

## **ОАО "РОССИЙСКИЕ ЖЕЛЕЗНЫЕ ДОРОГИ"**

**РАСПОРЯЖЕНИЕ**  
от 16 января 2008 г. N 42р

### **ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ИНСТРУКЦИИ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РЕЙСОВОЙ БРИГАДЫ ВАГОНА-РЕСТОРАНА В ПУТИ СЛЕДОВАНИЯ**

В целях обеспечения безопасных условий и охраны труда работников рейсовой бригады вагона-ресторана:

1. Утвердить и ввести в действие с 1 июня 2008 г. прилагаемую Инструкцию по охране труда для рейсовой бригады вагона ресторана в пути следования (далее - Инструкция).

2. Генеральному директору Федеральной пассажирской дирекции Шатаеву В.Н., начальникам железных дорог:

а) довести настоящее распоряжение до сведения причастных работников;

б) обеспечить в установленном порядке тиражирование и изучение Инструкции, утвержденной настоящим распоряжением.

Вице-президент ОАО "РЖД"  
В.А.ГАПАНОВИЧ

Утверждена  
распоряжением ОАО "РЖД"  
от 16 января 2008 г. N 42р

### **ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКОВ РЕЙСОВОЙ БРИГАДЫ ВАГОНА-РЕСТОРАНА В ПУТИ СЛЕДОВАНИЯ**

Настоящая Инструкция разработана на основе Трудового кодекса Российской Федерации, Отраслевых правил по охране труда в пассажирском хозяйстве федерального железнодорожного транспорта, утвержденных МПС России 20 ноября 2002 г. N ПОТ РО-13153-ЦЛ-923-02, Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании, утвержденных Минтрудом России 24 декабря 1999 г. N ПОТ Р М-011-2000, других нормативных документов по вопросам охраны труда и устанавливает основные требования охраны труда для работников рейсовой бригады вагона-ресторана (далее - работников) при выполнении ими работ при подготовке вагона-ресторана в рейс, в пути следования и по прибытии из рейса. В рейсовую бригаду вагона-ресторана входят работники следующих должностей: директор вагона-ресторана (далее - директор), заведующий производством, повар, официант, кухонный рабочий и мойщик посуды.

На основе настоящей Инструкции, эксплуатационной документации изготовителей оборудования и устройств вагона-ресторана, с учетом местных условий труда должны быть разработаны инструкции по охране труда для работников рейсовой бригады конкретного вагона-ресторана.

#### **1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. К работе в составе рейсовой бригады вагона-ресторана допускаются лица, достигшие возраста восемнадцати лет, прошедшие подготовку в специализированных учебных заведениях, а также при поступлении на работу предварительный медицинский осмотр, вводный инструктаж по охране труда, противопожарный инструктаж и первичную проверку знаний требований охраны труда.

Директор проходит также проверку знаний по электробезопасности, Правил технической эксплуатации железных дорог Российской Федерации и Инструкции по сигнализации на железных дорогах Российской Федерации.

К работе в вагоне-ресторане допускаются лица, сдавшие зачет по курсу санитарно-гигиенической подготовки, сделавшие прививки против инфекционных заболеваний, прошедшие

необходимые медицинские обследования и имеющие личную медицинскую книжку установленного образца.

На рабочем месте работник рейсовой бригады вагона-ресторана (далее - работник) должен получить первичный инструктаж по охране труда и пройти стажировку, обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования вагона-ресторана.

Не позднее одного месяца после приема на работу работник должен пройти обучение по оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях.

При установке в вагоне-ресторане оборудования, работающего на пропанобутановой смеси работники должны знать устройство и принцип работы газовой аппаратуры, сдавать ежегодно экзамены по охране труда и пожарной безопасности при работе с газовой аппаратурой.

1.2. В процессе работы работник должен проходить:

- повторные, не реже одного раза в три месяца, и при необходимости внеплановые и целевые инструктажи по охране труда;

- очередную (один раз в год) и внеочередную проверку знаний требований охраны труда;

- периодические медицинские осмотры в установленном порядке;

- периодическое, не реже одного раза в год, обучение по оказанию первой помощи пострадавшим;

- периодическое обучение и проверку знаний по санитарному минимуму не реже одного раза в два года с отметкой в личной медицинской книжке работника;

- инструктаж на присвоении группы I по электробезопасности, который, как правило, должен завершаться проверкой знаний в форме устного опроса и (при необходимости) проверкой приобретенных навыков безопасных способов работы или оказания первой помощи при поражении электротоком - 1 раз в год;

- периодическую проверку знаний требований пожарной безопасности два раза в год.

Директор дополнительно 1 раз в 3 года должен проходить периодическую проверку знаний по электробезопасности и проверку:

- Правил технической эксплуатации железных дорог Российской Федерации;

- Инструкции по сигнализации на железных дорогах Российской Федерации;

- Инструкции по движению поездов и маневровой работе на железных дорогах Российской Федерации;

- Положения о дисциплине работников железнодорожного транспорта Российской Федерации.

1.3. Работники должны иметь I группу по электробезопасности. Директор должен иметь III группу по электробезопасности.

1.4. Работник должен знать:

- действие на человека опасных и вредных производственных факторов, возникающих во время работы;

- требования производственной санитарии, электробезопасности и пожарной безопасности;

- устройство вагона-ресторана в объеме, необходимом для выполнения своих должностных обязанностей;

- видимые и звуковые сигналы, обеспечивающие безопасность движения, знаки безопасности;

- место хранения аптечки с необходимыми медикаментами и перевязочными материалами.

1.5. Работник должен:

- выполнять только входящую в его обязанности или порученную руководителем работу;

- применять безопасные приемы выполнения работ;

- содержать в исправном состоянии и чистоте приспособления, инвентарь, а также специальную одежду, обувь и другие средства индивидуальной защиты;

- быть предельно внимательным в местах движения транспорта;

- уметь оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим;

- знать и соблюдать требования настоящей Инструкции;

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;

- выполнять требования режимов труда и отдыха в соответствии с утвержденным графиком.

Не допускается присутствие на рабочем месте посторонних лиц, самовольный уход работников из вагона-ресторана в пунктах отстоя вагонов.

Работнику запрещается находиться на работе в состоянии алкогольного, токсического или наркотического опьянения.

Куриль, принимать пищу следует в специально отведенных местах, во время технологических перерывов в работе вагона-ресторана.

1.6. В процессе работы на работника могут воздействовать следующие основные опасные и вредные производственные факторы:

- движущийся железнодорожный подвижной состав (далее - подвижной состав) и транспортные средства;

- повышенная запыленность и загазованность воздуха рабочей зоны;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов;
- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенный уровень вибрации;
- повышенная или пониженная влажность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- отсутствие или недостаток естественного света;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструментов и оборудования;
- расположение рабочего места на значительной высоте относительно поверхности земли (пола);
- физические перегрузки.

1.7. Работники должны обеспечиваться средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды:

Директор:

- халат (куртка) белый хлопчатобумажный - на 6 месяцев;
- шапочка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца.

Заведующий производством:

- халат (куртка) белый хлопчатобумажный - на 6 месяцев;
- шапочка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
- фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца.

