

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОЛЬХОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
ОЛЬХОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
(МБОУ «Ольховская СШ»)

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
МБОУ «Ольховская СШ»

Протокол заседания профкома
№ 1



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Ольховская СШ»
Г.М. Казыкова
Приказ №166 от 08.08.2016г.



№20 Инструкция по охране труда буфетчика

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. К работе буфетчиком допускаются лица, прошедшие соответствующее обучение по специальности, а также предварительный медицинский осмотр, вводный инструктаж по охране труда и первичный инструктаж на рабочем месте по охране труда.
- 1.2. При использовании оборудования, работающего от электрической сети, буфетчик должен пройти обучение по электробезопасности с последующей проверкой знаний и присвоением первой квалификационной группы по электробезопасности. При последующей работе проверка знаний по электробезопасности проводится ежегодно.
- 1.3. При выполнении обязанностей буфетчика на работника могут действовать опасные и вредные факторы:
- электроопасность;
 - пожарная опасность;
 - повышенная температура поверхностей оборудования и готовой пищевой продукции;
 - повышенный уровень электромагнитных излучений (СВЧ-оборудование);
 - значительная физическая (статическая и динамическая) нагрузка;
 - острые кромки, заусенцы и шероховатости на поверхностях оборудования, инструмента, инвентаря;
 - нервно-эмоциональное напряжение.
- 1.4. Буфетчик должен быть обеспечен санитарной одеждой и санпринадлежностями:
- куртка белая х/б (или халат белый х/б);
 - шапочка белая х/б, фартук белый х/б, полотенце.
- 1.5. Буфетчик перед допуском к самостоятельной работе должен быть ознакомлен с инструкцией по пожарной безопасности, действующей в образовательном учреждении (далее – ОУ). Он должен безупречно соблюдать требования по пожарной и террористической безопасности и четко представлять собственные действия при пожаре.
- 1.6. Буфетчик обязан соблюдать установленный режим труда и отдыха, правила внутреннего трудового распорядка.
- 1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных и других заболеваний буфетчик обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующими средствами).
- 1.8. Буфетчик, не выполняющий или нарушающий инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы буфетчик должен:

- надеть полагающуюся санитарную одежду, отдельные элементы которой застегнуть,

завязать, зафиксировать так, чтобы не было развевающихся, свисающих краев. Внешний вид буфетчика должен быть опрятным;

– осмотреть рабочее помещение на наличие и достаточность свободного пространства для перемещения, обратить внимание на чистоту и температурный режим. Помещение буфета проветрить;

– подключить к электрической сети используемое электрооборудование, проверить внешним осмотром наличие и целостность защитного заземляющего проводника от места подключения к корпусам электрооборудования до заземляющей шины. Обратить внимание на целостность электропроводов, корпусов электророзеток и электровилок;

– разместить рабочий запас товара, запас упаковочных материалов, используемые при работе приспособления и инструмент на прилавке и в средней части пристенного оборудования в радиусе максимальной досягаемости. При выкладке пищевых продуктов буфетчик не должен применять стеклянную и эмалированную посуду;

– подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Буфетчик должен проверить:

– исправность торгового инвентаря, инструмента и приспособлений, используемых в работе;

– исправность весоизмерительного, холодильного и другого оборудования.

2.3. Буфетчик может приступить к обслуживанию посетителей только при полном соответствии помещения, оборудования, инструментов, инвентаря требованиям техники безопасности, гигиены и санитарии.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Во время работы буфетчик должен:

– быть дисциплинированным, не отвлекаться от своих обязанностей, вежливо и доброжелательно обслуживать посетителей;

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

– при нарезке пищевых продуктов использовать маркированные разделочные доски и острые ножи с прочно закрепленными полотнами.

3.2. В помещении буфета должно быть выделено место и тара для пищевых отходов.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При травмировании, отравлении и внезапном заболевании буфетчика ему должна быть оказана первая доврачебная помощь. Действия по оказанию этой помощи осуществляют специально обученные лица или очевидцы несчастного случая в соответствии с инструкцией по первой доврачебной помощи, действующей в ОУ.

4.2. При обнаружении неисправностей в работе оборудования буфетчик должен отключить электропитание, сообщить об этом представителю администрации ОУ и до устранения неисправностей не включать.

4.3. Буфетчику запрещается самостоятельно ремонтировать вышедшие из строя оборудование, инвентарь, инструменты, а также неисправности в электропитании. Этим должны заниматься специалисты.

4.4. Если несмотря на предпринятые со стороны буфетчика усилия аварийная ситуация не предотвращена, следует оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать с соблюдением мер личной безопасности по указаниям представителя администрации ОУ.

4.5. Первоочередные действия буфетчика должны быть направлены на немедленную эвакуацию обучающихся (особенно, если это дети до 12 лет) из помещения буфета, обеспечение оказания пострадавшим первой доврачебной помощи.

4.6. При возникновении пожара поведение и действия буфетчика должны соответствовать

требованиям инструкции по пожарной безопасности, утвержденной руководителем ОУ.

5. Требования охраны труда по окончании работы

После окончания работы буфетчик должен:

- привести все оборудование и механизмы в положение, исключающее возможность их пуска посторонними лицами:
- выключить электропитание оборудования, наружные поверхности оборудования насухо протереть;
- произвести санитарную обработку, разборку, чистку и мойку после отключения оборудования от электросети;
- разместить (после санитарной обработки) оборудование, инструменты, тару, инвентарь в установленных местах (на полках, в ящиках и т. п.);
- обеспечить хранение остатков продуктов и пищевой продукции в соответствии со сроком и условиями хранения по санитарно-гигиеническим нормам;
- убрать санитарную одежду и принадлежности в шкафчик. Лицо и руки вымыть чисто с мылом.
- поставить в известность обо всех замеченных нарушениях в работе оборудования, а также организации обслуживания обучающихся и работников ОУ своего непосредственного руководителя или представителя администрации учреждения.

С инструкцией по охране труда ознакомлен:

