиться о личной безопасности и личном здоровье, а также о безопасности коллег по работе в процессе выполнения работ;
- пользоваться при выполнении работ средствами индивидуальной защиты, правильно применять их;
- выполнять только ту работу, которая относится к должностным обязанностям буфетчика и поручена непосредственным руководителем – шеф-поваром (заведующим производством), при создании условий безопасного ее выполнения;
- знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, сигналы оповещения о пожаре;

- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и времени отдыха, трудовую дисциплину;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь пострадавшему;
- соблюдать должностную инструкцию буфетчика.

1.9. Буфетчик бесплатно обеспечивается и использует в работе следующую спецодежду и иные индивидуальные средства защиты:

- халат хлопчатобумажный;
- колпак или косынка хлопчатобумажные;
- фартук хлопчатобумажный (передник).

1.10. Буфетчик должен сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом произошедшем несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания (отравления), а также о поломке оборудования и кухонного инструментария.

1.11. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм, предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний буфетчик должен:

- проходить ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета, перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, перед приемом пищи;
- выполнять работы с использованием спецодежды, индивидуальных средств защиты;
- менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения, собирать волосы под колпак (косынку);
- коротко стричь ногти;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- проветривать помещение буфета;
- соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21.

1.12. Запрещается буфетчику выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические

или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или в рабочее время.

1.13. Буфетчик, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знания требований охраны труда, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

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

### **2.1. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение и убедиться в исправности электрооборудования:**

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную пылевлагонепроницаемую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.2. Проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть полагающуюся по нормам чистую и проглаженную спецодежду, застегнуть ее. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.

2.3. Проветрить рабочее помещение.

### **2.4. Работнику буфета следует подготовить рабочее место для безопасной работы:**

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- проверить наличие первичных средств пожаротушения, а также медицинской аптечки для оказания первой помощи;
- оценить визуально состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- проверить устойчивость и целостность прилавка, столов, мармита, кипятильника (кофеавтомата), микроволновки, слайсера и иного оборудования;
- проверить санитарное состояние помещения буфета, принять меры по наведению порядка;
- оценить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств используемого электрооборудования;
- проверить наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов);
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также работоспособность устройств включения, регулирования и автоматики;
- сверить наличие и оценить исправность весов, кухонных инструментов и кухонного инвентаря;
- убедиться в целостности используемой посуды, в отсутствии трещин и сколов;
- удобно и устойчиво разместить запасы кулинарных изделий, закусок, продуктов, товаров, посуду подачи и упаковочный материал в соответствии с частотой использования и расходования.

2.5. Разделочные доски, полотна ножей, щипцы следует содержать чистыми, гладкими, без трещин и заусенец, рукоятки ножей – плотно насаженными.

2.6. Не допускается буфетнице приступать к работе в случае плохого самочувствия или внезапной болезни. Приступать к работе следует после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

### 3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Во время работы буфетчику следует соблюдать порядок и чистоту на рабочем месте, не загромождать его, а также проходы между оборудованием и прилавком, столами, к рубильникам и первичным средствам пожаротушения, выходы из помещения и пути эвакуации порожней тарой, инвентарем, продуктами.

3.2. Соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты.

3.3. Электрооборудование и бытовые электроприборы, кухонные инструменты и кухонный инвентарь применять только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности, приведенные в эксплуатационной документации изготовителя, и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Кухонную посуду, столы, кухонный инвентарь, оборудование использовать в соответствии с маркировкой.

3.5. Буфетчику следует соблюдать последовательность и поточность технологических процессов при нарезке, порционировании и укладке продукции в посуду, приготовлении бутербродов, яичницы, сосисок, сарделек, горячих и холодных напитков и разливе их в стаканы, при подогреве блюд и отпуске готовой для потребления кулинарной продукции, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. Исключать встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

3.6. Удобно и устойчиво размещать холодные блюда и закуски, вторые горячие блюда, сладкие блюда, горячие напитки, хлебобулочные мучные кулинарные и кондитерские изделия, молочные и другие продукты, соблюдая товарное соседство.

3.7. Применять в работе безопасные приемы труда, следить за исправностью оборудования, кухонного инструментария и инвентаря.

