Приложение 12

УТВЕРЖДЕНА
приказом НИУ ВШЭ
от _____№_____

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
для буфетчика
ИОТ-ВШЭ № 2023-24

1. Общие требования охраны труда

1.1. Инструкция по охране труда для буфетчика ИОТ-ВШЭ № 2023-24 (далее - инструкция) является локальным нормативным актом Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики» (далее – НИУ ВШЭ), устанавливающим порядок действий работодателя и работников для охраны труда буфетчика.

1.2. Инструкция разработана в соответствии с разделом X Трудового кодекса Российской Федерации от 30.10.2001 № 197-ФЗ, Основными требованиями к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 29.10.2021 № 772н), Правилами по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2020 № 753н), Правилами по охране труда при эксплуатации электроустановок (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.12.2020 № 903н), Едиными типовыми нормами выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 29.10.2021 № 767н), Правилами по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.12.2020 № 866н), и иными правовыми актами, содержащими нормы трудового права.

1.3. К самостоятельной работе допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста, прошедшие предварительный (и периодический) медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте, обучение безопасным методам и приемам труда, имеющие соответствующую профессиональную подготовку по видам выполняемых работ.

1.4. Работник должен:

1.4.1. не реже одного раза в три года проходить обучение и проверку знаний требований охраны труда;

1.4.2. не реже одного раза в шесть месяцев проходить повторный инструктаж по охране труда;

1.4.3. не реже одного раза в год проходить периодический медосмотр;

1.4.4. в случае нарушения требований охраны труда, а также при перерыве в работе более чем на 60 календарных дней пройти внеплановый инструктаж;

1.4.5. при выполнении опасных, незнакомых или редко выполняемых работ пройти целевой инструктаж по безопасности труда.

1.5. При выполнении работ на буфетчика возможно воздействие вредных и (или) опасных производственных факторов, в том числе:

1.5.1. поражение электрическим током;

1.5.2. движущиеся и вращающиеся части применяемого оборудования, машин;

1.5.3. выступающие части оборудования (острые кромки, незакрытые дверки и т. п.);

1.5.4. повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);

1.5.5. предметы, находящиеся на поверхности пола (тара, шланги, котлы, подставки и др.);

1.5.6. повышенная или пониженная температура и влажность воздуха;

1.5.7. нагретые до высокой температуры поверхности;

1.5.8. кипящие и горячие жидкости, масло и др.;

1.5.9. падающие предметы (элементы оборудования) и инструмент.

1.6. При выполнении работ возможно воздействие следующих профессиональных рисков и опасностей:

1.6.1. опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или поскальзывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;

1.6.2. опасность падения из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;

1.6.3. опасность удара;

1.6.4. опасность быть уколотым или проткнутым в результате воздействия движущихся колющих частей.

1.7. Для предупреждения неблагоприятного воздействия на здоровье работника опасных и вредных производственных факторов ему необходимо пользоваться средствами индивидуальной защиты (далее – СИЗ), перечень которых установлен в соответствии с государственными нормативными требованиями охраны труда:

1.7.1. костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий (истирания);

1.7.2. обувь специальная для защиты от механических воздействий (истирания);

1.7.3. перчатки для защиты от механических воздействий (истирания).

1.8. Работать с неисправными оборудованием, инструментом и приспособлениями, а также средствами индивидуальной и коллективной защиты запрещается.

1.9. Работник должен знать:

1.9.1. основы электробезопасности;

1.9.2. устройство приборов, электроаппаратов и применяемого электрифицированного инструмента;

1.9.3. правила, нормы и инструкции по охране труда и пожарной безопасности;

1.9.4. правила пользования первичными средствами пожаротушения;

1.9.5. методы и способы оказания первой помощи при несчастных случаях.

1.10. При выполнении работ буфетчик обязан:

1.10.1. соблюдать требования инструкции, трудовую и производственную дисциплину, режим рабочего времени и времени отдыха, Правила внутреннего трудового распорядка НИУ ВШЭ, все требования по охране труда, безопасному производству работ, производственной санитарии, пожарной безопасности, электробезопасности;

1.10.2. выполнять только ту работу, которая поручена и по выполнению которой работник прошел инструктаж по охране труда;

1.10.3. знать назначение применяемого оборудования, инструмента и приспособлений, их техническую характеристику, устройство, конструкцию, принцип работы, порядок технического обслуживания и правила безопасной эксплуатации;

1.10.4. работать только с тем оборудованием, инструментом и приспособлениями, по работе с которым работник обучался безопасным методам и приемам выполнения работ;

1.10.5. правильно применять СИЗ, использовать их по назначению; запрещается пользоваться СИЗ, если они не прошли в установленном порядке испытания или истекли сроки их очередного испытания;

1.10.6. соблюдать санитарные и эпидемиологические нормы и правила личной гигиены на своем рабочем месте, правила производственной санитарии; в случае заболевания, плохого самочувствия, недостаточного отдыха следует сообщить о своем состоянии непосредственному руководителю и обратиться за медицинской помощью;

1.10.7. быть внимательным, не отвлекаться на посторонние дела и разговоры и не отвлекать других от работы. Запрещается вставать, садиться и облокачиваться на случайные предметы и ограждения;

1.10.8. немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя (удобным в данной ситуации способом – лично, по телефону, по эл. почте и т.д.) о любой известной ему ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о нарушении работниками и другими лицами, участвующими в производственной деятельности работодателя требований охраны труда, о каждом известном ему несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков профессионального заболевания, острого отравления, обеспечить незамедлительное оказание пострадавшему первой помощи и вызвать скорую помощь;

1.10.9. при обнаружении какой-либо опасности для себя или другого работающего немедленно остановить выполнение работ, обо всех обнаруженных неисправностях приспособлений, инструмента немедленно доложить своему непосредственному руководителю. К работе не приступать до устранения выявленных неисправностей.

1.11. Обслуживание, ремонт, проверка, испытание и техническое освидетельствование оборудования, инструмента и приспособлений должны осуществляться в соответствии с требованиями технической документации организации-изготовителя.

1.12. Работник несет ответственность в соответствии с действующим законодательством за соблюдение требований инструкций, производственный травматизм и аварии, которые произошли по его вине.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работ необходимо проверить комплектность и исправность СИЗ, надеть спецодежду для защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов, застегнуть ее на все пуговицы. Одежду необходимо заправить так, чтобы не было развевающихся концов, не закалывать одежду

булавками; надеть головной убор, волосы убрать под головной убор. Обувь должна быть удобной, подошва нескользящей. Во время работы работник обязан находиться на рабочем месте в чистой, исправной одежде, обуви. Запрещается работать с надетыми ювелирными украшениями, а также в открытой обуви (сланцы, шлёпанцы и т.п.).

2.2. При выявлении несоответствий проинформировать непосредственного руководителя о потере целостности выданных СИЗ, загрязнении, их порче, выходе из строя (неисправности), утрате или пропаже.

2.3. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязнёнными предметами, а также после посещения туалета.

2.4. Прежде чем приступать к работе, следует проверить состояние рабочей зоны (рабочего места), при необходимости навести чистоту, порядок, убедиться в рациональной организации рабочего места, в безопасной ширине проходов и проездов, безопасном расстоянии между оборудованием и стенами помещений, в организации удобного и безопасного обращения с исходными материалами, проверить исправность средств подмащивания, оборудования, нужных при выполнении работы (все виды действующего оборудования, электроинструмента должны иметь паспорта с указанием допустимых эксплуатационных параметров и инструкции по эксплуатации).

2.5. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение, убедиться в достаточной освещенности рабочей зоны, в исправности электрооборудования:

2.5.1. осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены, не содержать следов загрязнений;

2.5.2. коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не иметь трещин и сколов, оголенных контактов;

2.5.3. контрольно-измерительные приборы (далее - КИП), приборы безопасности, регулирования и автоматики (пускатели, пакетные переключатели, рубильники, штепсельные разъемы и т.п.), пускорегулирующая аппаратура включаемого оборудования должны быть исправны.

2.6. Убедиться в работе вентиляции (вытяжки). Проветрить рабочие помещения.

2.7. Проверить исправность и комплектность исходных материалов (заготовок, полуфабрикатов), кухонных принадлежностей.

2.8. Производственные процессы следует проводить только при наличии исправных защитных ограждений, блокировок, пусковой аппаратуры, технологической оснастки и инструмента.

