

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома


Л.М. Кривенцева
_____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЦПОАУ АО АПК


М.В. Котенко
_____ 2021 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА БУФЕТЧИКА ИОТ-54-2021

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 1.1. К работе в буфете допускаются буфетчицы не моложе 18 лет, прошедшие курсы санитарно-технического минимума.
- 1.2. Буфетчицы должны проходить обязательный медицинский осмотр при поступлении на работу и затем периодически не реже одного раза в 12 месяцев. Для своевременного выявления и лечения хронических заболеваний буфетчицы не реже одного раза в 6 месяцев подлежат плановому обследованию. Администрация больницы должна завести на каждую буфетчицу санитарную книжку установленного образца.
- 1.3. При оформлении на работу буфетчицы должны пройти вводный инструктаж по охране труда по охране труда, первичный инструктаж на рабочем месте у руководителя подразделения с регистрацией в журналах инструктажа.
- 1.4. Повторный инструктаж на рабочем месте проводится руководителем подразделения 1 раз в 6 месяцев с регистрацией в журнале инструктажа.
- 1.5. В своей работе буфетчицы руководствуются правилами внутреннего трудового распорядка больницы.
- 1.6. При работе на буфетчик возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:
 - повышенное напряжение в электрической цепи, замыкание которой может пройти через тело человека;
 - подвижные части технологического оборудования, перемещаемые тара;
 - повышенная (пониженная) температура воздуха рабочей зоны поверхностей оборудования;
 - повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
 - острые кромки, шероховатость, сколы, заусеницы на поверхности столовой или кухонной посуды, рабочих поверхностях разделочных досок, инвентаря, тары и т п ;
 - дезинфицирующие, моющие средства, щелочи, кислоты;

-повышенная физическая нагрузка при работе "стоя" и переноске тяжестей,
-повышенное содержание в воздухе рабочей зоны продуктов горения
газового оборудования,
-монотонность выполняемой работы.

1.7. Буфетчицы должны быть обеспечены бесплатной спецодеждой:

халат хлопчатобумажный;

косынка или колпак хлопчатобумажные;

перчатки резиновые;

фартук с нагрудником из плотной ткани;

тапочки, рукавицы, полотенце;

при работе с дезрастворами дополнительно.

респиратор универсальный или 4-слойная маска и очки защитные.

1.8. Буфетчицы должны знать и соблюдать правила личной гигиены, правила применения средств индивидуальной защиты. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний буфетчицы обязаны: коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и при соприкосновении с загрязненными предметами, а также после посещения туалета

1.9. Буфетчицы должны знать и соблюдать правила пожарной безопасности, электробезопасности на рабочем месте.

1.10. О каждом несчастном случае, связанном с производством, пострадавший или очевидец несчастного случая немедленно должны известить соответствующего руководителя. Руководитель должен организовать первую помощь пострадавшему, его доставку в соответствующее лечебное отделение, сообщить главному врачу больницы, инженеру по охране труда и в профсоюзный комитет о случившемся, сохранить для расследования обстановку на рабочем месте и состояние оборудования такими, какими они были в момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих работников и не приведет к аварии.

1.13. Буфетчицы должны уметь оказать первую доврачебную помощь, знать место нахождения и содержание аптечки первой помощи.

1.14. Буфетчицы, допустившие нарушение инструкции по охране труда, подвергаются дисциплинарному взысканию в соответствии с правилами внутреннего распорядка больницы.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Перед началом работы необходимо надеть санитарно-гигиеническую одежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать одежду иголками и булавками, хранить в карманах стеклянные и острые предметы.