Повар:

- куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
- брюки (юбка для женщин) светлые хлопчатобумажные - на 4 месяца;
- фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;
- колпак (косынка) белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;
- полотенце - на 4 месяца;
- рукавицы хлопчатобумажные - дежурные;
- тапочки на нескользящей подошве - на 6 месяцев.

Официант:

- для мужчин  
куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
- для женщин  
куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
- фартук белый - на 4 месяца;
- наколка белая - на 6 месяцев.

Кухонный рабочий:

- куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
- фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой - на 6 месяцев;
- шапочка (косынка) белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;
- рукавицы комбинированные - на 6 месяцев;
- зимой дополнительно: костюм "Зима", валенки, галоши, рукавицы утепленные.

Мойщик посуды:

- куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
- шапочка (косынка) белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев;
- фартук прорезиненный с нагрудником - на 12 месяцев;
- перчатки резиновые - дежурные.

Работник должен следить за исправностью санитарной одежды, своевременно сдавать ее в стирку и ремонт. Хранить санитарную одежду следует в специальных ящиках, расположенных в кухонном или производственном отделении вагона-ресторана.

1.8. Работники должны выполнять следующие требования пожарной безопасности:

- знать сигналы пожарной тревоги и способы сообщения о пожаре;
- курить только в отведенных и приспособленных для этого местах;
- знать и уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;

Запрещается:

- перевозить и хранить взрывоопасные вещества, легковоспламеняющиеся и горючие жидкости;

- применять для приготовления пищи и других надобностей керосинки, примусы, спиртовые горелки, газовые приборы, а также утюги, электрические чайники, плитки и другие электробытовые приборы, не предусмотренные конструкцией вагона-ресторана;

- отогревать открытым огнем (факелом, раскаленными углями, нагретым в топке металлическим предметом) замороженные трубы водоснабжения, отопления и фановой трубы;

- применять для освещения открытый огонь (свечи без фонарей, керосиновые лампы и прочее);

- загромождать вещами проходы и двери в вагоне-ресторане.

Работники должны контролировать выполнение требований пожарной безопасности посетителями вагона-ресторана.

1.9. В случае получения травмы или заболевания в пути следования работник должен прекратить работу, поставить в известность директора, начальника поезда и обратиться в медицинское учреждение за помощью на ближайшей железнодорожной станции (через начальника поезда).

При травмировании других людей работник обязан оказать при необходимости первую помощь пострадавшему и без промедления сообщить об этом директору, начальнику поезда.

Работник обязан известить директора о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, неисправности оборудования, инвентаря, средств пожаротушения, а также нарушении настоящей Инструкции.

1.10. Работники должны знать и соблюдать требования Санитарных правил по организации пассажирских перевозок на железнодорожном транспорте в необходимом объеме.

Обязаны:

- соблюдать чистоту рук, лица, тела, одежды, коротко стричь ногти;

- носить только чистую спецодежду, меняя ее по мере загрязнения (не реже 1 раза в 2 дня);

- носить обувь на невысоком устойчивом каблучке с закрытой пяткой;

- после посещения туалета, проведения уборки мыть руки с мылом;

- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, не покрывать ногти лаком, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье.

Запрещается:

- пользоваться булавками для закалывания спецодежды;

- хранить в карманах халатов и курток булавки, зеркала, деньги, сигареты и др. предметы личного пользования;

- курить и принимать пищу в моечном отделении и на кухне;

- стирать и сушить в вагоне-ресторане спецодежду и полотенца и т.п.

1.11. При нахождении на железнодорожных путях работники обязаны соблюдать следующие требования:

- к месту работы и обратно проходить по специально установленным маршрутам, обозначенным указателями "Служебный проход";

- при переходе путей на территории железнодорожных станций необходимо пользоваться тоннелями, пешеходными мостами и настилами;

- при отсутствии специальных проходов переходить железнодорожные пути следует под прямым углом, предварительно убедившись, что на пересекаемых путях в этом месте нет приближающегося на опасном расстоянии подвижного состава, не наступая на головку рельса, чтобы не поскользнуться и не упасть;

- при проходе вдоль железнодорожных путей на станции идти по широкому междупутью, обочине земляного полотна или в стороне от железнодорожного пути не ближе 2,5 м от крайнего рельса, при этом необходимо внимательно следить за передвижениями подвижного состава на смежных путях, смотреть под ноги, так как в указанных местах прохода могут быть предельные и пикетные столбики и другие препятствия;

- переходить путь, занятый подвижным составом, пользуясь только тамбурами вагонов или переходными площадками вагонов, предварительно убедившись в исправности поручней, подножек и пола площадки;

- обходить группы вагонов или локомотивов на расстоянии не менее 5 м от автосцепки крайнего вагона или локомотива;

- проходить между расцепленными вагонами, если расстояние между автосцепками этих вагонов не менее 10 метров;

- обращать внимание на показания светофоров, звуковые сигналы и предупреждающие знаки.

При выходе из помещений в ночное время необходимо некоторое время выждать, пока глаза привыкнут к темноте и установится нормальная видимость окружающих предметов.

Выходя на железнодорожный путь из помещений или из-за сооружений, ухудшающих видимость пути, необходимо предварительно убедиться в отсутствии движущегося по нему подвижного состава.

Необходимо быть внимательным при нахождении на железнодорожных путях в ненастную погоду (при тумане, снегопаде, метелях, дождях и т.п.) и гололеде, а также зимой, когда головные уборы ухудшают слышимость звуковых сигналов.

1.12. При нахождении на железнодорожных путях работнику запрещается:

- переходить или перебегать железнодорожные пути перед движущимся подвижным составом или сразу же вслед за прошедшим составом, не убедившись, что по соседнему железнодорожному пути движется встречный подвижной состав;

- подлезать под стоящий подвижной состав и перелезать через автосцепку при переходе через путь;

- подниматься на крышу вагона;

- наступать на электрические провода и кабели;

- прикасаться к оборванным и оголенным проводам, контактам и другим легкодоступным токоведущим частям;

- садиться на подножки локомотива и вагонов и сходить с них во время движения;

- находиться на междупутье между поездами при безостановочном их следовании по смежным путям. В случае возникновения такой ситуации необходимо лечь или сесть на корточки, обхватив руками голову;

- переходить стрелки, оборудованные электрической централизацией, в местах расположения остряков;

- переходить железнодорожные пути в пределах стрелочных переводов и крестовин;

- становиться между остряком и рамным рельсом, подвижным сердечником и усовиком, в желоба на стрелочном переводе и на концы железобетонных шпал;

- становиться или садиться на рельсы, электроприводы, путевые коробки, вагонные замедлители и другие напольные устройства;

- находиться в местах, отмеченных знаком "Осторожно! Негабаритное место", а также около этих мест при прохождении подвижного состава;

- при переходе железнодорожных путей наступать на головки рельсов и концы железобетонных шпал;

- ходить внутри колеи и по концам шпал.

1.13. При нахождении на электрифицированных участках железных дорог работникам запрещается приближаться и прикасаться к устройствам сигнализации, централизации и блокировки, оборванным проводам контактной сети и находящимся на них посторонним предметам независимо от того, касаются они или не касаются земли или заземленных конструкций.

Работники, обнаружившие обрыв проводов или других элементов контактной сети, а также свисающие с них посторонние предметы, обязаны немедленно сообщить об этом непосредственному начальнику или энергодиспетчеру.

