

Инструкция по охране труда для буфетчика

Общие требования безопасности

1 К работе в качестве буфетчика 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.

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.

3 Буфетчик должен пройти санитарно-гигиеническую подготовку со последующей сдачей зачета. В ходе работы проверка санитарно-гигиенических знаний осуществляется ежегодно.

4 При выполнении работы буфетчик обязан проходить:

- периодические медицинские осмотры в сроки, установленные Минздравом России. Буфетчик обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума;

- повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте не реже 1 раз в 6 месяцев;

Буфетчик

Автор: Administrator
04.11.2013 17:53 -

- в случае необходимости — внеплановый и целевой инструктажи по охране труда.

1 При выполнении обязанностей буфетчика на работника могут действовать следующие 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 Буфетчик должен быть обеспечен санитарной одеждой и санпринадлежностями:

- куртка белая х/б (или халат белый х/б);

Буфетчик

Автор: Administrator
04.11.2013 17:53 -

- шапочка белая х/б, фартук белый х/б, полотенце.

1 Буфетчик перед допуском к самостоятельной работе должен быть ознакомлен с инструкцией по пожарной безопасности, действующей в образовательном учреждении. Он должен безупречно соблюдать требования по пожаро-взрывобезопасности и четко представлять собственные действия при пожарной опасности.

2 Буфетчик должен быть подготовлен к оказанию первой доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях в объеме приемов, методов, требований и рекомендаций, приведенных в инструкции по первой доврачебной помощи, действующей в учреждении.

3 Буфетчик обязан соблюдать установленный режим труда и отдыха, основные правила гигиены и санитарии.

4 Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитных и др. 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).

5 О каждом несчастном случае в учреждении буфетчик должен поставить в известность непосредственного руководителя или представителя администрации образовательного учреждения после оказания пострадавшему первой доврачебной помощи и других неотложных мер.

6 Знание и соблюдение требований настоящей Инструкции является должностной обязанностью буфетчика, а их невыполнение - нарушением трудовой дисциплины, что влечет за собой, в зависимости от последствий нарушения, виды ответственности, установленные законодательством РФ (дисциплинарная, материальная, уголовная).

7 Требования безопасности перед началом работы

8 Надеть полагающуюся санитарную одежду, отдельные элементы которой застегнуть, завязать, зафиксировать так, чтобы не было развевающихся, свисающих краев. Внешний вид буфетчика должен быть опрятным.

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

10 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.

11 Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- наличие воды в водопроводной сети, исправность и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий из котла кофеварки, настройку выключателя насоса гидрофора на давление не выше допустимого;

- исправность блокировочных устройств, приборов автоматики и сигнализации, герметичность системы водяного охлаждения магнетрона, наличие кожуха и других съемных деталей сверхвысокочастотного (СВЧ) аппарата;

- исправность другого применяемого оборудования.

1 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.

Буфетчик

Автор: Administrator
04.11.2013 17:53 -

2 Проверить внешним осмотром исправность торгового инвентаря, инструмента и приспособлений.

3 Проверить исправность весоизмерительного, холодильного и другого оборудования.

4 При выкладке пищевых продуктов не применять стеклянную и эмалированную посуду.

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

6 Требования безопасности во время работы

7 Во время работы буфетчик обязан быть дисциплинированным, не отвлекаться от своих обязанностей, вежливо и доброжелательно обслуживать посетителей.

8 В буфетах образовательных учреждений запрещается продажа вина, ликероводочной продукции и пива.

9 При приготовлении коктейлей на смесительной установке включение двигателя осуществлять только стаканом. Не допускается использование для приготовления коктейлей каких-либо хрупких (стеклянных, пластмассовых) сосудов.

10 Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о её 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.

1 В процессе работы кофеварки:

- следить за уровнем воды и давлением в котле, температурой воды для приготовления кофе;

- открывать краны подачи пара и горячей воды плавно, без рывков и больших усилий.

Эксплуатация кофеварки не допускается при отсутствии воды в котле, неисправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла.

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

2 Немедленно отключать кипятильник от электрической сети при парении или выбросе кипятка через верхнюю крышку и подтекании из водоразборного крана.

3 В процессе работы кипятильника не допускается:

- эксплуатировать кипятильник с неисправной автоматикой;

- открывать крышку сборника кипятка во избежание ожога паром и кипятком.

1 Соблюдать меры предосторожности при эксплуатации контрольно-кассовой машины и электрических весов.

2Для снижения усилия резания при нарезке пищевых продуктов использовать специальные ножи.

Для нарезки продуктов использовать маркированные разделочные доски и острые ножи с прочно закрепленными полотнами.

3В помещении буфета должно быть выделено место и тара для пищевых отходов.

4Буфетчику запрещается самостоятельно ремонтировать вышедшие из строя оборудование, инвентарь, инструменты, а также неисправности в электропитании. Этим должны заниматься специалисты.

5При 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 учреждении.

6Для 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.

7Требования безопасности в аварийных ситуациях.

8При обнаружении неисправностей в работе оборудования необходимо отключить электропитание, сообщить об этом представителю администрации образовательного учреждения и до устранения неисправностей не включать.

9Отключить немедленно оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

10Если несмотря на предпринятые усилия со стороны буфетчика 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 образовательного учреждения.

11Первоочередные действия буфетчика должны быть направлены на немедленную эвакуацию обучающихся (особенно, если это дети до 12 лет) из помещения буфета: быстро и без паники оказать первую доврачебную помощь лицам пострадавшим в аварийной ситуации в соответствии с приемами и способами, изложенными в инструкции по первой доврачебной помощи, действующей в учреждении.

12При возникновении пожара поведение и действия буфетчика должны соответствовать требованиям инструкции по пожарной безопасности, утвержденной руководителем образовательного учреждения.

13Требования безопасности по окончании работы.

14После окончания работы все оборудование и механизмы должны быть приведены в положение, исключающее возможность их пуска посторонними лицами.

Электропитание оборудования должно быть выключено, наружные поверхности оборудования насухо протерты.

15Санитарная обработка, разборка, чистка и мойка должны производиться только после отключения оборудования от электросети.

16Слить воду из сосисковарки после отключения её от электрической сети и полного остывания.

17Кофеварку отключить от сети и перекрыть подачу воды в котел. Открыть паровой клапан и слить воду из котла. Сетку-фильтр и чашку-держатель очистить и оставить на ночь в холодной воде. Мельничный механизм кофемолки очистить кистью или сухой тканью. Наружные поверхности кофемолки протереть сухой тканью.

18Выключить кипятильник и закрыть вентиль на водопроводной трубе; наружную поверхность кипятильника протереть влажной тканью, хромированные и полированные поверхности - фланелевой тканью с порошком мела.

19После санитарной обработки оборудования, инструментов, тары, инвентаря, их следует разместить в установленных местах (на полках, в ящиках и т.п.).

20Обеспечить хранение остатков продуктов и пищевой продукции в соответствии со сроком и условиями хранения по санитарно-гигиеническим нормам.

21Санитарную одежду и принадлежности убрать в шкафчик. Лицо и руки вымыть чисто с мылом.

22По окончании работы буфетчик должен поставить в известность обо всех замеченных нарушениях в работе оборудования, а также организации обслуживания обучающихся и работников образовательного учреждения своего непосредственного руководителя или представителя администрации учреждения.