

**Инструкция по охране труда для буфетчика
ГБУ «КЦСОН КРАСНОБАКОВСКОГО РАЙОНА»**

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профкома

_____ Кокина Л.Н.

13 января 2020 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБУ «КЦСОН

Краснобаковского района»

_____ Коноплева И.В.

13 января 2020 г.

ИНСТРУКЦИЯ № 2

По охране труда для буфетчика

р.п. Красные Баки
2020 г.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ БУФЕТЧИКА

1.1. На буфетчика могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- пониженная температура поверхностей оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования;
- физические перегрузки.

1.2. Буфетчик должен извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, об ухудшении состояния своего здоровья.

1.3 Буфетчик должен оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор и личные вещи в гардеробной. Перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку. После посещения туалета мыть руки с мылом. Не принимать пищу на рабочем месте.

2.ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1 .Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы, обеспечить наличие свободных проходов, проверить устойчивость производственного стола. Удобно разместить запасы кулинарных изделий, закусок, продуктов в соответствии с их расходом.

2.4. Перед началом работы проверить внешним осмотром:

- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки
- исправность розеток электропитания
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (разделочных досок, лопаток и т.п.)

2.5. Проверить наличие воды в водопроводной сети.

2.6. При эксплуатации СВЧ - печи соблюдать требования безопасности.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки сообщать своему непосредственному руководителю и приступать к работе только после их устранения.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение и инструктаж по охране труда.

- 3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
- 3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, специальную одежду, средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды.
- 3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.
- 3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (рознутые) продукты, жиры.
- 3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, пути эвакуации.
- 3.7. Во время работы соблюдать требования безопасности.
- 3.8. При использовании электрооборудования :
- не оставлять включенным электрооборудование
 - не допускать к его эксплуатации посторонних лиц
 - при появлении запаха горячей изоляции, при возникновении постороннего шума отключить от электрической сети, и сообщить непосредственному руководителю.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. Отключить оборудование, работающее под давлением.
- 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 раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
- 4.4. В аварийной обстановке оповестить окружающих людей об опасности и доложить непосредственному руководителю.
- 4.5. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- 5.1. Выключить оборудование.
- 5.2. По окончании работ по взвешиванию товара осмотреть и очистить весы от загрязнений сухой тканью.
- 5.3. Закрыть вентили на трубопроводах холодной и горячей воды.
- 5.4. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

С инструкцией ознакомлен (а):

Дата _____

Подпись _____