До прибытия ремонтной бригады необходимо оградить опасное место любыми подручными средствами, привлекая для этого работников всех подразделений железнодорожного транспорта, и следить за тем, чтобы никто не приближался к оборванным проводам на расстояние менее 8 метров. В случае если оборванные провода или другие элементы контактной сети выходят из габарита приближения строений к пути и могут быть задеты при проходе подвижного состава, это место необходимо оградить сигналами остановки согласно требованиям Инструкции по сигнализации на железных дорогах Российской Федерации, как место препятствия.

Работник, оказавшийся на расстоянии менее 8 метров от лежащих на земле оборванных проводов (в зоне "шагового напряжения"), должен покинуть опасную зону, соблюдая следующие меры безопасности: соединить ступни ног вместе, и не торопясь, выходить из опасной зоны передвижением ног не более чем на длину ступни (не отрывая ног от земли) или прыжками (плотно сжав обе ноги вместе или на одной ноге).

1.14. Работник, не выполняющий требования настоящей Инструкции, несет ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Перед поездкой в рейс работники должны получить сведения о месте нахождения вагона-ресторана и о безопасном маршруте следования к нему, а также о маршруте движения вагона-ресторана по железной дороге.

2.2. Директор должен проверить подготовленность членов бригады:

- наличие санитарных книжек с отметками о медицинских обследованиях и прохождении санминимума;

- наличие удостоверений об обучении по курсу техминимума на право эксплуатации вагонного оборудования.

2.3. Директор должен убедиться в осмотре вагона-ресторана администрацией структурного подразделения и представителем пожарного надзора. В пункте формирования готовность состава в рейс подписывается постоянно действующей комиссией (ПДК).

2.4. Принимая вагон-ресторан, директор совместно с работниками рейсовой бригады должны проверить:

- исправность и надежность крепления поручней, подножек, дверных ручек и фиксаторов дверей, запоров потолочных люков, предохранительных устройств и других приспособлений;

- исправность систем водоснабжения, канализации, отопления, освещения, внутреннего оборудования;

- наличие и исправность холодильного, технологического оборудования;

- наличие огнетушителей, средств индивидуальной защиты, медицинской аптечки;

- наличие и исправность кухонной посуды, белья и инвентаря, инструментов, приспособлений;

- наличие и исправность столовых приборов, развозной тележки, разносных судков, подносов, инвентаря торговых залов, посудомоечного отделения;

- наличие и исправность скребков, ломиков для очистки подвагонного оборудования;

- наличие необходимого количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, кожных антисептиков, мыла и полотенец.

2.5. Перед началом работы работники должны надеть полагающуюся им исправную санитарную и специальную форменную одежду и другие средства индивидуальной защиты, привести их в порядок:

- застегнуть на пуговицы обшлага рукавов;

- заправить свободные концы одежды так, чтобы они не свисали;

- подобрать волосы под шапочку, косынку.

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

При выходе из вагона-ресторана санитарная одежда снимается.

Не допускается носить расстегнутую специальную одежду и с подвернутыми рукавами.

Закрепленные за работником специальная одежда и другие средства индивидуальной защиты должны быть подобраны по размеру и росту.

2.6. Перед началом работы необходимо внешним осмотром проверить:

- достаточность освещения рабочей поверхности;

- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения нагревательных поверхностей оборудования;

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

- отсутствие трещин, вздутия, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; 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).

2.7. Обо всех замеченных недостатках и неисправностях при приеме вагона-ресторана сообщать администрации для их устранения.

При нахождении в рейсе об обнаруженных неисправностях и недостатках необходимо сообщить директору вагона-ресторана.

Присутствовать к работе следует только после устранения неисправностей и недостатков.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

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

3.2. Нельзя допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя оборудования.

3.5. Не использовать для сидения случайные предметы, оборудование.

3.6. Требования охраны труда при обслуживании посетителей вагона-ресторана

3.6.1. Официанты должны:

- соблюдать осторожность при получении и подаче блюд, движении с ними в дверях и проходах;

- следить за состоянием пола в зале и у раздачи, устранять отмеченные дефекты;

- блюда на поднос устанавливать только в один ряд, не перегружать поднос;

- десерт, мелкие (штучные) заказы подавать на облегченных подносах;

- бутылки открывать специально предназначенным инструментом (пробочником, штопором, консервным ключом и т.п.);

- столовую посуду приносить в мойку рассортированной.

Запрещается:

- переносить ножи и вилки в руках (следует переносить на подносе или тарелке);

- открывать бутылки случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.6.2. При обнаружении посуды, имеющей сколы и трещины, следует изъять ее из пользования (оборота).

3.6.3. При обслуживании пассажиров в купе вагонов пассажирского поезда официанты должны передвигать тележку в направлении "от себя".

При переходе из вагона в вагон необходимо убедиться в том, что переходные площадки обоих вагонов находятся в опущенном положении. В зимнее время переходные площадки могут быть покрыты льдом и снегом, поэтому по ним следует передвигаться осторожно, становиться на поверхность верхнего фартука площадки всей ступней, а рукой опираться на специальную скобу межвагонного суфле.

Двери закрывать и открывать следует плавно, без стука, держась только за ручки дверей. Не держаться руками за пазы дверных проемов, это может привести к травме при закрытии двери.

3.6.4. При эксплуатации контрольно-кассовых машин следует соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

3.7. Требования охраны труда при изготовлении кулинарной продукции

3.7.1. Следует содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.7.2. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки посуды, противни и др.).

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

3.7.4. Для вскрытия консервных банок, открывания бутылок пользоваться только предназначенным для этого инструментом и приспособлениями.

3.7.5. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

Во время работы с ножом не допускается:

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

- производить резкие движения;

- нарезать продукты на весу;

- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра.

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).

3.7.6. Разделку замороженного мяса следует производить после его оттаивания.

3.7.7. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;

- операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.7.8. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции плит или переключать их на меньшую мощность;

- не допускать включения конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.7.9. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки плит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.7.10. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.7.11. Ставить посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни. Передвигать посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий. Открывать крышки посуды с горячей пищей осторожно, движением "на себя". Во избежание ожогов не следует кипятить жидкости в герметично закрытых емкостях.

3.7.12. Укладывать продукты на разогретые сковороды и противни движением "от себя", не допускать попадания воды.

3.7.13. Не пользоваться наплитной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек. Не пользоваться битой посудой, имеющей сколы, трещины.

3.7.14. Перед переноской посуды с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.

Предупредить о предстоящем перемещении стоящих рядом работников.

3.7.15. Снимать с плиты посуду с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка посуды должна быть снята.

3.7.16. При переноске посуды с горячей пищей не допускается:

- заполнять ее более чем на 3/4 емкости;

- прижимать посуду к себе;

- держать в руках нож или другой инструмент.

3.7.17. Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, кастрюль и других емкостей для хранения пищи. Перед установкой убедиться в устойчивости подставок.

### 3.8. Требования охраны труда при эксплуатации холодильного оборудования

#### 3.8.1. При эксплуатации холодильного оборудования:

- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска оборудования и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитано холодильное оборудование;

- при обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить.

Не допускается:

- включать оборудование при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

- загромождать пространство возле холодильного оборудования, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

- хранить продукты на испарителях;

- примерзание продуктов к испарителю и терморегулирующему вентилю;

- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;

- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

- загружать холодильное оборудование при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;

- самовольно передвигать холодильное оборудование.

