

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа №5»  
муниципального образования - городской округ город Скопин Рязанской области  
(МБОУ «ООШ №5»)

---

391802, г. Скопин, ул. Орджоникидзе, д.139. Тел./факс: 8(49156) 2-00-85  
[sosh5.skopin@ryazan.gov.ru](mailto:sosh5.skopin@ryazan.gov.ru)  
ОКПО 24313672, ОРГН 1026200780760, ИНН/КПП 6233002918/623301001

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель первичной  
профсоюзной организации  
МБОУ «ООШ №5» г. Скопина  
В.В. Булычева  
протокол №1 от 04.09.2023г.

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом МБОУ «ООШ №5» г. Скопина  
от 01.09.2023г. №109/1 –Д

**Инструкция по охране труда  
буфетчицы  
МБОУ «ООШ № 5» г. Скопина  
ИОТ-019-2023**

Скопин, 2023

Ответственный за охрану труда, заведующая хозяйством \_\_\_\_\_ И. И. Ефименко

01.09.2023г.

## 1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе буфетчицей допускаются лица, прошедшие обучение и инструктажи по охране труда, противопожарный инструктаж, медицинский осмотр и не имеющие ограничений на работу в образовательных организациях и противопоказаний к работе по состоянию здоровья.

1.2. Буфетчица (далее – работник) обязан соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка МБОУ «ООШ №5» г. Скопина (далее — организация), соблюдать режим рабочего времени и времени отдыха при выполнении трудовой функции в соответствии с правилами трудового распорядка, условиями трудового договора.

1.3. Во время работы на рабочем по кухне могут воздействовать следующие производственные факторы:

- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;
- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная температуры молока, воды и пара;
- повышенная или пониженная влажность воздуха;
- отсутствие или недостаток естественного освещения;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструмента и оборудования;
- физические и нервно-психические перегрузки;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами специальной оценки условий труда.

Перечень профессиональных рисков и опасностей:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности рабочего места;
- нарушение обменных процессов в организме в следствие повышенной температуры рабочей зоны;
- затруднение теплообмена организма в следствие повышенной влажности воздуха;
- порезы при работе с ножами или острыми частями оборудования;
- поражение электрическим током при прикосновении к токоведущим частям электрооборудования и электроприборов, кабелям питания с нарушенной изоляцией (при включении или выключении электроприборов и (или) освещения в помещении);
- ожоги и иные повреждения кожи при работе с горячими поверхностями, продуктами и жидкостями;
- поражение электрическим током при отсутствии заземления;
- высокая плотность эпидемиологических контактов;
- физические перегрузки из-за длительного нахождения в неудобном рабочем положении;
- раздражение кожи, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств без перчаток.

1.4. Работник должен иметь и использовать при работе средства индивидуальной защиты и санитарную одежду: костюм белый х/б, шапка белая х/б, фартук.

1.5. В случае травмирования или неисправности оборудования или приспособлений работник должен уведомить непосредственного директора или заведующего хозяйством любым доступным способом в ближайшее время.

1.6. В целях соблюдения правил личной гигиены работник обязан:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в специально предназначенных для этого местах;
- убирать волосы под головной убор, не допускать попадания волос в глаза или на рабочие поверхности;
- тщательно мыть руки и насухо вытирать их после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи;
- не допускать приема пищи в местах, не предназначенных для этих целей.

При выполнении трудовой функции работник обязан соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, СП 3.1/2.4.3598-20.

## **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 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. Приготовление дезинфицирующих растворов осуществляется в специально отведенном месте.

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 больших 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. 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.

5.6. Помыть руки с мылом

5.7. Обо всех замечаниях сообщить непосредственному руководителю.



