

**Типовая инструкция  
по охране труда для продавца, реализующего продукты питания с потреблением на  
месте**

ТИ Р М-026-2002

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, реализующего продукты питания с потреблением на месте, с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На продавца, реализующего продукты питания с потреблением на месте, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, товаров; повышенная температура поверхностей оборудования, продукции; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень электромагнитных излучений; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

1.3. Продавец, реализующий продукты питания с потреблением на месте, 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, реализующему продукты питания с потреблением на месте, следует:  
оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;  
перед началом работы 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 блюд, напитков, выпечных кулинарных и кондитерских изделий не носить 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. Подготовить рабочее место для безопасной работы:  
обеспечить наличие свободных проходов;  
проверить устойчивость прилавка, производственного стола, стеллажа, прочность крепления применяемого оборудования к подставкам;  
убедиться в наличии и исправности применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, ручки совков, лопаток, щипцов, вилки и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенец);  
удобно и устойчиво разместить запасы напитков, выпечных и кондитерских изделий, товаров, инструмент, инвентарь, приспособления, посуду и упаковочные материалы в соответствии с частотой использования и расходования;  
убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами в помещении с цементным полом;  
проверить внешним осмотром:

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

2.3. Перед началом эксплуатации электрокофеварки проверить наличие воды в водопроводной сети, исправность (нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла) и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий из котла (бойлера) кофеварки, настройку выключателя насоса гидрофора на давление не выше допустимого.

Перед началом работы экспресс-кофеварки открыть верхний и нижний краны у водомерного стекла, один из душевых кранов для выпуска воздуха и вентиль на водопроводной трубе. По водомерному стеклу проверить уровень воды в водогрейном котле (он должен находиться примерно на 2 см выше нижней отметки и не достигать верхней) и включить кофеварку в электрическую сеть. Готовность аппарата к работе определяется по манометру и сигнальной лампе (последняя гаснет).

2.4. Проверить исправность блокировочных устройств, приборов автоматики и сигнализации, герметичность системы водяного охлаждения магнетрона, наличие кожуха и других съемных деталей сверхвысокочастотного (СВЧ) аппарата.

2.5. Перед началом эксплуатации электрогриля проверить работу кнопочного выключателя и двигателя привода вертела электрогриля, эффективность работы вентиляции. Для подключения электрогриля к электрической сети не использовать переходники и удлинители.

При протыкании штырями вертела продуктов, подлежащих жарке, не направлять их острыми концами в направлении "на себя", остерегаться ранения глаз, рук и других частей тела.

2.6. Перед включением электрогриля:

открыть дверь и вставить нагруженные продуктами вертела в специальные отверстия вращающихся дисков;

при нажатой кнопке выключателя двигателя привода вертела повернуть диски и вставить следующие вертела с продуктом до полной загрузки рабочей камеры;

закрыть дверь и запереть ее ключом.

Включить электрогриль сначала на максимальную температуру (250°С), затем путем нажатия кнопок задать нужную температуру, высвечивающуюся на индикаторе.

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

2.8. При эксплуатации контрольно-кассовой машины, весоизмерительного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих типовых инструкциях по охране труда. При выполнении функций по уборке посуды со столов, мытью посуды, эксплуатации жарочных и пекарных шкафов, хлебoreзки выполнять требования типовых инструкций для соответствующих работников общественного питания.

### **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 и др.

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

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

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

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

3.10. При использовании электрооборудования не допускается:  
переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

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

складывать на оборудование инструмент, выпечные и кондитерские изделия, упаковочные материалы, посуду, тару;

наличие напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, раме или кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновение постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольная остановка или неправильное действие механизмов и элементов оборудования. При возникновении этих обстоятельств остановить работу оборудования (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства, сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправностей не включать.

3.11. Доставать готовые продукты после появления на индикаторе электрогриля мигающего сигнала и срабатывания звукового сигнала. Вынимать их, соблюдая осторожность, после выключения гриля и полной остановки вертелов. Во избежание ожогов работать в санитарной одежде с длинными рукавами и перчатках, а внутреннюю поверхность стекла открытой горячей двери накрывать чистым куском плотной ткани. После повторной загрузки печи снять защитную ткань с двери, закрыть ее и запереть ключом.