#### 3.8.2. Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

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

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

### 3.9. Требования охраны труда при эксплуатации системы отопления, кухонных плит

3.9.1. При экипировке вагона твердым топливом через боковую тамбурную дверь работник, ответственный за экипировку, должен запереть противоположную боковую и торцевую двери вагона на ключ.

3.9.2. Техническое обслуживание котла необходимо производить в головном уборе, рукавицах, халате, при закрытых боковых дверях тамбура.

3.9.3. Котельное отделение должно содержаться в чистоте и порядке, не загромождаться посторонними предметами.

Двери котельного отделения в пути следования должны быть заперты на ключ и открываться только при необходимости.

3.9.4. Перед растопкой котла следует проверить:

- наличие воды в системе отопления;
- исправность и правильную установку колосников;
- исправность водяного насоса;
- открытие вентиля и заслонок, обеспечивающих циркуляцию воды в системе отопления.

3.9.5. Растопку котла необходимо производить бумагой и мелконаколотыми дровами. По мере разгорания дров топку загружают топливом равномерно по колосниковой решетке. При этом дверца топки должна быть закрыта, а дверца зольника открыта.

3.9.6. Открывать дверцу топки котла следует осторожно (не резко), находясь на расстоянии 50 - 70 см от дверцы, во избежание выброса пламени топочными газами и ожогов лица и рук. Зольник в это время должен быть закрыт.

3.9.7. Во время работы котла необходимо постоянно следить за наличием воды в расширителе путем открытия водопробного крана, не допуская кипения воды в расширителе.

3.9.8. При очистке топки котла запрещается горячий уголь удалять сразу из топки. Его следует опустить в зольник и, дождавшись его остывания, переложить в ведро, а затем удалить из вагона в предусмотренные для этого мусоросборники на железнодорожных станциях.

3.9.9. При помешивании топлива и очистки котла от шлака, а также при других работах с горящим углем нужно остерегаться попадания раскаленного угля и шлака на тело или одежду.

3.9.10. В вагоне с комбинированным отоплением при исправном состоянии отопительных приборов следует производить включение отопления с помощью пакетных выключателей, ставя их в положение, соответствующее автоматическому режиму отопления вагона.

3.9.11. Запрещается при включенном высоковольтном комбинированном отоплении производить подкачку воды ручным насосом в систему отопления.

3.9.12. В случае течи воды из котла комбинированного отопления для ее устранения и удаления скопившейся воды необходимо отключить высоковольтные нагреватели котла отопления установкой переключателя режимов отопления этого вагона в нулевое положение.

3.9.13. В случае срабатывания аппаратов защиты высоковольтных нагревателей котла отопления и повреждении других высоковольтных устройств вагонов необходимо немедленно доложить поезному электромеханику или начальнику поезда.

3.9.14. Запрещается:

- эксплуатировать кухонную плиту на топливе в вагоне-ресторане при наличии: течи топливопровода и трещин в топливном баке, неисправностях или отсутствии противопожарных фильтров в расходном или основном топливных баках; трещин и отколов на чугунных плитах жарочной поверхности, колосниковых решетках и конфорках; неисправностей регуляторов и заслонок дымоходов, духовок в плитах и водонагревателях; неисправностей горелок;

- пользование плитой со снятыми дверцами топки, зольника и поддувала;

- применять для растопки котлов, печей, плит и кипятильников легковоспламеняющиеся и горючие жидкости (керосин, бензин, масло и др.) и сжигать в них топливо, не соответствующее эксплуатационной документации на вагон;

- хранить около котла, в нише кипятильника, возле кухонных плит, на электропечах и под ними горючие предметы, материалы;

- топить котел, бойлер и кипятильник без воды или с водой ниже допустимого уровня, с неисправными дымовытяжными трубами, их кожухами, разделками, без флюгар или с нарощенными трубами; при отсутствии пламеотражателя в топке кипятильника, а также применять дрова, длина которых превышает размер топки;

- тушить топку водой или снегом;

- оставлять без надзора действующие отопительные приборы;

- выбрасывать на перегонах и на станциях в неустановленных местах шлак или золу, а также чистить котел при открытых тамбурных дверях при движении вагона. Выбрасывать шлак, золу и мусор следует только в предусмотренных для этого местах на станциях, указанных в расписании, пунктах формирования и оборота;

- эксплуатировать вагоны с нарушенной (частично или полностью) термоизоляцией стен и перегородок в котельных помещениях, кухнях, возле кипятильников и в надпотолочном пространстве в районе прохода дымовытяжных труб;

- оставлять неочищенными от пыли и прочих горючих отходов и материалов надпотолочные пространства котельных, места расположения циркуляционных насосов отопления, вентиляционные дефлекторы.

3.9.15. Не допускается:

- перелив жидкости на горелку (это может привести к гашению пламени);

- попадание жира на раскаленную поверхность плиты во избежание пожара;

- одновременный обогрев плиты жидким топливом и углем.

3.9.16. Во время работы плиты во избежание неполного сгорания топлива и попадания отходящих газов в кухню необходимо правильно устанавливать заслонки газоходов и дверцу поддувала, регулируя тем самым тягу и подачу воздуха в топочное пространство. В процессе эксплуатации плиты нужно следить за исправностью обмуровки, газоходов, запорной арматуры и др.

3.9.17. Зольник, колосники и газоходы следует регулярно очищать от шлака, золы и сажи. Не разрешается выгребать золу, шлак на пол, для этой цели используются металлические ящики. Не допускается перегрев плиты и ее искусственное охлаждение, т.к. это приводит к деформации жарочной поверхности.

3.9.18. При невозможности устранения неисправности жидкостного отопления в случае крайней необходимости производится перевод на твердое топливо. Для этого отсоединяют все идущие от горелки топливные и электрические провода, перекрывают топливопровод запорным вентилем и после вывертывания болтов снимают горелку. Вместо горелки устанавливают колосник и дверцу зольника. Эти операции работники проводят только вместе с поездным электромехаником.

3.9.19. В рейсе серьезные неполадки ликвидируются вместе с поездным электромехаником.

3.10. Требования охраны труда при эксплуатации газового оборудования вагона-ресторана

3.10.1. Работники должны знать и выполнять инструкцию по эксплуатации газового оборудования вагонов-ресторанов.

3.10.2. В вагонах-ресторанах разрешается встраивать и использовать исключительно газовые приборы, снабженные предохранительными устройствами. Установка оборудования производится только после получения разрешения от соответствующего надзорного органа.

3.10.3. Работающие или запасные баллоны следует размещать в металлическом шкафу для баллонов, снабженном трубопроводом для отвода газа утечки, проложенным ниже уровня пола, и табличкой "Огнеопасно и взрывоопасно!" и "Применение открытого огня и курение запрещается!".

Разрешается размещать газовые баллоны с общей загрузкой не более 33 кг на вагон. Число принимаемых баллонов с ПБ-газом независимо от нагрузки не должно превышать 3 штук.

3.10.4. При подготовке к работе необходимо проверить крепление баллонов в металлическом контейнере, надежность крепления редуктора, соединение газового рукава с патрубком газопровода.

3.10.5. Прежде чем включить освещение, зажечь огонь на кухне, где расположен газопровод, необходимо убедиться, что воздух чист и нет запаха газа.

