### **Общество с ограниченной ответственностью «Пион»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано** | **Утверждаю** |
| **председатель профсоюза работников** | **генеральный директор** |
| **ООО «Пион»** | **ООО «Пион»** |
| **Сидоров П.П.** | **Воронов А.В.** |
| **“\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г** | **“\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г** |
| ***Сидоров* Сидоров П.П.** | ***Воронов* Воронов А.В.** |

**Инструкция №\_\_\_**

## Инструкция по охране труда

## для работников торговли и общественного питания

Инструкция составлена в соответствии с “Типовыми инструкциями по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания” ТОИ Р-95120-(001-033)-95.

### 1. Общие требования охраны труда

1. К самостоятельной работе на предприятиях торговли и общественного питания допускаются работники:

* прошедшие предварительный (перед приемом на работу) и периодические (во время работы) медицинские осмотры и признанные годными;
* прошедшие обучение и стажировку на рабочем месте;
* прошедшие вводный инструктаж по охране труда. Один раз в квартал проводится повторный инструктаж по охране труда;
* прошедшие инструктаж по безопасным методам и приемам работы на рабочем месте, а также проверку знаний безопасных методов работы;
* прошедшие первичный инструктаж на рабочем месте, допущенные к самостоятельной работе.

2. Работники должны:

* соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
* знать правила применения средств индивидуальной защиты;
* знать правила оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях;
* знать правила противопожарного режима и уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения, сигнализацией;
* соблюдать правила личной гигиены;
* знать опасные и вредные производственные факторы, связанные с выполняемой работой.

3. Не разрешается появляться на рабочем месте в состоянии алкогольного и/или наркотического опьянения. Не разрешается курить на рабочем месте. Курить и принимать пищу можно только в специально отведенных местах.