3.8. Не отвлекаться посторонними делами и разговорами. Выполнять только ту работу, по которой пройдено обучение (инструктаж, стажировка), не поручать выполнение своей работы необученным лицам.

3.9. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.

3.10. В буфете не допускать хранение личных вещей и комнатных растений.

3.11. Не допускать переноски (поднятия) продуктов и иных грузов выше установленной нормы:

- при разовом подъеме (без перемещения): женщинами - не более 15 кг, мужчинами - не более 50 кг;
- при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): женщинами - до 10 кг, мужчинами - до 30 кг.

3.12. Применять для вскрытия тары специально предназначенный инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправным инструментом.

3.13. При выполнении работ с ножом буфетчику следует соблюдать осторожность, оберегая руки от порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведенное место (футляр, пенал).

3.14. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами.

3.15. Во время работы с ножом буфетчику запрещается:



- применять ножи с непрочными закрепленными полотнами, рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- выполнять резкие движения;
- нарезать продукты на весу;
- выполнять проверку остроты лезвия рукой;
- переносить нож острым концом к себе или к иному работнику;
- опираться на мусат при правке ножа;
- при нарезке монолита масла с помощью струны не тянуть за струну руками.

3.16. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками.

3.17. Во время работы с машиной для нарезки гастрономических продуктов (слайсером) соблюдать меры безопасности:

- не пользоваться машиной для нарезки замороженных продуктов, мяса или рыбы с неотделенными костями;
- не опускать машину в воду при ее чистке или санитарной обработке;
- соблюдать осторожность, не подносить руки близко к дисковому ножу.

3.18. Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.19. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.20. При эксплуатации холодильных витрин (холодильника):

- загружать холодильную витрину (холодильник) следует после ее запуска и достижения температуры, требуемой для хранения продукции (продуктов);
- объем загружаемой продукции не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная витрина;
- открывать холодильную витрину рекомендуется на короткое время и как можно реже;
- при нарушении температурного режима, частом включении-выключении холодильную витрину выключить.

3.21. При эксплуатации холодильной витрины (холодильника) недопустимо:

- включение, если отсутствует защитное заземление (зануление);
- загромождение пространства около холодильного оборудования, складирование продуктов, тары и иных ненужных предметов;
- передвижение холодильного агрегата с включенным питанием.

3.22. При использовании электромармита следует:

- следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд;
- производить выемку противней из мармитниц осторожно, без рывков и больших усилий;
- включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне.

3.23. 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.

3.24. 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. Открывать дверцу рабочей камеры после отключения нагрева.

3.25. При использовании микроволновой печи 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;
- подогревать жиры и растительные масла (с целью избегания ожогов закипевшим маслом) и варить яйца;
- пользоваться для разогрева посудой с орнаментом, стаканами и посудой из хрустала, посудой с термостойкостью до 140оС, простой кухонной утварью из металла (стальные, алюминиевые), а также посудой, имеющей любого вида металлическую отделку;
- допускать расстояние от разогреваемой пищи до стенок менее 2 см.

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

3.27. Не располагать электрочайники на краю стола, не наливать полными.

3.28. При использовании кофемашины (кофеварки) следует:

- остерегаться пара, брызг горячей воды при приготовлении напитка;
- не убирать сразу чашку, так как после завершения дозирования из выпускного патрубка еще может вытекать горячая жидкость;
- не перемещать, не поднимать, не трясти и не наклонять машину;
- не проливать воду на кофемашину, не использовать струю воды для ее очистки.

3.29. При взвешивании товара (продуктов):

- не укладывать на весы грузы, превышающие по массе наибольший предел взвешивания;
- не укладывать пищевые продукты на весы без оберточной бумаги или других упаковочных материалов.

3.30. С целью избегания поражения электротоком или поломки электрооборудования следует соблюдать следующие меры электробезопасности:

- включение и выключение оборудования выполнять сухими руками;
- не переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть хлебoreзки, микроволновки, чайники и другое нестационарное оборудование;
- не касаться открытых и не огражденных (не защищенных) токоведущих частей оборудования, с поврежденной изоляцией проводов;
- не допускать резких перегибов и заземления кабелей питания;
- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные кожухи;
- не оставлять без контроля включенные электроприборы и аппараты, выключать их от сети при завершении работы, во время проведения санитарной обработки, чистки.

