

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и прикладных технологий»

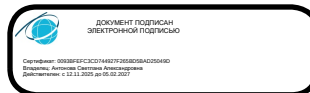
УТВЕРЖДАЮ

Директор

Колледжа туризма и прикладных технологий Санкт-Петербурга

С. А. Антонова

«30» декабря 2025 г.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА № 2 ДЛЯ БУФЕТЧИКА (ИОТ № 2)

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция регламентирует основные требования охраны труда для буфетчика в Колледже туризма и прикладных технологий Санкт-Петербурга (далее – Колледж, работодатель, учреждение).

1.2. К самостоятельной работе буфетчиком допускаются лица, прошедшие вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности, инструктаж по электробезопасности, обученные безопасным методам и приемам выполнения работы, оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве.

В течение 60 календарных дней месяца со дня принятия на работу работники должны пройти обучение и проверку знаний требований охраны труда.

1.3. Работник, не прошедший своевременно повторный инструктаж по охране труда (не реже одного раза в 6 месяцев) не должен приступать к работе.

1.4. В случаях, обусловленных изменениями в эксплуатации оборудования, технологических процессах, использовании сырья и материалов, влияющими на безопасность труда; изменениями должностных (функциональных) обязанностей работников, непосредственно связанных с осуществлением производственной деятельности, влияющими на безопасность труда; изменениями нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, затрагивающими непосредственно трудовые функции работника, а также изменениями локальных нормативных актов организации, затрагивающими требования охраны труда в организации; выявлением дополнительных к имеющимся на рабочем месте производственных факторов и источников опасности в рамках проведения специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков соответственно, представляющих угрозу жизни и здоровью работников; требованиями должностных лиц федеральной инспекции труда при установлении нарушений требований охраны труда; произошедшими авариями и несчастными случаями на производстве; перерывом в работе продолжительностью более 60 календарных дней; решением работодателя, проводится внеплановый инструктаж.

1.5. О проведении повторного и внепланового инструктажа производится соответствующая запись в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте с

обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего. Работник, получивший инструктаж и показавший неудовлетворительные знания, к работе не допускается. Он обязан вновь пройти инструктаж.

1.6. При поступлении на работу работник должен проходить предварительный медицинский осмотр, а в дальнейшем – периодические медицинские осмотры в установленные сроки.

1.7. Работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, утвержденные в Колледже.

1.8. Буфетчик должен быть ознакомлен с режимом труда и отдыха в учреждении и обязательно соблюдать его.

1.9. При работе на буфетчика возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;
- подвижные части производственного оборудования;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструментов и оборудования.

1.10. Перечень профессиональных рисков и опасностей для профессии буфетчика в соответствии с картой идентификации опасностей и оценки рисков № 35 от 30.05.2025 года:

Психоэмоциональные перегрузки. Травмы при падении с высоты собственного роста.

Травмы, ожоги различной степени тяжести. Отравление продуктами горения.

Поражение электрическим током. Травмы различной степени тяжести при спотыкании и падении с высоты собственного роста. Поражение электрическим током с вероятностью смертельного исхода (косвенный контакт).

Удары, порезы, проколы, уколы, затягивания, наматывания, абразивные воздействия подвижными частями оборудования. Снижение остроты слуха, тугоухость, глухота, повреждение мембранной перепонки уха, связанные с воздействием повышенного уровня шума и других неблагоприятных характеристик шума. Воздействие локальной вибрации на руки работника (сужение сосудов, болезнь белых пальцев).

Порезы частей тела. Ухудшение остроты зрения. Утомление

Ожог при контакте незащищенных частей тела с поверхностью предметов, материалов и жидкостей, имеющих высокую температуру. Повреждение костно-мышечного аппарата работника при физических перегрузках. Падение при спотыкании или поскальзывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам.

Заболевания кожи (дерматиты). Травмирование, в том числе снегом и (или) льдом, упавшими с крыш зданий и сооружений. Падение при спотыкании или поскальзывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам.

Травмирование в результате дорожно-транспортного происшествия

Повреждение костно-мышечного аппарата работника при физических перегрузках.