4. Работники должны пользоваться предусмотренной по нормам спецодеждой, сан.одеждой, спец.обувью и средствами индивидуальной защиты. Полагается:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Работники торговли** | | |
| **Продавец непродовольственных товаров** | | |
| № п/п | Наименование | Срок использования |
| При выполнении работ по продаже нефтепродуктов: | | |
| 1. | Халат хлопчатобумажный | 1 шт. на год |
| 2. | Фартук прорезиненный с нагрудником | 1 шт. на год |
| 3. | Нарукавники прорезиненные | 2 пары на год |
| 4. | Рукавицы комбинированные | 6 пар на год |
| При выполнении работ по продаже москательных товаров: | | |
| 5. | Халат хлопчатобумажный | 1 шт. на год |
| 6. | Фартук прорезиненный | 1 шт. на год |
| 7. | Рукавицы комбинированные | 6 пар на год |
| При выполнении работ по продаже посудо-хозяйственных товаров: | | |
| 8. | Рукавицы комбинированные | 2 пары на год |
| При выполнении работ по продаже стройматериалов, угля и на лесоторговых базах и складах: | | |
| 9. | Костюм хлопчатобумажный или костюм хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой | 1 шт. на год |
| 10. | Ботинки кожаные или сапоги кирзовые | 1 пара на год |
| При работе зимой в неотапливаемых помещениях и на открытом воздухе: | | |
| 11. | Куртка на утепляющей прокладке | по поясам |
| 12. | Брюки на утепляющей прокладке | по поясам |
| 13. | Сапоги утепленные или валенки | по поясам |
| При выполнении работ по продаже семян, рассады, цветочной земли, цветов: | | |
| 14. | Рукавицы комбинированные | 2 пары на год |
| **Продавец продовольственный товаров** | | |
| № п/п | Наименование | Срок использования |
| При выполнении работ по продаже мясных и рыбных товаров: | | |
| 1. | Фартук прорезиненный | 1 шт. на год |
| 2. | Колпак или косынка х/б | 1 шт. на 6 мес. |
| При выполнении работ по продаже картофеля и овощей: | | |
| 3. | Фартук прорезиненный | 1 шт. на год |
| 4. | Нарукавники прорезиненные | 1 пара на год |
| 5. | Колпак или косынка х/б | 1 шт. на 6 мес. |
| При постоянной работе в неотапливаемых палатках, киосках, ларьках или при разносной и развозной торговле на наружных работах зимой: | | |
| 6. | Куртка на утепляющей прокладке | по поясам |
| 7. | Ботинки утепленные или валенки | по поясам |
| 8. | Колпак или косынка х/б | 1 шт. на 6 мес. |
| При непосредственном обслуживании населения в осенне-зимний период на открытом воздухе или в неотапливаемых помещениях на ярмарках, уличных базарах, выставках продажах: | | |
| 9. | Куртка на утепляющей прокладке | дежурная |
| 10. | Ботинки утепленные или валенки | по поясам |
| При выполнении работ по продаже пищевого льда: | | |
| 11. | Фартук прорезиненный | 1 шт. на год |
| 12. | Рукавицы комбинированные | 2 пары на год |
| 13. | Нарукавники прорезиненные | 1 пара на год |
| 14. | Колпак или косынка х/б | 1 шт. на 6 мес. |
| **Товаровед** | | |
| При выполнении работ по разбраковке метизных, силикатных товаров и строительных материалов: | | |
| 1. | Фартук хлопчатобумажный | дежурный |
| 2. | Нарукавники хлопчатобумажные | дежурные |
| 3. | Рукавицы комбинированные | 4 пары на год |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Работники общественного питания** | | |
| **Изготовитель пищевых полуфабрикатов** | | |
| При выполнении работ по чистке корнеплодов: | | |
| 1. | Фартук прорезиненный с нагрудником | 1 шт. на год |
| 2. | Колпак или косынка х/б | 1 шт. на 6 мес. |
| При выполнении работ по мойке картофеля дополнительно: | | |
| 3. | Галоши резиновые | 1 пара на год |
| **Кухонный рабочий** | | |
| 1. | Рукавицы комбинированные | 2 пары на год |
| 2. | Колпак или косынка х/б | 1 шт. на 6 мес. |
| **Мойщик посуды** | | |
| 1. | Фартук прорезиненный с нагрудником | 1 шт. на год |
| 2. | Колпак или косынка х/б | 1 шт. на 6 мес. |
| При выполнении работ по мойке котлов дополнительно: | | |
| 3. | Перчатки резиновые | дежурные |
| **Рабочий** | | |
| При выполнении работ по мойке котлов: | | |
| 1. | Фартук прорезиненный с нагрудником | 1 шт. на год |
| 2. | Перчатки резиновые | дежурные |
| **Разрубщик мяса на рынке** | | |
| 1. | Фартук прорезиненный с нагрудником | дежурный |
| **Уборщик производственных и служебных помещений** | | |
| При выполнении работ по мойке столов: | | |
| 1. | Фартук прорезиненный | 1 шт. на год |
| 2. | Галоши резиновые | 1 пара на 2 года |
| 3. | Нарукавники прорезиненные | 1 пара на год |
| **Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов** | | |
| 1. | Фартук прорезиненный | 2 шт. на год |
| 2. | Рукавицы комбинированные | 2 пары на год |
| 3. | Противогаз | дежурный |
| **Бланшировщик** | | |
| 1. | Фартук прорезиненный | дежурный |
| 2. | Сапоги резиновые | 1 пара на год |
| 3. | Нарукавники прорезиненные | дежурные |
| **Варщик пищевого сырья и продуктов** | | |
| При выполнении работ по варке плодоовощной продукции: | | |
| 1. | Фартук хлопчатобумажный с нагрудником с водоотталкивающей пропиткой | 2 шт. на год |
| 2. | Перчатки хлопчатобумажные | 2 пары на год |
| 3. | Колпак или косынка х/б | 1 шт. на 6 мес. |
| При работе с открытыми котлами дополнительно: | | |
| 4. | Сапоги резиновые | 1 пара на год |
| **Засольщик овощей** | | |
| При выполнении работ по засолке и замочке овощей: | | |
| 1. | Фартук прорезиненный | 2 шт. на год |
| 2. | Сапоги резиновые | 1 пара на год |
| 3. | Нарукавники прорезиненные | 2 пары на год |
| **Машинист протирочных машин** | | |
| 1. | Фартук прорезиненный с нагрудником | 1 шт. на год |
| 2. | Сапоги резиновые | 1 пара на год |
| 3. | Нарукавники прорезиненные | 2 пары на год |
| **Мойщик посуды** | | |
| При выполнении работ по мойке бочек и другой деревянной тары: | | |
| 1. | Фартук прорезиненный с нагрудником | 2 шт. на год |
| 2. | Сапоги резиновые | 1 пара на год |
| 3. | Нарукавники прорезиненные | 2 пары на год |
| 4. | Рукавицы комбинированные | 4 пары на год |
| **Укладчик-упаковщик** | | |
| При выполнении работ по фасовке готовой продукции: | | |
| 1. | Фартук прорезиненный с нагрудником | 1 шт. на год |
| 2. | Нарукавники прорезиненные | 2 пары на год |
| При выполнении работ по фасовке соленых, маринованных овощей, фруктов и томатов дополнительно: | | |
| 3. | Сапоги резиновые | 1 пара на год |

