Согласовано:

Общее собрание трудового коллектива протокол №\_6\_\_ от «28»\_октября\_2021 г. Председатель \_Сидорова С.А.\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Утверждаю**

Директор МАОУ «СОШ № 46»

Крамаренко Н.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приказ № 135/2 от «29» октября 2021г.

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда для буфетчика в школе**

**ИОТ-031-2021**

1. **Общие требования охраны труда** 
   1. Настоящая инструкция по охране труда составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитано-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021, ГОСТом Р 12.0.007-2009 «Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению».
   2. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасности работы буфетчика школьной столовой на рабочем месте в общеобразовательной организации.
   3. К работе буфетчика общеобразовательной организации могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, префессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее в периодичностью на реже одного раза в год), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда при начальном, вовремя и по окончанию работы работника, выполняющего обязанности буфетчика в столовой школы, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях, произошедших на рабочем месте в школьной столовой.

1.5. Во время работы с электрооборудованием работник буфета в школе обязан иметь первую группу по электробезопасности к группе I.

1.6. Буфетчик школьной столовой с целью соблюдения требований по охране труда должен:

* Знать, соблюдать и выполнять требования должностной инструкции буфетчика в общеобразовательной организации, инструкции по охране труда и о мерах пожарной безопасности на пищеблоке, вспомогательных и бытовых помещениях;
* Получить вводный и первичный инструктаж на рабочем месте;
* Соблюдать требования правил внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации;
* Выполнять установленный режим труда и отдыха (согласно графику работы);
* Выполнять требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте;
* Уметь оказывать первую помощь пострадавшим во время несчастных случаев;
* Знать необходимые номера телефонов для вызова экстренных служб (пожарно-спасательной службы - 101, скорой медицинской помощи – 103, полиции – 102) и быстрого информирования прямого и вышестоящего руководителей. Знать место хранения аптечки, эвакуационные пути на случай ЧС;
* Соблюдать требования пожарной безопасности в образовательной организации, знать места нахождения средств пожаротушения.

1.7. Буфетчик должен незамедлительно сообщать заведующему производством о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом возникшем на производстве несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья, возникновении признаков острого заболевания.

1.8. Буфетчику школьной столовой необходимо:

* Сообщать обо всех случаях заболеваниях кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу общеобразовательной организации;
* Оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
* Перед началом и в процессе работы тщательно мыть руки с мылом, менять спецодежду каждый день и (или) по мере её загрязнения;
* Собирать волосы под колпак или косынку;
* После посещения туалетной комнаты тщательно мыть руки с мылом.

1.9. Не допускать пребывание на рабочем месте с состоянии алкогольного или наркотического опьянения. Категорически запрещается распитие спиртных напитков, употребление наркотических средств, психотропных или токсических веществ на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.10. Во время выполнения работ на буфетчика при определенных условиях возможно воздействие следующих вредных производственных факторов:

* Повышенного напряжения в электросети, замыкание которой может произойти через тело человека;
* Высокая или низкая температура поверхности оборудования, товаров, продуктов;
* Высокая температура воздуха в рабочей зоне;
* Высокий уровень шума на рабочем месте;
* Завышенное или заниженное движение воздуха;
* Высокая влажность воздуха;
* Плохая освещенность в рабочей зоне;
* Острые края инструмента и оборудования, заусеницы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений, тары;
* Физические и психические перегрузки

1.11. Нарушение буфетчиком школьной столовой требований настоящей инструкции по охране труда рассматривается как нарушение трудовой дисциплины. Работник буфета, виновный в нарушении требований и норм настоящей инструкции, приходят внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда, несет ответственность согласно трудовому договору, Уставу школу, Правилам внутреннего трудового распорядка, Трудовому законодательству Российской Федерации.

**2.** **Требования охраны труда перед началом работы**

Перед началом работы буфетчик школы должен:

2.1. Надеть установленную нормами спецодежду, обувь. Спецодежду необходимо застегнуть на все пуговицы, не допускать свободно свисающих концов одежды, волосы хорошо убрать под колпак (шапочку, косынку). Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах стеклянные, острые и бьющиеся предметы.

2.2. Проверить присутствие и исправность деревянной решетки под ногами, диэлектрических ковриков около электрического оборудования.

2.3. Убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри и вокруг используемого оборудования, убрать ненужные и мешающиеся предметы, убедиться в наличии и исправности нужного для работы инструмента, приспособлений, инвентаря.

2.4. Работнику буфета школьной столовой необходимо подготовить рабочее место для безопасной работы:

* Обеспечить наличие свободного прохода;
* Проверить устойчивость прилавка, производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к подставкам;
* Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем месте, подставке, передвижной тележке;
* Удобно и устойчиво разместить запасы кулинарных изделий, закусок, продуктов, товаров, инструментов, приспособлений, посуду подачи и упаковочный материал в соответствии с частотой использования и расходования;
* Проверить наличие кожуха и других съемных деталей сверхвысокочастотного (СВЧ) аппарата.

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

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

2.7. Категорически запрещено начинать работу на поврежденном оборудовании, использовать поврежденные инструменты, приспособления и инвентарь.

2.8. О любых неисправностях, выявленных во время подготовки к работе оборудования, инструментов, приспособлений, необходимо доложить о нарушениях заведующему производством и приступить к работе после их устранения.

**3.** **Требования охраны труда во время работы**

3.1. Работнику буфета разрешено выполнять только ту работу, которой он был обучен, получил инструктаж по охране труда и к которой допущен.

