Утверждено

Приказом Роскомторга

от 03.10.1995 г. N87

Вводятся в действие -

с 1 января 1996 года

ТОИ Р-95120-002-95

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

ДЛЯ БУФЕТЧИКА

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве буфетчика допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности <\*>. Лица моложе 18 лет не допускаются к продаже вина, ликеро - водочной продукции и пива.

--------------------------------

<\*> В эксплуатации смесительных установок допускаются лица, прошедшие соответствующее обучение.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования; санитарно - гигиеническую подготовку со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию. Работники, допущенные к эксплуатации лифтов грузоподъемностью до 250 кг и наклонных подъемников, проходят обучение ежегодно;

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации работающего от электрической сети оборудования) - ежегодно;

проверку санитарно - гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом - терапевтом - ежегодно, врачом - дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Женщины с 20 недель беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура поверхностей оборудования, товаров; повышенная температура поверхностей оборудования, продукции; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень электромагнитных излучений; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды и санпринадлежностей, специальной одежды и специальной обуви:

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

шапочка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

полотенце - на 4 месяца.

На продаже мясных и рыбных товаров

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев.

На продаже картофеля и овощей

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев;

нарукавники прорезиненные - на 12 месяцев.

На продаже пищевого льда

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029-76 - на 12 месяцев;

нарукавники прорезиненные - на 12 месяцев;

рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 - на 6 месяцев.

При постоянной работе в неотапливаемых палатках, киосках, ларьках или при разносной и развозной торговле на наружных работах зимой:

куртка хлопчатобумажная на утепляющей прокладке в зависимости от климатических поясов - на 18 - 36 месяцев;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев.

При непосредственном обслуживании населения в осенне - зимний период на открытом воздухе или в неотапливаемых помещениях на ярмарках, уличных базарах, выставках - продажах выездных буфетах:

куртка хлопчатобумажная на утепляющей прокладке - дежурная;

валенки в зависимости от климатических поясов - на 24 - 48 месяцев;

галоши резиновые - на 12 месяцев.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно - кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник 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 дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

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.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. 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.

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

3.3. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о ее готовности к работе. Тепловую обработку продуктов производить 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.

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

3.5. 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.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Слить воду из сосисковарки после отключения ее от электрической сети и полного остывания.

5.2. Кофеварку 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.