Спецодежду и СИЗ необходимо содержать в исправном состоянии. Спецодежду хранить в гардеробном помещении, средства защиты на рабочем месте в специальном шкафу.

Перед началом работы, во время и по окончании работ следует пользоваться специальными моющими антибактериальными средствами для мытья рук.

5. Запрещается сушить на отопительных приборах спецодежду, обувь, тряпки и другие сгораемые предметы.

6. Не следует загромождать рабочий участок и проходы. Не использовать запасные эвакуационные выходы для складирования в них материалов и других предметов.

7. В случае необходимости разрешается пользоваться переносными электросветильниками напряжением не выше 12 В во взрывобезопасном исполнении с исправной защитной сеткой.

8. При травмировании на производстве или заболевании необходимо сообщить о случившемся начальнику торгового комплекса или заведующему производством и обратиться в медпункт.

9. Если несчастный случай произошел с товарищем по работе, необходимо оказать пострадавшему доврачебную помощь, сообщить о случившемся администрации и сохранить обстановку происшествия, если это не создает опасности для окружающих.

10. Работник должен уметь оказывать первую /доврачебную/ помощь:

* при кровотечениях и переломах;
* при ожоге;
* при поражении электрическим током;
* при отравлении.

Знать местонахождение аптечки с набором необходимых медикаментов для оказания доврачебной помощи.

11. Работник должен выполнять следующие правила личной гигиены:

* оставлять в гардеробной верхнюю одежду и все личные вещи;
* принимать пищу и курить только в специально отведенных для этого местах;
* перед приемом пищи тщательно мыть руки с мылом или специальным антибактериальным моющим средством.

12. Во избежание поражения электрическим током:

* не разрешается приближаться на расстояние ближе 10 м к оборванным проводам, лежащим на земле (влажном полу);
* не прикасаться к открытым токоведущим частям электрооборудования, оголенным проводам;
* включать и выключать электродвигатели разрешается только сухими руками;
* не заменять самостоятельно электролампы и предохранители, не производить самостоятельный ремонт розеток, патронов, выключателей, для выполнения этой работы следует вызвать дежурного электромонтера;
* следует немедленно докладывать руководству обо всех обнаруженных оголенных проводах, открытых шкафах (электрощитах) оборванных и отсоединенных заземляющих проводниках.

13. При движении по территории предприятия необходимо быть внимательным, соблюдать осторожность при переходе в местах проезда автотранспорта, производства погрузо-разгрузочных и ремонтно-строительных работ, при прохождении скользких участков во время гололеда, и мест, где нависают ледяные наплывы (сосульки/ и снежные наносы).

14. За нарушение требований инструкции работник несет ответственность согласно действующему законодательству РФ.

### 2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1 Перед началом работы необходимо привести в порядок спецодежду: застегнуть ее на все пуговицы и завязать завязки. Волосы следует убрать под головной убор. Заправить концы косынки. Не допускать свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками. Не держать в карманах бьющихся и острых предметов.