3.31. Своевременно убирать с пола случайно упавшие или рассыпавшиеся продукты и готовую продукцию, разлитые жидкости и т. д.

3.32. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.33. В процессе работы следует соблюдать требования инструкции по охране труда для буфетчика (буфетчицы) столовой, школы или кафе, а также инструкций по охране труда при эксплуатации используемого оборудования и кухонного инструментария и

инвентаря.

3.34. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не превышать их установленную концентрацию и температуру, применять только разрешенные органами здравоохранения. Использовать перчатки и избегать попадания на кожу и в глаза.

#### 3.35. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты буфетчика:

- халат хлопчатобумажный должен быть застегнут, полностью закрывать туловище и руки до запястья;
- фартук (передник) завязан;
- колпак, шапочка (косынка) должны быть по размеру, не соскальзывать с головы;
- при неисправности средств индивидуальной защиты заменить на исправные.

3.36. Во время работы избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

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

#### 4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при работе буфетчиком, причины их вызывающие:

- неполадки в работе кухонного электрооборудования;
- загрязнение рабочего места жидкостью, сыпучими продуктами, пищей;
- бой посуды;
- поломка кухонного инструмента и инвентаря;
- возгорание вследствие неисправности электрооборудования и по иным причинам;
- аварийные ситуации в работе систем водоснабжения, теплоснабжения, канализации вследствие износа, поломка смесителя.

4.2. При возникновении неполадок в работе кухонных бытовых приборов и иного электрооборудования (посторонний шум, ощущение действия тока, искрение, дым, запах тлеющей электропроводки) прекратить их использование, а также подачу к ним электроэнергии, воды и продукта, ограничить к ним доступ и сообщить непосредственному руководителю.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жидкостью, сыпучими продуктами, пищей, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. При разбитии посуды не собирать ее осколки руками, а использовать щетку и совок.

4.5. При поломке кухонного инструмента или инвентаря прекратить его использование и заменить на исправный.

4.6. В случае возгорания буфетчик должен прекратить работу, вызвать пожарную охрану по номеру телефона 101 и принять участие в эвакуации людей. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей отключить электрооборудование, по причине которого произошло возгорание, принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. При использовании огнетушителей не направлять в сторону людей струю углекислоты или порошка. Сообщить о пожаре непосредственному руководителю.

4.7. В случае получения травмы буфетчица должна прекратить работу, позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность непосредственного руководителя.

4.8. При получении травмы иным лицом следует оказать ему первую помощь:



устранить воздействие на него повреждающих факторов (освободить от действия электрического тока, погасить горящую одежду, убрать травмирующий предмет, подставить под холодную струю воды при ожоге и др.), воспользоваться аптечкой первой помощи. При необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103. О факте травмирования сообщить непосредственному руководителю. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия в случае, если отсутствует угроза жизни и здоровью окружающих.

4.9. В случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем водоснабжения, теплоснабжения, канализации известить непосредственного руководителя. При поломке смесителя перекрыть подачу на него воды вентилем на трубопроводе.

## **5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обесточить используемое кухонное электрооборудование (кухонные бытовые электроприборы) при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Отключить сосисковарку от электрической сети, электрочайник, слить из них воду, после полного остывания, вымыть сосуды.

5.3. Осуществить необходимую очистку и промывку оборудования, прилавка, кухонного инструмента и инвентаря.

5.4. Осмотреть весы, очистить их от загрязнений сухой тканью. Платформы и чаши весов вымыть, соблюдая установленные температуру и концентрацию моющих растворов.

5.5. Буфетчику следует привести в порядок рабочее место. Убрать пищевые отходы в ведро с крышкой для последующей утилизации, пустую тару и упаковочный материал. Для уборки применять ветошь, щетку, совок.

5.6. Удостовериться в противопожарной безопасности помещения буфетной, в том, что противопожарные правила в помещении соблюдены, огнетушители находятся в установленных местах.

5.7. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды. Осуществить проветривание помещения, закрыть окна.

5.8. Снять спецодежду и убрать ее в установленное место.

5.9. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

5.10. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы.

5.11. Выключить освещение. При отсутствии недостатков закрыть буфет на ключ.

*Инструкцию разработал*

*ИП Гапоненко О.И.: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /*