

**Типовая инструкция  
по охране труда для продавца отдела кулинарии  
ТИ Р М-023-2002**

1. Общие требования безопасности
2. Требования безопасности перед началом работы
3. Требования безопасности во время работы
4. Требования безопасности в аварийных ситуациях
5. Требования безопасности по окончании работы

**1. Общие требования безопасности**

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

1.2. На продавца отдела кулинарии могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура поверхностей холодильного оборудования; повышенная температура кулинарной продукции; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

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

1.4. Продавцу отдела кулинарии следует:  
оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;  
перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;  
после посещения туалета мыть руки с мылом;  
при отпуске кулинарной продукции, мучных кулинарных и кондитерских изделий не надевать ювелирные украшения, часы, не покрывать ногти лаком;  
не принимать пищу на рабочем месте.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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, стеллажа, контрольно-кассовой машины, весов;  
убедиться в исправности применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, ножей, лопаток, щипцов, вилок и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенцев; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин);  
удобно и устойчиво разместить запасы кулинарных, мучных и кондитерских изделий, полуфабрикатов, товаров, инвентарь, инструмент, приспособления, упаковочные материалы в соответствии с частотой использования и расходования;  
убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами;  
проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей поверхности;  
отсутствие слепящего действия света;  
отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;  
исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно-кассовой машины, электронных весов;  
надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств электрооборудования;  
наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом контрольно-кассовой машины, электронных весов и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;  
отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования.

2.4. Весы (настольные гирные, циферблатные и электронные) установить на ровную горизонтальную поверхность.

2.5. Прежде чем подключить электронные весы к электрической сети, надежно заземлить корпус весов изолированным проводом.

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

2.7. При эксплуатации контрольно-кассовой машины соблюдать требования безопасности, изложенные в типовой инструкции по охране труда для кассира торгового зала и контролера-кассира.

### **3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, 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, 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, воду и др.

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

3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал). Не допускается:

использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

нарезать продукты на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

оставлять нож во время перерыва в работе в нарезанном продукте или на прилавке без футляра;

опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.8. При обвязке упаковочных коробок пользоваться шпагатом, толщина которого исключает порез рук.

3.9. При взвешивании товара не допускается: укладывать на весы груз, превышающий по массе наибольший предел взвешивания; взвешивать кулинарную продукцию непосредственно на весах, без оберточной бумаги или другой упаковки.

3.10. При эксплуатации холодильного оборудования:

загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после

пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;

двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;

при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея (снеговой шубы);

при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение проветрить;

не допускается:

включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;

загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать товары, тару и другие посторонние предметы;

прикасаться к подвижным частям включенного в электрическую сеть агрегата, независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

хранить продукты на испарителях; удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;

размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;

самовольно передвигать холодильный агрегат.

3.11. Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;

холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;

истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;

сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;

обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

3.12. Во время работы с использованием электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".

3.13. При использовании электрооборудования не допускается: переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование; складывать на оборудование инструмент, товары, упаковочные материалы, посуду.

#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении поломок применяемого оборудования следует прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

4.3. 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. Обесточить электрооборудование.
- 5.2. Убрать инструмент, инвентарь в отведенные места хранения.
- 5.3. По окончании работ по взвешиванию кулинарной продукции:  
платформы и чаши весов, загрязненные гири вымыть, соблюдая установленные температуру и концентрацию моющих растворов;  
обыкновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик. Уборку полок, прилавков производить с помощью щетки-сметки.
- 5.4. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.