2.2. Проверить внешним осмотром наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом машины, электродвигателя и заземляющим приводом). Нельзя приступать к работе при отсутствии заземления.

2.3. Проверить прочность крепления оборудования к фундаментам, подставкам.

2.4. Проверить внешним осмотром состояние предохранительных клапанов, контрольно-измерительных приборов (наличие пломбы или клейма, соблюдения сроков проверки, нахождение стрелки на нулевой отметке, целостность стекла и отсутствие других повреждений, которые могут отразиться на правильность их показаний),защитных средств, а также наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и др.передач, соединенных муфт и т.д.).

2.5. Следует убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри или вокруг оборудования.

2.6. Проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами.

2.7. Проверить наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов и т.п.

2.8. Проверить исправность необходимых для работы инструментов и приспособлений. Деревянные ручки инвентаря должны быть чисто обработаны и не иметь отщепов, трещин.

2.9. Проверить работу механического подъемно-транспортного оборудования, пускорегулирующей аппаратуры и приборов на холостом ходу.

2.10. Проверить внешним осмотром отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки, крепления проводов на гвоздях.

2.11. При обнаружении неисправности оборудования, инвентаря и электропроводки, сообщить об этом своему непосредственному руководителю. К работе разрешается приступать только после устранения неисправностей.

### 3.Требования охраны труда во время работы

3.1. Работник должен выполнять только работу, порученную ему непосредственным руководителем.

3.2. Нельзя допускать к работе необученных, посторонних лиц.

3.3. Нельзя отвлекаться от своих прямых обязанностей. Нельзя облокачиваться и садиться на оборудование.

3.4. О наличии напряжения (бьет током) на корпусе машин, аппаратов, кожухах необходимо сообщить администрации. Нельзя прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям (ножам рубильника, токоведущим частям оборудования), а также к оголенным и плохо изолированным проводам. Нельзя пользоваться разбитыми выключателями, розетками, патронами и др. неисправной арматурой. Следует помнить, что установка и очистка светильников, смена перегоревших электроламп и ремонт электрической сети должны производиться электротехническим персоналом.

3.5. Снимать и устанавливать сменные части машин нужно осторожно, без больших усилий и рывков при выключенном и остановленном электродвигателе. Руки следует беречь от ушибов и порезов.

3.6. Сменные механизмы следует надежно закреплять на электроприводе.

3.7. Нельзя снимать и устанавливать сменные механизмы при вращающемся электродвигателе привода.

3.8. Нельзя снимать и устанавливать ограждения, поправлять ремни, цепи привода во время работы оборудования.

3.9. Нельзя оставлять без надзора работающее оборудование.

3.10. О предстоящем пуске оборудования следует предупредить рабочих, находящихся рядом.

3.11. Оборудование включать в сеть сухими руками. Включать и выключать электродвигатель оборудования нужно при помощи кнопок “пуск”, и “стоп”.

3.12. Следует соблюдать требования заводской эксплуатационной документации на оборудование.

Не использовать машины для тех работ, которые не предусмотрены инструкциями по их эксплуатации.

3.13. Перед загрузкой механического оборудования продуктом следует убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе машины.

3.14. При любой неисправности оборудования /не срабатывании кнопок “пуск”, “стоп”, появлении посторонних шумов, запаха гари, дыма, при внезапном перерыве подачи электроэнергии/ немедленно отключить оборудование от сети и сообщить об этом своему непосредственному руководителю.

3.14. Нельзя класть на оборудование или на транспортирующие устройства инструменты, инвентарь, нельзя вешать посуду на кран кипятильника.

3.15. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий, не применять при этом при этом молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.16. Не загружать рабочие камеры машин продуктами выше установленных норм. Не повышать допустимые скорости работы машин.

3.17. Не загромождать рабочее место пустой тарой, грязной кухонной посудой, инвентарем, грузовыми тележками и т.п.