2.9. Все обнаруженные неисправности должны быть устранены до начала выполнения работы. В случае невозможности их устранения своими силами работник обязан известить об этом своего непосредственного руководителя и не приступать к работе до тех пор, пока не будут устранены неисправности.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Во время работы буфетчик должен:

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

3.1.2. применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также выданные ему специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены;

3.1.3. при работах с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов – изготовителей оборудования;

3.1.4. быть внимательным и осторожным, не отвлекаться на посторонние дела и разговоры, не отвлекать от работы других. Не допускать на рабочее место лиц, не имеющих отношения к выполняемой работе;

3.1.5. соблюдать трудовую и технологическую дисциплину, воздерживаться от действий, мешающих другим работникам выполнять их трудовые обязанности, содействовать устранению причин, мешающих нормальной работе;

3.1.6. поддерживать порядок на своем рабочем месте, очищать его от мусора и отходов, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.;

3.1.7. не загромождать порожней тарой, инвентарем, излишними запасами товаров, кулинарной продукцией проходы в рабочей зоне, а также между оборудованием, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и др.;

3.1.8. соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.2. Буфетчику запрещается:

3.2.1. работать без выданных ему средств индивидуальной защиты;

3.2.2. переносить пищу в неисправной таре;

3.2.3. использовать случайные подставки, стулья, ящики при заливании жидкости в резервуар автомата для продажи горячих напитков, а также при выполнении других работ.

3.3. Буфетчик не должен поднимать тяжести, превышающие нормы:

3.3.1. без перемещения тяжестей: мужчинами - не более 50 кг; женщинами - не более 15 кг;

3.3.2. при чередовании с другой работой (до 2 раз в час): мужчинами - до 30 кг; женщинами - до 10 кг;

3.3.3. постоянно в течение рабочей смены: мужчинами - до 15 кг; женщинами - до 7 кг.

3.4. Посуда, кастрюли, ведра, используемые работником, должны иметь прочно прикрепленные ручки, ровное дно и хорошо пригнанные крышки. Посуда не должна иметь трещин, сколов. Отбракованный инвентарь и посуду следует изъять из обращения.

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

3.6. При использовании электрооборудования:

3.6.1. не переносить, не передвигать включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

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

3.6.3. не складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;

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

3.6.5. соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;

3.6.6. предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

3.6.7. включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

3.7. При взвешивании товара:

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

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

3.8. При работе с СВЧ-печью:

3.8.1. открывать дверцу рабочей камеры только после отключения нагрева и звукового сигнала;

3.8.2. не использовать фольгу, металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием;

3.8.3. готовые продукты вынимать, соблюдая осторожность, после появления мигающего сигнала и срабатывания звукового сигнала;

3.8.4. во избежание ожогов работать в специальной одежде с длинными рукавами и перчатках, а внутреннюю поверхность стекла открытой горячей дверцы накрывать чистым куском плотной ткани; перед закрытием дверцы снять защитную ткань;

3.8.5. не эксплуатировать печь при повреждении дверных уплотнителей и прилегающих частей, при механическом повреждении углов дверцы, экрана или стекла;

3.8.6. не осуществлять самостоятельно ремонт печи.

3.9. Работник должен применять исправные оборудование и инструмент, сырье и заготовки, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При производстве работ по выполнению технологических (рабочих) операций быть внимательным, проявлять осторожность.

3.10. Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций:

3.10.1. при ухудшении состояния здоровья, в том числе при проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), работник обязан немедленно известить своего непосредственного или вышестоящего руководителя, обратиться в ближайший здравпункт;

3.10.2. если в процессе работы работнику станет непонятно, как выполнить порученную работу, или в случае отсутствия необходимых приспособлений для выполнения порученной работы, он обязан обратиться к своему непосредственному руководителю. По окончанию выполнения задания работник обязан доложить об этом своему непосредственному руководителю;

3.10.3. не курить, не принимать пищу на рабочем месте;

3.10.4. соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При выполнении работ возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

4.1.1. повреждения и дефекты в конструкции зданий по причине физического износа, истечения срока эксплуатации;

4.1.2. технические проблемы с оборудованием по причине высокого износа оборудования;

4.1.3. возникновение очагов пожара по причине нарушения требований пожарной безопасности.

4.2. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя.

4.3. При срабатывании системы противопожарного углекислотного тушения в помещениях предприятия (при включении звукового и светового сигналов) все лица должны немедленно покинуть эти помещения.

4.4. При внезапном выключении освещения необходимо дождаться его включения. Передвигаться в неосвещенных помещениях опасно.

4.5. В случае воспламенения горючих веществ необходимо использовать огнетушитель, песок, землю или накрыть огонь брезентом или войлоком. Заливать водой горящее топливо и неотключенное электрооборудование запрещается.

