ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ БУФЕТЧИКА

ТИ РМ-035-2002

Вводится в действие

с 1 сентября 2002 года

УтвержденА постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от "24" мая 2002 г. № 36

согласована с ФНПР письмом от 3 апреля 2002 года № 109/56

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для буфетчика с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На буфетчика 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 неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

1.3. Буфетчик извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Буфетчику следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую форменную, санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой форменной, санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

после посещения туалета мыть руки с мылом;

не принимать пищу на рабочем месте.

1.5. При эксплуатации СВЧ-печи и кофеварки, контрольно-кассовой машины, холодильного оборудования, при выполнении функций по сбору и мытью использованной посуды соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих типовых инструкциях по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую форменную, санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), 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 прилавка, производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к подставкам;

надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

удобно и устойчиво разместить запасы кулинарных изделий, закусок, продуктов, товаров, инструмент, приспособления, посуду подачи и упаковочный материал в соответствии с частотой использования и расходования.

2.4. Перед началом работы проверить внешним осмотром:

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно-кассовой машины, кофеварки и другого оборудования;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);

отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроков клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);

отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в водогрейном оборудовании;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц).

2.5. Проверить наличие воды в водопроводной сети, исправность сосисковарки, другого оборудования.

2.6. Перед началом эксплуатации электрогриля проверить работу кнопочного выключателя и двигателя привода вертела электрогриля, эффективность работы вентиляции. Для подключения электрогриля к электрической сети не использовать переходники и удлинители.

2.7. При протыкании штырями вертела продуктов, подлежащих жарке, не направлять их острыми концами в направлении на себя, остерегаться ранения глаз, рук и других частей тела.

2.8. Перед включением электрогриля:

открыть дверь и вставить нагруженные продуктами вертела в специальные отверстия вращающихся дисков;

при нажатой кнопке выключателя двигателя привода вертела провернуть диски и вставить следующие вертела с продуктом, и так до полной загрузки рабочей камеры;

закрыть дверь и запереть ее ключом;

включить гриль сначала на максимальную температуру (250°С), затем задать нужную температуру путем нажатия соответствующих кнопок.

2.9. Перед началом работы сосисковарки варочный сосуд заполнить горячей водой и закрыть крышками.

2.10. Включить тэны на сильный нагрев, а после закипания воды — на слабый.

Настольные циферблатные, настольные гирные и электронные весы установить на ровную горизонтальную поверхность.

2.11. Прежде чем подключить электронные весы к электросети, проверить надежность их заземления.

2.12. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

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 (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы и проезды к нему, проходы между оборудованием, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами товаров, кулинарной продукцией.

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.8. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования.

3.10. При использовании электрооборудования:

не переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть контрольно-кассовые машины, хлеборезки, кофемолки и другое нестационарное оборудование;

не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

не складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;

при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить (выключить) его кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

3.11. Доставать готовые продукты из электрогриля после появления на индикаторе электрогриля мигающего сигнала и срабатывания звукового сигнала. Вынимать их, соблюдая осторожность, после выключения электрогриля и полной остановки вертелов. Во избежание ожогов работать в специальной одежде с длинными рукавами и перчатках, а внутреннюю поверхность стекла открытой горячей двери накрывать чистым куском плотной ткани. После повторной загрузки печи снять защитную ткань с двери, закрыть ее и запереть ключом.

3.12. Во время работы электрогриля следить за наполнением поддона для сбора жира, не допуская его переполнения. Надеть защитные перчатки, вытащить поддон, слить жир в специальную посуду, используя большую воронку.

3.13. При эксплуатации электрогриля:

не ставить на гриль и не класть внутрь любые сосуды с воспламеняющимися веществами (спирт, чистящие средства и т.п.);

не применять для приготовления пластиковую или стеклянную посуду;

не использовать для промывки жарочной камеры открытую струю воды;

не применять для очистки внутренних поверхностей шпатель или другие острые предметы;

не оставлять двойной вертел без специальных защитных колпачков.

3.14. При эксплуатации контактных грилей и тостеров:

не печь или не подогревать на них замороженные продукты;

не разливать воду на рабочую поверхность;

не чистить поверхность металлическими скребками.

3.15. Варку продуктов в сосисковарке производить с закрытой крышкой. Уровень воды в ней не должен превышать контрольной отметки.

3.16. В процессе варки сосисок в варочный сосуд следует доливать воду до уровня контрольной отметки.

3.17. При взвешивании товара:

не укладывать на весы грузы, превышающие по массе наибольший предел взвешивания;

не укладывать пищевые продукты на весы без оберточной бумаги или других упаковочных материалов.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

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

4.2. При возникновении поломок оборудования, угрожающих аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.3. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или пролитыми жидкостями, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Чистку и санобработку электрогриля выполнять при выключенном (кнопкой) и отключенном от электрической сети гриле. На пусковом устройстве (рубильнике) должна быть вывешена предупреждающая табличка: «Не включать! Работают люди!». Не приступать к чистке, пока горячие поверхности не остынут минимум до 40°С.

Во время чистки осторожно обращаться с острыми концами вертела. Двойной вертел или корзину для жарки охладить под струей холодной воды.

5.3. Во время чистки и санобработки верхней панели гриля (2 раза в месяц) открыть дверь, открутить два винтовых держателя, снять верхнюю панель, не касаясь кварцевых ламп рукой и не допуская попадания на них жидкости и жира. (Чистить: кварцевые лампы ватой, смоченной спиртом; камеру, верхнюю панель, вентилятор и потолок камеры специальным аэрозолем).

5.4. Отключить сосисковарку от электрической сети, слить воду из аппарата и, после полного остывания, вымыть варочный сосуд.

5.5. По окончании работ по взвешиванию товаров:

осмотреть весы, очистить их от загрязнений сухой тканью;

платформы и чаши весов, загрязненные гири вымыть, соблюдая установленные температуру и концентрацию моющих растворов;

обыкновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик.

5.6. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.7. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.