- 2.2. Проверить работу вентсистемы, освещенность рабочих мест.
- 2.3. При осмотре оборудования (хлеборезка, электрокипятильник и др.) необходимо проверить наличие и исправность, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры, предохранительных приспособлений, надежность блокировочных устройств.
- 2.4. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности. Для открывания консервных банок (бутылок) необходимо пользоваться специальными приспособлениями и ключами.
- 2.5. Проверить исправность подъемных устройств, наличие предупредительных плакатов.
- 2.6. Проверить исправность замков и автоматики агрегатов холодильного оборудования.
- 2.7. Осмотреть посуду и убедиться, что на ней нет заусенец, шероховатостей, других повреждений, которые могут стать причиной травмы.
- 2.8. Проверить наличие воды в водопроводной системе, дезрастворов, ветоши.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 3.1. Посуда, кастрюли, ведра, используемые буфетчицей, должны иметь прочно прикрепленные ручки, ровное дно и хорошо пригнанные крышки. У столовой посуды не должно быть трещин, выщербин, сколов.
- 3.2. Отбракованный инвентарь и посуду изъять из употребления и передать на склад.
- 3.3. При обнаружении неисправностей в оборудовании необходимо немедленно сообщить о них заведующему отделением и до их устранения к работе не приступать. Не разрешается самовольно производить какой-либо ремонт оборудования.
- 3.4. При перемещении грузов выполнять требования "Инструкции по охране труда для работников, занятых на погрузочно-разгрузочных работах, перемещении и, складировании материалов".
- 3.5. При стерилизации посуды в воздушных стерилизаторах (сухожаровых шкафах) выполнять требования "Инструкции по охране труда при работе с воздушными стерилизаторами".
- 3.6. Приготовление дезинфицирующих растворов осуществляется в специально отведенном месте.
- 3.7. Обработка посуды дезинфицирующими растворами проводится при включенной вентиляции в плотно закрытых емкостях. Этапы мойки и обеззараживания посуды должны обеспечить максимальное удаление с обрабатываемой поверхности объектов остатков моющих и дезинфицирующих растворов
- 3.8. Хранят дезрастворы в темной посуде, в месте недоступном для посторонних лиц, в сухом, темном и прохладном помещении.
- 3.9. Не допускать хранение продуктов больных в холодильниках буфета.

- 3.10. Размораживание холодильных камер проводить при отключенных агрегатах.
- 3.11. Обработку ветоши и посуды проводить в соответствии с требованиями санитарного режима.
- 3.12. Эксплуатация электроплит, газовых плит осуществляется в соответствии с инструкций по эксплуатации заводов-изготовителей.
- 3.12. Буфетчицам запрещается:
- работать без спецодежды (санитарно-гигиенической одежды);
 - переносить пищу в неисправной таре;
 - переносить грузы в одиночку массой более 7 кг;
 - применять скребки и ножи для удаления инея с поверхности труб и испарителей холодильной камеры;
 - оставлять открытыми двери шахты грузоподъемника.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. При отключении электроэнергии поставить об этом в известность непосредственного руководителя и электромонтера. До устранения неисправности пользоваться ручным электрическим фонарем.
- 4.2. При внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование и сообщить администрации.
- 4.3. При погасании пламени горелки газовой плиты отключить оборудование с газовым обогревом.
- 4.4. При появлении в помещении запаха газа следует немедленно прекратить пользование газовыми приборами, не применять открытый огонь, не курить, не включать электроприборы, закрыть все краны у газового оборудования, открыть окна для проветривания помещений и вызвать аварийную службу
- 4.5. При утечке фреона отключить холодильную камеру, включить вентиляцию (открыть окна и двери) и сообщать об этом старшей медсестре.
- 4.6. При пожаре действовать в соответствии с "Инструкцией по пожарной безопасности".
- 4.7. При остановке подъемника отключить его от электрической сети, вызвать техника.
- Все случаи аварий, микротравм и травм, а так же принятые в связи с этим меры подлежат регистрации в специальном журнале произвольной формы.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТ

- 5.1. Убрать рабочее место. Вынести пищевые отходы в холодильную камеру пищеблока.
- 5.2. Убрать в место хранения, рабочий инвентарь, ветошь.

- 5.3. Проверить, закрыты, ли двери холодильных камер и отдельных помещений буфета (столовой).
- 5.4. Отключить освещение в рабочих, помещениях
- 5.5. Снять спецодежду, убрать ее в отведенное место (и принять душ, обработать руки смягчающим кремом.
- 5.6. Обо всех замечаниях сообщить непосредственному руководителю.

Согласовано:
Специалист по ОТ



Е.А. Неретина

С инструкцией ознакомлен(а):

Борисова Ирина Васильевна БФ 01.09.2021,
Сейтжанова Анна Владимировна АСМ 01.09.2021,
Иванова Ирина Владимировна АСМ 1.09.2021,
Ситникова Татьяна Юрьевна 15.03.22. АСМ.