

СОГЛАСОВАНО:

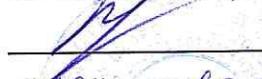
Представитель трудового коллектива
КГБУ СО «КЦСОН «Богучанский»

 С.Е. Мутовина
«30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

КГБУ СО «КЦСОН Богучанский»

 М.М. Колесова
«30» августа 2023 г.



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ
БУФЕТЧИКА**

Регистрационный номер №16
Срок действия инструкции
Продлен по приказу №_____
От «____» 202____ г.

с.Богучаны
2023г.

1. Общие требования охраны труда.

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для буфетчика (далее-Инструкция), разработана КГБУ СО «КЦСОН «Богучанский» (далее-Учреждение), для работников, выполняющих обязанности буфетчика.

1.2. Требования, указанные в настоящей Инструкции, соответствуют законодательным актам и нормативным документам, регламентирующим охрану труда, и обязательны для исполнения всех буфетчиков Учреждения. (далее -работник).

1.3. К самостоятельной работе буфетчика допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр, вводный инструктаж, первичный инструктаж, обучение и стажировку на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда, соответствующую квалификацию согласно тарифно-квалификационного справочника.

1.4. Буфетчик обязан:

- Выполнять только ту работу, которая определена рабочей инструкцией;
- Выполнять правила внутреннего трудового распорядка;
- Правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты;
- Соблюдать требования охраны труда;
- Немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления);
- Проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ и оказанию первой помощи пострадавшим на производстве, инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;
- Уметь оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим от электрического тока и при других несчастных случаях;
- Уметь применять средства первичного пожаротушения.

1.5. При выполнении обязанностей на буфетчика возможны воздействия следующих опасных и вредных производственных факторов:

- Параметры световой среды.

1.6. В рамках процедуры управления профессиональными рисками системы управления охраной труда в КГБУ СО «КЦСОН «Богучанский» проводится оценка профессиональных рисков.

1.7. Перечень рисков, опасных и вредных производственных факторов, которые могут воздействовать на работника в результате нарушения требований охраны труда:

- Термические ожоги, отравление дымом и продуктами горения, травмирование при эвакуации;

- Заболевание работника, связанное с воздействием патогенных микроорганизмов (COVID-19);
- Падение при спотыкании или поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- Травмирование работника при падении;
- Получение травмы от падающих предметов;
- Падение с высоты при передвижении по лестницам зданий и сооружений;
- Контакт с частями электрооборудования, находящимися под напряжением;
- Психофизическая нагрузка;
- Заболевания вследствие перегрева или переохлаждения организма;
- Заболевание работника, связанное с воздействием электромагнитного излучения;
- Перенапряжение зрительного анализатора;
- Травмирование сотрудника в результате дорожно-транспортного происшествия при передвижении на служебном транспорте в рабочее время (в том числе к месту работы или домой);
- Порезу или уколы кистей рук;
- Защемление или прищемление пальцев рук;
- Заболевание зрительного аппарата вследствие не оптимальной освещенности;

1.8. Буфетчик должен быть обеспечен спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

Пункт типовых норм	Наименование	Количество	Срок
П.9 №616-п приложение 2	Халат или костюм х/б	3	2 года
	Колпак или косынка х/б	2	2 года
	Тапочки	1	2 года
	Фартук с нагрудником непромокаемый	Дежурный	До износа
	Перчатки резиновые	2	До износа
	Обувь резиновая	Дежурная	До износа

1.9. В случаях травмирования или недомогания необходимо прекратить работу, известить об этом руководителя работ и обратиться в медицинское учреждение.

1.10. За невыполнение данной инструкции виновные привлекаются к ответственности согласно законодательства Российской Федерации.

2. Требования охраны труда перед началом работы.

2.1. Перед началом работы буфетчик должен:

- подготовить рабочее место;
- проверить правильность подключения оборудования к электросети;
- проверить исправность проводов питания и отсутствие оголенных участков проводов.

2.2. Надеть и тщательно застегнуть установленную по действующим нормам специальную одежду и специальную обувь в соответствии с характером предстоящей работы.

2.3. Не производить каких-либо работ по ремонту приспособлений, инвентаря и другого, если это не входит в должностную инструкцию работника.

2.4. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных при осмотре на рабочем месте, доложить непосредственному руководителю для принятия мер к их полному устранению.

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

3.9. При использовании электрооборудования:

- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть 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 горящей 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. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

3.10. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о ее готовности к работе. Термовую обработку продуктов производить в посуде, предназначенный для этой цели. Не включать аппарат СВЧ при открытой задней панели и дверце рабочей камеры. Открывать дверцу рабочей камеры следует после отключения нагрева.

3.11. Для предотвращения аварийных ситуаций в случае неисправности приборов безопасности, регулирования и автоматики (манометра, предохранительного клапана и др.) необходимо выключить оборудование и отсоединить его от электрической сети.

3.12. 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. Буфетчик, обнаруживший нарушения требований настоящей инструкции и правил охраны труда, представляющие опасность для людей, обязан сообщить об этом непосредственному руководителю.

4.2. При несчастных случаях:

- Немедленно организовать первую помощь пострадавшему и при необходимости доставку его в медицинскую организацию;
- Принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной или иной чрезвычайной ситуации и воздействия травмирующих факторов на других лиц;
- Сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку, какой она была на момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью других лиц и не ведет к катастрофе, аварии или

возникновению иных чрезвычайных обстоятельств, а в случае невозможности ее сохранения - зафиксировать сложившуюся обстановку (составить схемы, провести другие мероприятия);

4.3. При поражении электрическим током:

— необходимо как можно скорее освободить пострадавшего от действия тока, в случае работы на высоте принять меры, предупреждающие его падение;

— для отделения пострадавшего от токоведущих частей или провода следует воспользоваться палкой, доской или каким-либо другим сухим предметом, не проводящим электрический ток, при этом оказывающий помощь должен встать на сухое, не проводящее ток место, или надеть диэлектрические перчатки.

4.4. В случае возникновения пожара:

— немедленно сообщить по телефону «101» или «112»;
— оповестить работающих;
— поставить в известность руководителя подразделения;
— сообщить о возгорании на пост вахты;
— открыть запасные выходы из здания, обесточить электропитание, закрыть окна и прикрыть двери;

— приступить к тушению пожара первичными средствами пожаротушения, если это не сопряжено с риском для жизни;
— организовать встречу пожарной команды;
— покинуть здание и находиться в зоне эвакуации

4.5. 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.

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

4.7. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглащающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

5. Требования охраны труда по окончании работы.

5.1. Привести в порядок рабочее место:

— Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;

— Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды;

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

5.2. 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;

— обычновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик.

5.3. Проверить противопожарное состояние.

5.4. Снять и привести в порядок спецодежду, средства индивидуальной защиты, оставить на хранение в специально отведенном месте.

5.5. Сообщить непосредственному руководителю о всех недостатках, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Составил:

Специалист по охране труда

Н.В.Кулакова

Согласовано:

Юрисконсульт

Н.Г.Манылова