При обнаружении запаха газа помещение следует тщательно проветрить, вызвать поездного электромеханика для нахождения и устранения утечки.

3.10.6. После прекращения работы плиты помещение кухни необходимо проветривать.

3.10.7. Работникам, эксплуатирующим газовую плиту, запрещается:

- оставлять без надзора плиту с зажженными горелками;
- держать вблизи включенной плиты легковоспламеняющиеся вещества;
- производить самостоятельный ремонт газовой плиты;
- использовать плиту для обогрева помещения;
- ставить на решетку горелки посуду массой, превышающей 20 кг.

3.11. Требования охраны труда при эксплуатации системы водоснабжения

3.11.1. В пути следования следует периодически контролировать количество воды в системе водоснабжения, отсутствие течи воды из арматуры и засорение сливных труб. По термометру бойлера систематически должна проверяться температура воды в системе горячего водоснабжения.

3.11.2. При заполнении системы водоснабжения вагона водой работник совместно с экипировщиком обязан следить за тем, чтобы не было переполнения баков, при котором вода через вестовую трубу выливается на междупутья.

3.11.3. В случае обнаружения признаков замораживания трубопроводов, унитазов, сливных труб умывальных чаш отогревание их производить только горячей водой из сети отопления. Запрещается отогревание производить факелом или горячим углем. При пользовании грелкой обязательно надеть рукавицы. Сливные трубы вагона разрешается отогревать только внутри вагона.

3.12. Требования охраны труда при эксплуатации электромеханического кухонного оборудования

3.12.1. При эксплуатации электромеханического кухонного оборудования следует:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

#### 3.12.2. Не допускается:

- работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- превышать допустимые скорости работы оборудования;
- извлекать руками застрявший продукт;
- эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- 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, продукцию, тару.

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

### 3.13. Требования охраны труда при эксплуатации электрооборудования вагона-ресторана

#### 3.13.1. Работникам запрещается:

- включать под нагрузку силовую и осветительную сеть при наличии неисправного электрооборудования, при нагреве аппаратов или отдельных мест на пульте управления;
- заменять электрические лампы лампами, мощность которых выше установленной инструкцией завода-изготовителя;
- заменять сработавшие предохранители, не соответствующие установленному номиналу для данной цепи;
- включать электроплиты и другие нагревательные приборы и электропотребители, не предусмотренные электрической схемой вагона-ресторана;
- хранить посторонние предметы в нишах с электроаппаратурой, складывать горючие материалы вблизи приборов отопления, электросветильников, газовых горелок и других бытовых приборов, предусмотренных конструкцией вагона;
- эксплуатировать вагон-ресторан в случае возникновения замыкания на корпус любого из полюсов в электрооборудовании вагона;
- включать потребители электроэнергии вагона без соответствующего контроля за показаниями на приборах (вольтметре, амперметре). Электрообогреватели водоналивных и сливных труб, не имеющие устройств автоматического отключения, включать более чем на 15 - 20 мин., электрообогрев вагона с электроотоплением напряжением 3000 В при ручном режиме включается не более чем на 30 - 40 мин. (в зависимости от температуры);
- включать электрокалориферы при неработающей вентиляции и допускать их нагрев выше 28 °С по показанию дистанционного термометра;
- оставлять межвагонные электрические соединения (штепсели, головки) не убранными в холостые розетки и защитные коробки;
- сушить одежду и другие вещи в котельных помещениях, на электрических плитах, кухонных плитах, кипятильниках;
- оставлять работающее электрооборудование без присмотра.

3.13.2. При обнаружении любых неисправностей электрооборудования или возникновении короткого замыкания работник должен отключить все потребители электроэнергии, кроме цепей

аварийного освещения и аварийной сигнализации, вызвать поездного электромеханика или начальника поезда.

Запрещается самостоятельно ремонтировать и регулировать электрооборудование.

3.13.3. При необходимости ремонта электрооборудования пультов управления работники должны сообщить об этом электромеханику или начальнику поезда для совместного принятия мер по восстановлению работоспособности электрооборудования.

3.14. Требования охраны труда во время нахождения вагона-ресторана в рейсе

3.14.1. Во время нахождения в рейсе работники должны соблюдать следующие требования безопасности:

- открывать и закрывать двери следует плавно, без стука, держась только за ручки дверей. Закрывать снаружи боковые тамбурные двери за решетку запрещается;

- в момент подъема откидной площадки тамбура находиться от нее на безопасном расстоянии;

- при входе и выходе из вагона убедиться в надежности закрепления откидной площадки тамбура фиксатором и исправности поручней, подножек и ступеней вагона;

- спускаясь вниз по подножкам из тамбура, располагаться лицом к вагону, держаться руками за поручни, не отрываясь от них до тех пор, пока ноги не коснутся земли;

- выходя из вагона, убедиться в отсутствии на междупутьях предметов, которые могут помешать выходу, а также движущегося подвижного состава по соседнему железнодорожному пути.

Запрещается прыгать с тамбурной площадки или с подножек вагона.

3.14.2. При осмотре вагона-ресторана на стоянке поезда работник не должен отходить от него дальше середины междупутья, чтобы не быть сбитым подвижным составом, проходящим по соседнему пути.

3.14.3. Осматривать, очищать подвагонное оборудование и ходовые части вагона разрешается только после полной остановки поезда и при продолжительности стоянки поезда не менее 10 минут. Подлезать под вагон запрещается.

3.14.4. При удалении в зимнее время года льда и снега, мешающих нормальной работе ходовых частей и подвагонного оборудования, работник должен, находясь на междупутье, использовать пики или ломы с удлиненной ручкой. Запрещается для этой цели применять топорик.

3.14.5. При очистке вентиляционных каналов (дефлекторов) аккумуляторной батареи от льда и снега необходимо использовать веник и деревянную палочку. Запрещается пользоваться металлическим предметом.

3.14.6. При движении вагона-ресторана запрещается:

- садиться в вагон после начала движения;

- запрыгивать с земли на подножку вагона, садиться или сходить с нее;

- стоять возле открытого дверного проема без специальной оградительной решетки;

- висеть на поручнях или переходить с подножки своего вагона на подножку соседнего вагона;

- выходить из вагона до полной остановки поезда;

- выбрасывать мусор, пищевые отходы из вагона;

- провозить в вагоне-ресторане посторонних лиц.

3.14.7. Мусор, пищевые отходы следует выносить на остановках поезда в отведенные для этой цели места.

3.14.8. Боковые тамбурные двери вагона-ресторана во время движения поезда должны быть закрыты на специальный ключ. Торцевые двери открыты для входа посетителей на время работы вагона-ресторана.

3.14.9. При производстве маневровой работы работник, находящийся в вагоне, должен прекратить работу, сесть и не производить никаких действий до полной остановки состава.

3.14.10. Работникам запрещается самостоятельно ремонтировать и регулировать электрическое оборудование, оборудование системы кондиционирования воздуха, радиооборудование, установку пожарной сигнализации (УПС), сигнализацию контроля нагрева бус. При любой неисправности перечисленного оборудования работники обязаны отключать их от сети и вызывать поездного электромеханика.