3.2. Работнику категорически запрещено допускать к выполнению своей работы не прошедших обучение и посторонних лиц.

3.3. Буфетчику школы разрешено пользоваться только необходимыми для безопасной работы исправным оборудованием, инструментами, приспособлениями и применять их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Выполняя работу, следует поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загораживать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления и рубильникам, пути эвакуации и иные проходы ненужными предметами, пустой тарой, инвентарем, лишними запасами сырья, кулинарной продукцией. Пустую тару, следует вовремя убирать в предназначенное для этого место.

3.5. Не разрешается использовать посуду со сколами и трещинами. Необходимо сразу убирать осколки разбитой посуды, применять для этого совок, веник (или щетку). Убирать осколки голыми руками запрещается.

3.6. Не использовать деформированную, с дефектами и механическими повреждениями кухонную и столовую посуду, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.

3.7. Выполнять работу с применение ножей, острых и режущих инструментов нужно крайне осторожно. Запрещается проверка пальцами остроты лезвий ножей и режущих кромок инструмента, перенос и передачи острых и режущих инструментов острием вперед.

3.8. При эксплуатации холодильного оборудования:

* Загружать охлаждаемую емкость холодильного оборудования необходимо после запуска холодильной машины и достижения температуры, требуемой для хранения продуктов;
* Объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
* Двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как возможно реже;
* Если на охлажденных приборах образуется иней или снеговая шуба толщиной более 0,5 см. следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры чтобы иней растаял.
* НЕДОПУСТИМО:
* Включение холодильника, если отсутствует защитное заземление или зануления электрических двигателей;
* Загораживание пространства около холодильной установки, складирование продуктов, тары и иных ненужных предметов;
* Размещение посторонних предметов на холодильном оборудовании;
* Загрузка холодной камеры при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона исправителя, а также без поддона для стекания воды;
* Самовольное передвижение холодильного агрегата.

3.15. Необходимо исключить использование холодильного оборудования в следующих случаях:

* Холодильники без защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;
* Закончился срок очередного испытания и проверки защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут быть под напряжением при нарушенной изоляции;
* Выявлено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение-выключение компрессора и т.п.

3.16. В случае возникновения неисправности при работе электрического оборудования для предотвращения аварийных ситуаций необходимо обеспечить его и доложить об этом заведующему производством.

3.17. Во время работы с применением разного вида оборудования следует соблюдать все меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации изготовителя оборудования.

3.18. О любых обнаруженных и возникших в процессе работы неполадках следует вовремя доложить своему прямому руководителю.

3.19. В процессе работы буфетчику необходимо помнить и соблюдать все требования предосторожности при обращении с оборудованием пищеблока школьной столовой.

**4.** **Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе системы электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которое создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством, при отсутствии – директора школы или иное должностное лицо.

4.2. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

4.3. Если возникли поломки оборудования, следует прекратить работу, остановить оборудование при помощи нажатия кнопки «Стоп» и, выключив электропитание отключением автоматического выключателя, иных коммуникационных устройств или отсоединив вилку розетки, исключить подачу к ней электроэнергии (газа), воды, сырья, продукта и пр.

4.4. При пожаре на рабочем месте:

* Остановить работу;
* В случае возгорания электросетей и электрического оборудования следует их обесточить;
* Незамедлительно организовать эвакуацию людей из помещения согласно утвержденному плану эвакуации;
* Вызвать пожарно-спасательную службу по телефону 101, «скорую медицинскую помощь» по телефону 103 и поставить в известность прямого или вышестоящего руководителя;
* Начать ликвидацию пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения.

4.5. В других аварийных ситуациях (поломке систем водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции и др), создающих препятствия выполнению технических операций, остановить работу и доложить об этом администрации образовательной организации.

4.6. При несчастном случае (травме) следует:

* Оказать первую помощь с соответствии с Инструкцией по оказанию первой помощи пострадавшим. Если необходимо, вызвать «скорую медицинскую помощь» по телефону 103;
* Доложить о произошедшем случае заведующему производством или иному должностному лицу;
* Если несчастный случай произошло непосредственно с работником, ему следует позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой помощи, доложить об этом своему прямому руководителю, администрации школы.

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

**5.** **Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обеспечить оборудование при помощи рубильника или устройства его замещающего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодного и горячего водоснабжения.

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

5.4. Убрать санитарную одежду и обувь в отведённые для этого места, вымыть руки с мылом.

5.5. При наличии каких-либо недочетов, замечаний в работе оборудования сообщить заведующему производством пищеблока школьной столовой.

**6 Заключительные положения инструкции**

6.1. Проверка и пересмотр данной инструкции проводятся не реже одного раза в 5 лет.

6.2. Инструкция пересматривается досрочно в следующих случаях:

• при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций охраны труда;

• при изменении условий труда во время проведении определенного мероприятия;

• по результатам анализа материалов расследования аварий, несчастных случаев и профессиональных заболеваний;

• по требованию представителей органов по охране труда субъектов РФ или органов федеральной инспекции труда.

6.3. Если на протяжении 5 лет, со дня введения в действие данной инструкции, условия

проведения определенных мероприятий не менялись, то ее действие автоматически продлевается на следующие 5 лет.

6.4. Ответственность за своевременные изменения, дополнения и пересмотр действующей

инструкции по охране труда возлагается на ответственного по охране труда учебного заведения.

Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

С инструкцией ознакомлен (а)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/