4.6. При обнаружении малейших признаков отравления или раздражения кожи, слизистых оболочек глаз и верхних дыхательных путей необходимо немедленно прекратить работу, сообщить об этом мастеру (прорабу) и обратиться в медпункт.

4.7. При возгорании оборудования:

4.7.1. сообщить в круглосуточную диспетчерскую службу НИУ ВШЭ по тел. 11388, вызвать пожарную команду по тел. 101, 112 и сообщить о происшествии непосредственному руководителю;

4.7.2. отключить питание и принять меры к тушению очага пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения, а также к эвакуации людей и материальных ценностей;

4.7.3. в случае опасности для жизни покинуть горящее помещение.

4.8. При поражении электрическим током необходимо освободить пострадавшего от действия тока (выключить рубильник, перерубить провод, оттянуть или отбросить его сухой палкой, шестом). Не прикасаться к пострадавшему, пока он находится под действием тока. Первую помощь оказывать сразу после прекращения воздействия электрического тока:

4.8.1. в случае остановки сердца немедленно приступить к массажу сердца и искусственному дыханию;

4.8.2. при потере сознания можно применить нашатырный спирт, растирание конечностей, при переохлаждении – согревание;

4.8.3. при любой (даже легкой) степени поражения электрическим током пострадавшего следует доставить в медицинское учреждение и оставить под наблюдением врачей в стационаре.

4.9. При тепловом и солнечном ударе необходимо:

4.9.1. создать комфортные условия для пострадавшего: переместить в затененное, прохладное помещение, освободить от одежды, по крайней мере расстегнуть ремень, тугой воротник, снятьобувь;

4.9.2. обеспечить движение воздуха: включить вентилятор, кондиционер, если такойвозможности нет - создать импровизированные опахала;

4.9.3. быстро охладить организм: протереть лицо больного водой или завернуть его в ткань, смоченную холодной водой. Менять ткань, как только она начинает нагреваться. На голову, к ладоням, в подмышечную область положить пакеты со льдом (подойдут изамороженные овощи из морозильника) или термопакеты из автомобильной аптечки. Оптимально охладить больного до 38,5°с, дальше организм справиться сам;

4.9.4. сопроводить больного домой или доставить его в ближайший медпункт.

4.10. При отравлении угарным газом, следует:

4.10.1. немедленно вывести или вынести пострадавшего из загазованной зоны (в теплое время года - на улицу, в холодное - в проветриваемую комнату, на лестничную клетку), расстегнуть ворот и стягивающую одежду;

4.10.2. обеспечить покой и непрерывный доступ свежего воздуха;

4.10.3. растереть энергичными движениями тело пострадавшего;

4.10.4. на голову и грудь положить холодный компресс;

4.10.5. если пострадавший в сознании, напоить его теплым чаем;

4.10.6. при потере сознания дать пострадавшему понюхать ватку с нашатырным спиртом;

4.10.7. при отсутствии дыхания необходимо начать искусственную вентиляцию лёгких, а при отсутствии пульса - наружный массаж сердца;

4.10.8. срочно вызвать скорую помощь.

4.11. При получении травмы, а также о каждом несчастном случае работник немедленно извещает непосредственного руководителя, который обязан срочно организовать первую помощь пострадавшему и при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103, 112; сообщить в Службу охраны труда; сохранить до расследования обстановку на рабочем месте и состояние оборудования такими, какими они были в момент происшествия (если это не угрожает жизни и здоровью окружающих, не приведет к аварии и не нарушит производственного процесса, который по технологии должен вестись непрерывно), а в случае невозможности сохранения – зафиксировать сложившуюся обстановку (составить схемы, создать фото- и видеоматериал).

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Передача смены должна сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

5.2. По окончании смены необходимо выполнить действия по отключению, остановке, разборке, очистке и/или смазке оборудования, приспособлений, машин, механизмов, аппаратуры, электроприборов.

5.3. Привести в порядок рабочее место, собрать инструмент и другое оборудование в отведенные для них места, собрать и вынести в установленное место мусор.

5.4. Убрать спецодежду, средства индивидуальной защиты в предназначенные для хранения места.

5.5. Вымыть руки с мылом и принять душ, выполнить другие мероприятия личной гигиены.

5.6. Сообщить непосредственному руководителю обо всех недостатках, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Согласовано: Профессиональный союз работников Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики» (Протокол №___ заседания профсоюзного комитета Профессионального союза работников НИУ ВШЭ от_____).