Ожог при контакте незащищенных частей тела с поверхностью предметов, материалов и жидкостей, имеющих высокую температуру.

1.11. Буфетчик при работах, связанных с загрязнением, должен использовать средства индивидуальной защиты, установленные пунктом 2 Норм выдачи средств индивидуальной защиты, утвержденных приказом Колледжа от 25.12.2024 № 1804

1.12. Буфетчик должен извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников и обучающихся, о каждом несчастном случае, происшедшем в учреждении, об ухудшении состояния своего здоровья.

1.13. При обнаружении какой-либо неисправности оборудования, приспособлений и инструмента необходимо сообщить о выявленных недостатках своему непосредственному руководителю. До устранения неисправностей к работе не приступать.

1.14. Работник должен соблюдать правила личной гигиены. По окончании работы, перед приемом пищи необходимо мыть руки с мылом.

1.15. При выполнении работ буфетчик должен руководствоваться требованиями санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.16. Во избежание электротравм и поражений электрическим током буфетчик не должен прикасаться к открытой электропроводке и кабелям.

1.17. Буфетчик не должен приступать к выполнению разовых работ, не связанных с его прямыми обязанностями по специальности, без получения внепланового или целевого инструктажа.

1.18. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать места их расположение.

1.19. Курить на территории и в помещениях Колледжа запрещается.

1.20. Буфетчик должен знать приемы оказания первой помощи пострадавшему в соответствии с Инструкцией по оказанию первой помощи, утвержденной руководителем учреждения.

1.21. Употребление алкогольных и слабоалкогольных напитков, наркотических веществ на работе, а также выход на работу в нетрезвом виде запрещается.

1.22. Не допускается хранить и принимать пищу и напитки на рабочих местах.

1.23. Работник должен соблюдать требования данной инструкции по охране труда. За невыполнение требований данной инструкции по охране труда, работник несет ответственность согласно действующему законодательству Российской Федерации.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Осмотреть и подготовить свое рабочее место, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы, проверить достаточность освещения рабочей поверхности (зоны), отсутствие слепящего действия света.

2.3. Проверить состояние пола на рабочем месте. Если пол скользкий или мокрый, потребовать, чтобы его вытерли, или сделать это самому.

2.4. Проверить и надеть форменную одежду. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.5. Проверить оснащенность рабочего места необходимыми для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями. Проверить исправность оборудования и приспособлений. Запрещается работать неисправными приспособлениями или на неисправном оборудовании.

2.6. Проверить правильность подключения оборудования в электросеть. Убедиться в наличии защитного заземления.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Работник должен выполнять только ту работу, для которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ. Запрещается перепоручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.2. При выполнении работ необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами, не отвлекать других от работы.

3.3. Небрежное отношение к работе может привести к травмированию себя или находящегося рядом человека.

3.4. Работник обязан применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.5. Не загромождать проходы и проезды, проходы между оборудованием, лестничные марши, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, грузами.

3.6. Соблюдать правила перемещения в помещениях и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.7. Во время работы соблюдать требования технологических инструкций и инструкций заводов-изготовителей оборудования.

3.8. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения материалами, инвентарем, инструментом, приспособлениями, отходами, прочими предметами.

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

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

3.11. 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.

3.12. Не складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.13. 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.

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

3.15. 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.

3.16. 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.

3.17. При работе с ножом лезвие необходимо держать от себя. Запрещается эксплуатация машины для нарезки гастрономических товаров без оградительного щитка ножа и заточного устройства, эксплуатация заточного приспособления без блокировочного устройства. Запрещается проверять остроту режущих кромок ножа рукой.

3.18. Запрещается снимать остатки продуктов с ножа рукой. Очищать ножи от загрязнения необходимо при помощи вилки-лопатки и чистой салфетки.

3.19. При открывании бутылок с шипучими напитками буфетчик не должен направлять их горлышко в направлении людей.

3.20. Запрещается использовать для разлива напитков посуду, имеющую трещины, сколы.

3.21. Стеклянные бутылки, стаканы необходимо перемещать и ставить таким образом, чтобы они не соударялись.