3.14.11. Для обеспечения безопасного следования пассажирского поезда директор обязан:

- обеспечивать соблюдение санитарных правил, правил охраны труда, требований пожарной безопасности при обслуживании пассажиров в поездах;

- контролировать показания электроизмерительных приборов, сигнализации контроля нагрева бус (СКНБ), установки пожарной сигнализации и другого электрического оборудования на пульте управления (электрощите в вагоне-ресторане);

- следить за состоянием тамбуров и переходных площадок (фартуки переходных площадок на подходе к вагону-ресторану должны быть опущены). В зимний период в тамбурах и на переходных площадках обеспечивать очистку от снега и льда;

- выполнять указания начальника поезда (поездного электромеханика) по вопросам обеспечения безопасности движения, пожарной безопасности, обслуживания посетителей вагона-ресторана;

- организовывать и лично контролировать осмотр подвагонного оборудования, тормозной рычажной передачи и, при необходимости, в зимнее время года удаление льда, мешающего работе тормозной рычажной передачи и рессорному подвешиванию тележки, а также очистку дефлекторов аккумуляторной батареи ото льда;

- контролировать работу подвагонного оборудования при движении вагона, останавливать поезд стоп-краном при появлении посторонних стуков, шума;

- контролировать напряжение аккумуляторной батареи на стоянках поезда, в случае снижения напряжения максимально ограничивать количество потребителей электропитания.

### 3.15. Требования охраны труда при мытье посуды

3.15.1. Очистку, мойку посуды от остатков продуктов, а также уборку полок, стеллажей выполнять с помощью деревянных лопаток, щеток, ершей.

3.15.2. Кухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.

3.15.3. Следить за целостностью стеклянных приборов и посуды. Запрещается мыть их при нарушении целостности. Следует немедленно вынимать из мойки осколки разбитой посуды, а также посуду, имеющую трещины. Поврежденная посуда подлежит изъятию из употребления.

3.15.4. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;

- не нажимать сильно на стенки посуды;

- мытье стеклянной посуды производить отдельно от столовой посуды;

- при ополаскивании посуды применять специальные корзины и сетки для предохранения рук от ожога.

3.15.5. Чистые тарелки уложить в стопы: глубокие - не более 12 - 15 штук, мелкие 15 - 20 штук. Стаканы установить на поднос в один ряд.

3.15.6. Пролитый жир, уроненные остатки пищи, осколки разбитой посуды необходимо сразу убирать.

3.15.7. Загрязненные тряпки, ветошь убирать в специально отведенное место или выносить на улицу в специальный контейнер.

### 3.16. Требования охраны труда при внутренней уборке вагона-ресторана

3.16.1. Уборку вагона-ресторана следует производить в косынке, халате и резиновых перчатках.

3.16.2. Для уборки пола, туалетов и оборудования вагона-ресторана следует использовать специально предназначенные для этого ведра ветошь, ерши, обтирочный материал.

3.16.3. В вагонах-ресторанах с электрическим отоплением влажную уборку и мытье полов необходимо производить при отключенном питании электроплит.

3.16.4. В вагонах-ресторанах с комбинированным отоплением разрешается мыть полы без отключения нагревательных элементов котла отопления, кроме полов котельного отделения и полов рабочего тамбура.

3.16.5. При уборке тамбура необходимо запереть боковые и торцевые (наружные) двери на замок и убедиться в том, что крышки потолочных люков, крышки и дверцы угольных стояков закрыты.

3.16.6. Обмывку нижней стороны откидной площадки следует производить на стоянке со ступенек, держась за поручень и убедившись в надежном закреплении поднятой площадки на фиксатор. При протирке пазов наружного дверного проема следует присесть и держаться за специальную ручку, закрепив дверь на фиксатор. При отсутствии ручки держаться за поручень.

3.16.7. Мытье и протирку полов, труб нижней разводки системы отопления, плинтусов, стен, потолков в вагоне-ресторане следует производить осторожно, обращая внимание на наличие острых гвоздей, шурупов и других острых предметов, оберегая руки от порезов и уколов. Не производить мытье потолков с обеденных столов.

3.16.8. Проводить обработку унитаза, умывальных чаш, мусорных емкостей и пепельниц дезинфицирующими средствами следует в резиновых перчатках. После уборки туалетов необходимо провести гигиеническую обработку рук с применением дезинфицирующих средств с последующим мытьем рук теплой водой.

3.16.9. При обнаружении разбитого оконного или дверного стекла следует надеть рукавицы и собрать осколки в ведро. Мелкие осколки собирать при помощи веника и совка.

3.16.10. Сбор мусора должен производиться в специальную емкость "для мусора" или специальные полиэтиленовые мешки. Накапливаемый в пути следования мусор должен сжигаться в топке вагона, либо удаляться из вагона в предусмотренные для этого мусоросборники на железнодорожных станциях, в пунктах формирования (оборота). Выбрасывать мусор на железнодорожные пути, междупутья и другие места, не предназначенные для этих целей, запрещается. Запрещается выливать воду из вагона, на пол тамбура и переходные площадки.

#### 3.17. Требования охраны труда при погрузочно-разгрузочных работах

3.17.1. Загрузку и разгрузку продуктов питания производить только в специально предназначенных для этого местах.

Не производить погрузку, выгрузку и перемещение товаров в вагоне-ресторане во время движения поезда, во время маневров, а также в местах, не предназначенных для этих целей. Кроме этого, при маневровых работах не производить работы, связанные с подъемом-спуском в подвагонные емкости грузов, и работы по уборке помещений вагонов-ресторанов.

3.17.2. При погрузочно-разгрузочных работах не следует держать люки подвагонных емкостей открытыми. Крышку люка при открывании не прислонять к стене, а укладывать ее плашмя на пол или обеспечить ей надежный подпор.

3.17.3. При загрузке с высоких платформ необходимо устанавливать сходни и мостки, которые должны быть изготовлены из досок толщиной не менее 50 мм. Мостки должны быть устойчивыми и не прогибаться от груза.

3.17.4. Более тяжелые и крупные предметы следует укладывать вниз, а легкие и мелкие - сверху. Укладку грузов и их крепление надо производить так, чтобы во время маневров и движения вагона они не падали и не перемещались.

3.17.5. Допустимая масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную постоянно в течение рабочей смены не должна превышать для мужчин 15 кг, для женщин - 7 кг. Масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную при чередовании с другой работой (до 2-х раз в час) не должна превышать для мужчин 30 кг, для женщин - 10 кг. Допускается в вагоне-ресторане поднимать и перемещать вручную грузы массой более 30 кг для мужчин и более 10 кг для женщин вдвоем.

### 4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. Действия работника при возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к нежелательным последствиям

4.1.1. При работах в вагонах-ресторанах могут возникнуть следующие основные аварийные ситуации:

- загорание вагона, которое может привести к пожару или взрыву;
- сход подвижного состава с рельс;
- обнаружение взрывных устройств, других подозрительных предметов.

4.1.2. При возникновении неисправности в вагоне-ресторане, угрожающей жизни людей или безопасности движения, а также в случае срабатывания сигнализации контроля нагрева бункера, работник обязан немедленно остановить поезд стоп-краном и вызвать поездного электромеханика или начальника поезда.

4.1.3. Работники, находящиеся поблизости, по сигналу тревоги обязаны немедленно явиться к месту происшествия и принять участие в оказании пострадавшему первой (доврачебной) помощи или устранении возникшей аварийной ситуации.