3.18. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно, непрочно прикрепленные ручки. Нельзя пользоваться посудой без ручек.

3.19. Следует следить, чтобы ножи имели гладкие, удобные прочно насаженные ручки. Не работать с ножом, имеющим качающийся клинок. Не оставлять нож в обрабатываемом сырье. При перерывах в работе вкладывать нож в ножны. Не ходить с ножом в руках, не переносить ножи, вилки острием вперед.

3.19. Следить за исправным состоянием теплоизоляции горячих поверхностей трубопроводов и оборудования.

3.20. Осмотр и чистку производить только при обесточенном оборудовании и с вывешенным плакатом на пусковом устройстве: “НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!”.

3.21. При перевозке котлов с пищей нужно пользоваться тележками с подъемной платформой.

3.22. Котлы с пищей следует устанавливать на устойчивые подставки-табуреты.

3.23. Рабочее место необходимо содержать в чистоте, своевременно удалять с пола рассыпанные (разлитые) продукты и другие предметы. Не допускать излишних запасов продукта на рабочем месте.

3.24. Не загромождать проходы между стеллажами, штабелями, транспортные пути, подходы к оборудованию, пультами управления тарой и другими предметами.

3.25. Не работать на не огражденных эстакадах, неисправных приставных лестницах и стремянках.

3.26. Следить за достаточной освещенностью рабочего места, исправностью и чистотой светильников.

3.27. Не использовать для сидения случайные предметы.

3.28. Работать следует на столах с закругленными углами, плотно прилегающими к основе рабочими поверхностями.

3.29. Не пользоваться с неудобными ручками, с заусенцами.

3.30. Для вскрытия тары пользоваться гвоздодерами, клещами, для открывания консервных банок – консервными ножами. Не производить эти работы поварским ножом, случайными предметами.

3.31. Не пользоваться посудой, имеющей трещины, сколы, щербины.

3.32. Не переносить груз весом выше установленных норм:

* для женщин – 10 кг.;
* для мужчин – 30 кг.

3.33. Не переносить продукты, сырье в неисправной таре.

3.34. При травмировании, немедленно обратиться в медицинский пункт и сообщить администрации. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении “от себя”.

3.35. При несчастном случае с товарищем, нужно немедленно оказать первую помощь пострадавшему и поставить в известность о случившемся начальника торгового комплекса или заведующего производством.

### 4. Требования по охране труда по окончании работы

4.1. Отключить оборудование от энергоисточника.

4.2. Разобрать и очистить оборудование от загрязнений после надежного отключения оборудования от электрической сети. Не допускать попадания воды на токоведущие части оборудования.

4.3. Убрать инвентарь на специально отведенное место для хранения.

4.5. Произвести уборку мусора, отходов с помощью щетки, совка.

4.6. Обо всех неисправностях и неполадках, замеченных во время работы, сообщить начальнику торгового комплекса или заведующему производством.

4.7. Снять спецодежду, обувь и убрать в шкаф.

4.8. Вымыть лицо и руки со специальным антибактериальным моющим средством или принять душ.

### 5. Требования по охране труда в аварийных ситуациях

5.1. При обнаружении дыма или возникновения загорания, пожара необходимо:

* поставить в известность руководство;
* объявить пожарную тревогу;
* сообщить в пожарную охрану, используя ближайший телефон, по номеру 01 (с мобильных телефонов 112).
* принять меры к ликвидации пожара с помощью имеющихся первичных средств пожаротушения соответственно источнику пожара.

5.2. При неожиданном появлении ядовитого газа, следует немедленно прекратить работу и выйти из опасной зоны, сообщить начальнику торгового комплекса или заведующему производством.

5.3. О каждом несчастном случае, аварии и прочих опасностях, грозящих аварией или несчастным случаем, сообщить начальнику торгового комплекса или заведующему производством. Организовать первую помощь пострадавшему и направить его в медпункт; сохранить до расследования обстановку на рабочем месте и состояние оборудования такими, какими они были в момент происшествия, и не приступать к работе до их устранения.