3.22. Пищевые продукты, пролитые жидкости, масло, упавшие на пол осколки разбитой посуды и стеклотары следует немедленно убрать.

3.23. При прохождении по лестничному маршу держаться за перила и не допускать поспешности в передвижении.

3.24. При хождении по территории учреждения проявлять внимание, опасаясь падения о выступающую тротуарную плитку или другие неровности.

3.25. Прием пищи должен осуществляться только во время регламентированных перерывов в специально отведенных для этих целей помещениях с соблюдением правил личной гигиены.

3.26. При работе с электрооборудованием:

3.26.1. Перед проведением любых работ по уходу за оборудованием отсоедините его от электросети. Простое выключение при помощи выключателя НЕ обеспечивает должной безопасности.

3.26.2. При подключении оборудования к электричеству запрещается использовать тройники, переходники, адаптеры и т.п.

3.26.3. Не допускать натягивания, скручивания, перегиба и пережима шнуров электропитания оборудования, проводов и кабелей, не допускать нахождения на них каких-либо предметов и соприкосновения их с нагретыми поверхностями.

3.26.4. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.

3.26.5. Не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам.

3.26.6. В случае любых неполадок, таких, как появление резкого запаха, огня, необычного шума, перегрева, и т. д. немедленно отключить оборудование.

3.26.7. Отключать все приборы при прекращении подачи электроэнергии.

3.26.8. Не тянуть за электрический шнур, чтобы вытащить вилку из розетки.

3.27. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.28. Данная инструкция не может предугадать все опасные производственные факторы. Всегда необходимо быть аккуратными во время производства работ.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. На рабочем месте буфетчика основными причинами возможных аварий и аварийных ситуаций могут являться:

- нарушения правил эксплуатации и неисправности электрооборудования;
- нарушения общего противопожарного режима, курение в не предназначенных (не отведенных) для этого местах.

4.2. Буфетчик обязан немедленно извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников и обучающихся, о каждом несчастном случае, происшедшем на территории работодателя, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), о всех нарушениях, обнаруженных неисправностях.

4.3. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал буфетчик, ему следует прекратить работу, немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны, оказать пострадавшему первую помощь, вызвать скорую медицинскую помощь, помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение и сообщить о случившемся руководителю Колледжа, а также сохранить обстановку и состояние оборудования таким, какими они были в момент происшествия (если это не угрожает жизни, здоровью окружающих работников и не приводит к аварии).

4.4. Если несчастный случай произошел с самим буфетчиком, ему следует прекратить работу, по возможности обратиться в медицинское учреждение, сообщить о случившемся непосредственному руководителю или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

4.5. Буфетчику необходимо уметь оказывать первую помощь пострадавшему.

4.6. При возникновении пожара:

- прекратить работу и по возможности отключить электрооборудование;
- нажать кнопку пожарной сигнализации и подать сигнал о пожаре;
- сообщить о случившемся работодателю;
- принять меры по эвакуации людей;
- принять меры по локализации пожара имеющимися средствами пожаротушения, руководствуясь инструкцией по пожарной безопасности;
- при необходимости вызвать пожарную охрану (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, тел.) и организовать встречу пожарных подразделений.

Вызов экстренных служб с сотовых телефонов МТС

010 — Вызов пожарной охраны

030 — Вызов скорой помощи

Вызов экстренных служб с сотовых телефонов МЕГАФОН

010 — Вызов пожарной охраны

030 — Вызов скорой помощи

Вызов экстренных служб с сотовых телефонов Билайн

001 — Вызов пожарной охраны

003 — Вызов скорой помощи

Службы городской экстренной помощи:

01 — Вызов пожарной охраны

03 — Вызов скорой помощи

Также для экстренного вызова специальных служб работает номер **112**.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Привести в порядок рабочее место. Выключить применяемое оборудование, электроприборы, местное освещение, убрать инструмент, приспособления, инвентарь в отведенные места хранения.

5.2. Вымыть руки теплой водой с мылом.

5.3. Обо всех недостатках, обнаруженных во время работы известить непосредственного руководителя или вышестоящее руководство.

5.4. Покинуть территорию Колледжа.