4.1.4. При экстренном торможении (вынужденной остановке) пассажирского поезда на перегоне директор вагона-ресторана должен выяснить причину остановки поезда у начальника поезда, который организует устранение неисправности или принимает решение о дальнейшем следовании поезда.

4.1.5. При ликвидации аварийной ситуации необходимо действовать в соответствии с утвержденным планом ликвидации аварии.

4.1.6. При загорании в вагоне на стоянке, могущем привести к пожару или взрыву, необходимо:

- немедленно сообщить о случившемся директору или начальнику поезда, в пожарную охрану, указав точное место возникновения пожара;
- сообщить администрации железнодорожной станции;
- организовать эвакуацию людей, материальных ценностей, служебной документации;
- приступить к ликвидации пожара, используя первичные средства пожаротушения;
- организовать встречу пожарной части.

4.1.7. При обнаружении задымленности в вагоне, появлении запаха дыма или открытого огня во время следования поезда работник обязан:

1) остановить поезд стоп-краном (за исключением случаев, когда поезд находится в тоннеле, на мосту, виадуке, акведуке, путепроводе или под мостом и в других местах, не допускающих эвакуацию посетителей и препятствующих тушению пожара).

Если возникновение пожара обнаружено при нахождении поезда в месте, исключающем его остановку, он должен быть остановлен немедленно после проследования этих мест. Одновременно следует вызвать начальника поезда и поездного электромеханика.

2) объявить и организовать эвакуацию посетителей, обесточить вагон-ресторан (в светлое время суток), а в ночное время отключить все потребители, кроме цепи аварийного освещения, открыть и зафиксировать тамбурные боковые и торцевые двери (а при отсутствии высокой платформы и фартуки) обоих тамбуров в аварийном вагоне и закрепить их на защелки.

Примерный текст оповещения посетителей: "Граждане пассажиры! В связи с возможной опасностью пожара прошу срочно покинуть вагон-ресторан. Все двери и аварийные выходы открыты".

Эвакуация посетителей производится в соседние вагоны и на полевую сторону путей. В зависимости от места возникновения пожара эвакуацию посетителей (по возможности) производить с учетом того, что огонь распространяется в противоположном ходу поезда направлении;

3) открыть аварийные выходы (окна), где они предусмотрены конструкцией вагона-ресторана, а при их отсутствии и невозможности эвакуации посетителей через тамбурные двери разбить или открыть окна, расположенные за очагом пожара по ходу эвакуации посетителей.

Одновременно с эвакуацией посетителей и после нее работники, не дожидаясь прибытия начальника и поездного электромеханика, обязаны приступить к тушению пожара первичными средствами пожаротушения и установкой пожаротушения с использованием запаса воды из системы вагона. После эвакуации посетителей и во время тушения пожара двери для перехода из вагона в вагон на соседних с горящим вагоном должны быть закрыты.

4.1.8. В случае срабатывания установки пожарной сигнализации работник должен убедиться в достоверности ее показания и в случае обнаружения пожара принять необходимые меры согласно требованиям выше, а в случае ложного срабатывания вызвать поездного электромеханика.

4.1.9. При поступлении информации о пожаре в пассажирском поезде работники обязаны прибыть к месту пожара с огнетушителями или с другими средствами пожаротушения и принимать участие в эвакуации пассажиров и тушении пожара.

4.1.10. При пользовании пенными (углекислотными, порошковыми) огнетушителями струю пены (порошка, углекислоты) не направлять на людей. При попадании пены на незащищенные участки тела стереть ее платком или другим материалом и смыть водным раствором соды.

При загорании электрооборудования применять только углекислотные или порошковые огнетушители. При пользовании углекислотным огнетушителем не братья рукой за раструб огнетушителя.

4.1.11. При тушении очага загорания кошмой пламя накрывать так, чтобы огонь из-под нее не попадал на человека, тушащего пожар.

4.1.12. При тушении пламени песком совком, лопату не поднимать на уровень глаз во избежание попадания в них песка.

4.1.13. Тушить горящие предметы, находящиеся на расстоянии менее 2 м от контактной сети, разрешается только углекислотными, аэрозольными или порошковыми огнетушителями, не поднимаясь на крышу вагона.

Тушить горящие предметы водой, химическими, пенными и воздушно-пенными огнетушителями можно только после указания руководителя работ или другого ответственного лица о том, что напряжение с контактной сети снято и она заземлена.

4.1.14. Тушение горящих предметов, расположенных на расстоянии свыше 7 м от контактного провода, находящегося под напряжением, допускается без снятия напряжения. При этом необходимо следить, чтобы струя воды или пены не приближалась к контактной сети и другим частям, находящимся под напряжением, на расстояние менее 2 м.

4.1.15. При обнаружении взрывных устройств, других подозрительных предметов следует соблюдать специально разработанные инструкции и памятки по действиям в таких условиях.

4.1.16. В случае срабатывания в вагоне-ресторане взрывного устройства остановить поезд стоп-краном, вызвать начальника поезда, оказать при необходимости первую помощь пострадавшим.

4.1.17. При наружном обстреле работникам следует разместиться ниже оконных проемов. При стрельбе внутри вагона работник должен сообщить об этом директору и действовать в соответствии с его указаниями.

4.1.18. При получении информации о готовящемся террористическом акте работник должен немедленно сообщить об этом руководству.

## 4.2. Действия работника по оказанию первой помощи пострадавшим

### 4.2.1. Механические травмы

При получении механической травмы необходимо остановить кровотечение. При венозном кровотечении - кровь темная, вытекает сплошной струей. Способ остановки - давящая повязка в области ранения, придание пострадавшей части тела возвышенного положения. При артериальном кровотечении - алая кровь, вытекает быстро пульсирующей или фонтанирующей струей. Способ остановки кровотечения - наложение жгута, закрутки или резкое сгибание конечности в суставе с фиксацией ее в таком положении.

Жгут на конечности накладывают выше места ранения, обводя его вокруг поднятой вверх конечности, предварительно обернутой какой-либо мягкой тканью, и связывают узлом на наружной стороне конечности. После этого первый виток жгута необходимо прижать пальцами и убедиться в отсутствии пульса. Следующие витки жгута накладывают с меньшим усилием.

Жгут на шею накладывают без контроля пульса, охватывая им вместе с шеей заведенную за голову руку, и оставляют до прибытия врача. Для герметизации раны накладывают чистую салфетку или многослойную ткань (упаковку бинта).

При наложении жгута (закрутки) под него обязательно следует положить записку с указанием времени его наложения. Жгут можно наложить не более чем на один час.

При переломах, вывихах необходимо наложить на поврежденную часть тела шину (стандартную или изготовленную из подручных средств - доски, рейки) и с помощью бинта зафиксировать ее так, чтобы обеспечить неподвижность поврежденного участка тела. При открытых переломах необходимо до наложения шины перевязать рану. Шину располагают так, чтобы она не ложилась поверх раны и не давила на выступающую кость.

При падении с высоты, если есть подозрение, что у пострадавшего сломан позвоночник (резкая боль в позвоночнике при малейшем движении), необходимо дать пострадавшему обезболивающее средство и уложить на ровный твердый щит или широкую доску. Необходимо помнить, что пострадавшего с переломом позвоночника следует перекладывать с земли на щит осторожно, уложив пострадавшего набок, положить рядом с ним щит и перекатить на него пострадавшего. При болях в шейном отделе позвоночника необходимо зафиксировать голову и шею. Пострадавшего с травмой позвоночника запрещается сажать или ставить на ноги.