3.12. Во время работы электрогриля следить за наполнением поддона для сбора жира, не допуская его переполнения. При наполнении поддона, надев защитные перчатки, вытащить поддон, слить жир в специальную посуду, используя большую воронку.

3.13. При эксплуатации электрогриля не допускается: ставить на гриль и класть внутрь любые сосуды с воспламеняющимися веществами (спирт, чистящие средства и т.п.); применять для приготовления пластиковую или стеклянную посуду; использовать для промывки жарочной камеры открытую струю воды; применять для очистки внутренних поверхностей шпатель или другие острые предметы; оставлять двойной вертел без специальных защитных колпачков.

3.14. В процессе работы кофеварки следить за уровнем воды и давлением в котле (бойлере), насосе (помпе), температурой воды, идущей для приготовления напитка. Если она не достигает заданного уровня, прекратить подачу кофе до тех пор, пока вода не нагреется до 100°C; открывать краны подачи пара и горячей воды плавно, без рывков и больших усилий.

Не допускается подставлять руки и другие части тела в рабочее пространство для разлива кофе и трубок для подачи пара и горячей воды, дотрагиваться до горячих частей раздаточного устройства, направлять пар и горячую воду на лицо и тело, засорять вентиляционные или рассеивающие решетки.

При заполнении фильтра порцией свежемолотого кофе следить, чтобы порошок не попал на кромку держателя (во избежание нарушения плотности соединения во фланце блок-крана) при закреплении быстросъемной рукоятки в корпусе электрокофеварки. Перед тем, как вставить фильтр в устройство подачи, очистить салфеткой край фильтра для удаления остатков кофе. После каждой операции протирать трубку подачи пара влажной тряпкой.

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

3.16. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о ее готовности к работе. Если печь не включается (продукт, помещенный в рабочую камеру, не нагревается), проверить предохранитель, плотнее прижать дверцу и, при необходимости, подогнуть язычок замка, нажимающего на микровыключатель в защелке. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этих целей.

3.17. Во время приготовления или подогрева пищи, находящейся в емкостях из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, вести постоянное наблюдение за СВЧ-печью. Если наблюдается дым, то при запертой дверце рабочей камеры следует отключить печь от источника питания.

3.18. Не допускается:

пользоваться СВЧ-печью при повреждении дверных уплотнителей и прилегающих частей, а также механическом повреждении углов дверцы, экрана или стекла;

самостоятельно осуществлять ремонт печи;

использовать фольгу, металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием. Открывать дверцу рабочей камеры следует после отключения нагрева.

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

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

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

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитым жиром, работу прекратить до удаления загрязняющего вещества.

Пролитый жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.4. 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. Чистку и санобработку электрогриля выполнять при выключенном (кнопкой) и отключенном от электрической сети гриле. На пусковом устройстве (рубильнике) должна быть вывешена предупреждающая табличка: "Не включать! Работают люди!". Не приступать к чистке, пока горячие поверхности не остынут минимум до 40°C. Во время чистки осторожно обращаться с острыми концами вертела. Двойной вертел или корзину для жарки охладить под струей холодной воды.

5.2. Во время чистки и санобработки верхней панели электрогриля открыть дверь, открутить два винтовых держателя, снять верхнюю панель, не касаясь кварцевых ламп рукой и не допуская попадания на них жидкости и жира (чистить кварцевые лампы разрешается только ватой, смоченной спиртом, а камеру, верхнюю панель, вентилятор и

потолок камеры специальным аэрозолем).

5.3. Электрокофеварку отключить от электрической сети и закрыть вентиль на водопроводной трубе. Открыть сливной вентиль и удалить из водогрейного котла воду. Сетку-фильтр и чашедержатель очистить и поместить на 30 минут в горячий раствор со специальным моющим средством или оставить на ночь в холодной воде. Мельничный механизм кофемолки очистить кистью или сухой тканью. Наружные поверхности кофемолки протереть сухой тканью.

5.4. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

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

5.6. Убрать применяемые инвентарь, приспособления в отведенные места хранения.