При растяжении связок необходимо наложить на место растяжения давящую повязку и холодный компресс.

Не допускается самим предпринимать каких-либо попыток вправления травмированной конечности.

### 4.2.2. Термические ожоги

При ожогах первой степени (наблюдается только покраснение и небольшой отек кожи) и ожогах второй степени (образуются пузыри, наполненные жидкостью) необходимо наложить на обожженное место стерильную повязку. Не следует смазывать обожженное место жиром и мазями, вскрывать или прокалывать пузыри.

При тяжелых ожогах (некроз тканей) следует на обожженное место наложить стерильную повязку и немедленно отправить пострадавшего в медицинское учреждение. Запрещается смазывать обожженное место жиром или мазями, отрывать пригоревшие к коже части одежды. Пострадавшему необходимо дать обезболивающее лекарство, обильное питье.

### 4.2.3. Травмы глаз

При ранениях глаза острыми или колющими предметами, а также повреждениях глаза при сильных ушибах пострадавшего следует срочно направить в медицинскую организацию. Попавшие в глаза предметы не следует вынимать из глаза, чтобы еще больше не повредить его. На глаз наложить стерильную повязку.

При попадании пыли или порошкообразного вещества в глаза промыть их слабой струей проточной воды.

При ожогах химическими веществами необходимо открыть веки и обильно промыть глаза в течение 10 - 15 минут слабой струей проточной воды.

При ожогах глаз горячей водой, паром промывание глаз не проводится. Глаза закрывают стерильной повязкой.

### 4.2.4. Электротравмы

При поражении электрическим током необходимо как можно быстрее освободить пострадавшего от действия электрического тока (отключить электроустановку, которой касается пострадавший, с помощью выключателя, рубильника или другого отключающего аппарата, а также путем снятия предохранителей, разъема штепсельного соединения).

При отделении пострадавшего от токоведущих частей, к которым он прикасается, оказывающий помощь не должен прикасаться к пострадавшему без применения надлежащих мер предосторожности, так как это опасно для жизни. Он должен следить за тем, чтобы самому не оказаться в контакте с токоведущей частью или под напряжением шага, находясь в зоне растекания тока замыкания на землю.

При напряжении до 1000 В для отделения пострадавшего от токоведущих частей или провода следует воспользоваться канатом, палкой, доской или каким-либо другим сухим предметом, не проводящим электрический ток. Можно оттащить пострадавшего от токоведущих частей за одежду (если она сухая и отстает от тела), избегая при этом прикосновения к окружающим металлическим предметам и частям тела пострадавшего, не прикрытым одеждой. Можно оттащить пострадавшего за ноги, при этом оказывающий помощь не должен касаться его обуви или одежды без средств электрозащиты своих рук, так как обувь и одежда могут быть сырыми и являться проводниками электрического тока. Можно изолировать себя от действия электрического тока, встав на сухую доску. При отделении пострадавшего от токоведущих частей следует действовать одной рукой.

Если электрический ток проходит в землю через пострадавшего, который сжимает в руке провод, находящийся под напряжением, то прервать действие электрического тока можно следующим образом:

отделить пострадавшего от земли (подсунуть под него сухую доску или оттянуть ноги от земли веревкой или одеждой);

перерубить провод топором с сухой деревянной рукояткой;

сделать разрыв, применяя инструмент с изолирующими рукоятками (кусачки, пассатижи).

Если пострадавший находится на высоте, то отключение установки и тем самым освобождение пострадавшего от действия тока может вызвать его падение с высоты. В этом случае необходимо принять меры для предотвращения дополнительных травм.

В тех случаях, когда пострадавший от поражения электрическим током не дышит или дышит редко, судорожно, необходимо проводить искусственное дыхание. В случае отсутствия дыхания и пульса надо немедленно применить искусственное дыхание и массаж сердца. Искусственное дыхание и массаж сердца делаются до тех пор, пока не восстановится естественное дыхание пострадавшего или до прибытия врача.

После того, как пострадавший придет в сознание, необходимо при наличии у него электрического ожога на место электрического ожога наложить стерильную повязку.

#### 4.2.5. Отравления

При отравлении недоброкачественными пищевыми продуктами необходимо промыть желудок пострадавшего, давая ему выпить большое количество (до 6 - 10 стаканов) теплой воды, подкрашенной марганцово-кислым калием, или слабого раствора питьевой соды с вызовом у пострадавшего искусственной рвоты. После этого пострадавшего следует напоить теплым чаем и дать выпить 1 - 2 таблетки активированного угля.

При отравлении газами, аэрозолями, парами вредных веществ пострадавшего необходимо вывести на свежий воздух или устроить в помещении сквозняк, открыв окна и двери.

При остановке дыхания и сердечной деятельности приступить к искусственному дыханию и массажу сердца.

#### 4.2.6. Переохлаждение и обморожение конечностей

При переохлаждении (признаки - озноб, мышечная дрожь, заторможенность и апатия, бред, галлюцинации, неадекватное поведение, посинение или побледнение губ, снижение температуры тела) и обморожении конечностей (признаки - кожа бледная и холодная, нет пульса у запястий и лодыжек, потеря чувствительности, при постукивании пальцем - "деревянный" стук) пострадавшего необходимо как можно быстрее доставить в теплое помещение.

При легком обморожении необходимо растереть обмороженное место чистой суконкой или варежкой. Обмороженное место не допускается растирать снегом. Когда кожа покраснеет и появится чувствительность, наложить стерильную повязку.

Если при обморожении появились пузыри необходимо перевязать обмороженное место сухим стерильным материалом. Не допускается вскрывать и прокалывать пузыри.

Во всех случаях пострадавшего следует направить в медицинскую организацию.

#### 4.2.7. Обморок

Признаки: резкая слабость, головокружение, звон в ушах и потемнение в глазах, кратковременная потеря сознания (не более 3 - 4 минут). Причиной обморока может послужить недостаток кислорода в воздухе, падение артериального давления, потеря крови, в том числе внутреннее кровотечение, болевые и психические травмы. Необходимо пострадавшего уложить на спину, расстегнуть одежду и пояс, обеспечить доступ свежего воздуха и возвышенное положение

нижних конечностей. Дать для вдыхания нашатырный спирт, надавить на болевую точку под носом или помассировать ее. Если пострадавший в течение 3 - 4 минут не пришел в сознание - перевернуть его на живот и приложить холод к голове.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. По окончании работы все работники должны:

- привести в порядок рабочее место;
- сложить инструмент, инвентарь и приспособления в специально предназначенные для них места;
- выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование;
- произвести санитарную обработку оборудования и инвентаря, дезинфекцию столовой посуды;
- снять спецодежду и убрать ее в специальный ящик.

5.2. После работы работники должны вымыть руки, лицо и другие загрязненные части тела водой с мылом или принять душ.

5.3. При нахождении в рейсе работники должны сообщать директору вагона-ресторана обо всех неисправностях и недостатках, замеченных во время работы.

5.4. По прибытии из рейса вагона-ресторана директор обо всех замеченных недостатках и неисправностях должен сообщать администрации для их устранения.

---