

Муниципальное автономное учреждение культуры
«Дворец культуры «Строитель»

На момент принятия
«Инструкции по охране труда»
Представительный орган
Не создан

Утверждаю:
Директор
МАУК «Дворец культуры «Строитель»




_____ А.Н. Афанасьев

29.04.2024 г.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ДЛЯ БАРМЕНА
ИОТ.ДК.04.51-24**

г. Сосновый Бор
2024

1 Область применения

1.1 Настоящая инструкция по охране труда (далее - Инструкция) разработана на основании «Типовой инструкции и правил по охране труда», регламентирует организацию охраны труда и техники безопасности в кафе и личной трудовой деятельности специалиста.

1.2 Требования настоящей Инструкции направлены: на регламентацию торговли и отпуска другой продукции, по обслуживанию посетителей кафе во время приготовления коктейлей; на создание комфортных условий потребителям бара; на обеспечение жизни и здоровья работника(ов) учреждения, выполняющих работы в качестве бармена, а также лиц, руководящих им.

1.3 Требования настоящей инструкции являются обязательными для бармена и лиц им руководящих, невыполнение этих требования является грубым нарушением.

2 Нормативные ссылки

В настоящей программе использованы ссылки на следующие нормативные документы:

Федеральный закон № 197-ФЗ от 30.12.2001	Трудовой кодекс Российской Федерации
Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 29.10.2021 № 776н	«Об утверждении Примерного положения о системе управления охраной труда»
Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 29.10.2021 № 774н	"Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем"
Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 29.10.2021 № 772н	"Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем"
Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 29.10.2021 № 767н	"Об утверждении Единых типовых норм выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств"
Приказ Минтруда России от 16.12.2020 № 914н	"Об утверждении Правил по охране труда при выполнении работ в театрах, концертных залах, цирках, зоотеатрах, зоопарках и океанариумах"
Приказ Минтруда России № 926 от 28.12.2021	«Об утверждении Рекомендаций по выбору методов оценки уровней профессиональных рисков и по снижению уровней таких рисков»
Приказ Минтруда России № 36 от 31.01.2022	«Об утверждении Рекомендаций по классификации, обнаружению, распознаванию и описанию опасностей»
Приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021	«Об утверждении порядке проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
Постановление Правительства РФ от 16.11.2020 г. № 1479	«Правила противопожарного режима в Российской Федерации»
Постановление Правительства РФ от 24.12.2021 г. № 2464	«О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда»
ГОСТ Р ИСО 45001-2020	Нац. стандарт РФ «Системы менеджмента безопасности труда и охраны здоровья»
Минкультуры России	"Методические рекомендации по разработке стандарта качества услуг государственных (муниципальных) учреждений культуры"

3 Термины и определения

В настоящем документе применяются следующие термины и определения:

Авария	-	разрушение сооружений и (или) технических устройств, применяемых на опасном производственном объекте, неконтролируемые взрыв и (или) выброс опасных веществ.
Безопасные условия труда	-	условия труда, при которых воздействие на работающих вредных и (или) опасных производственных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов.
Инцидент	-	отказ или повреждение технических устройств, применяемых на опасном производственном объекте, отклонение от режима технологического процесса, нарушение положений настоящего Федерального закона, других федеральных законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, а также нормативных технических документов, устанавливающих правила ведения работ на опасном производственном объекте.
Культурно-досуговое мероприятие	-	массовое мероприятие, направленное на удовлетворение духовных, эстетических, интеллектуальных и других потребностей населения в сфере культуры и досуга, содействия свободному участию граждан в культурной жизни общества, приобщения к культурным ценностям, проводимое в специально определенных для этого местах (в помещениях, на территориях, а также в зданиях, на прилегающих к ним территориях, предназначенных (в т.ч. временно) или подготовленных для проведения такого мероприятия).
Опасная зона	-	пространство, в котором возможно воздействие на работающего опасного и (или) вредного производственных факторов.
Опасный производственный фактор	-	производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к его травме.
Охрана труда	-	система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально - экономические, организационно - технические, санитарно - гигиенические, лечебно - профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.
Рабочая зона	-	пространство, ограниченное по высоте 2 м над уровнем пола или площадки, на которых находятся места постоянного или непостоянного (временного) пребывания работающих.
Рабочее место	-	место, где работник должен находиться или куда ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.
Средства индивидуальной и коллективной защиты работников	-	технические средства, используемые для предотвращения или уменьшения воздействия на работников вредных и (или) опасных производственных факторов, а также для защиты от загрязнения.
Услуга	-	услуга по организации деятельности клубных формирований, кружков, творческих коллективов, студий любительского художественного творчества.
Электробезопасность	-	система организационных и технических мероприятий и средств, обеспечивающих защиту людей от вредного и опасного воздействия электрического тока, электрической дуги, электромагнитного поля и статического электричества.

4 Общие требования охраны труда

- 4.1 К выполнению работы по профессии бармена допускаются работники: не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие вводный инструктаж по охране труда, прошедшие обучение по специальным программам (Б, ПП и СИЗ) и стажировку на рабочем месте, аттестованные квалификационной комиссией специализированного учреждения, осуществляющего образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию общеобразовательным программам в области охраны труда или квалификационной комиссией по охране труда МАУК «Дворец культуры» и получившие допуск к самостоятельной работе.
- 4.2 Рабочее место бармена по результатам специальной оценки условий труда соответствует второму классу (допустимые) условий труда.
- 4.3 Бармену для выполнения работ с электрическим (кассовый аппарат, нагревательные приборы, холодильные установки и т.д.) оборудованием следует изучить инструкции по его эксплуатации, пройти специальный инструктаж и получить группу I по электробезопасности, а далее в соответствии с п. 59 «Порядка обучения от 24.12.2021г. №2464» периодически проходить проверку знаний требований охраны труда, но не реже одного раза в 3 года.
- 4.4 Бармен в соответствии Приказом Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н должен ежегодно проходить периодический медицинский осмотр.
- 4.5 Бармен освобожден от прохождения первичного (повторного) инструктажа по охране труда на рабочем месте, но в случае нарушения им требований охраны труда и/или при перерыве в работе более чем на 30 календарных дней, работник обязан пройти внеплановый инструктаж.
- 4.6 Для бармена при приеме на работу устанавливается испытательный срок — 3 месяца. Условия работы для сотрудника на испытательном сроке не могут быть хуже, чем условия для остальных работников учреждения.
- 4.7 Бармен, допущенный к самостоятельной работе, должен знать:
- правила внутреннего трудового распорядка учреждения;
 - правила, нормы и инструкции по охране труда и электробезопасности (свои и подчиненного персонала);
 - правила противопожарной безопасности и места размещения «Схем эвакуации при пожаре»;
 - требования по эвакуации персонала и посетителей из здания при возникновении пожара или ЧС;
 - места размещения и правила использования первичных (стационарных и переносных) средств пожаротушения и другого противопожарного имущества учреждения;
 - требования локальных правовых актов по предотвращению на рабочих местах производственных травм и ущерба здоровью для персонала/посетителям; а также по правильному применению СИЗ;
 - безопасные приемы и методы в работе, влияющие на качество торгово-хозяйственной деятельности учреждения;
 - безопасные приемы и методы в работе персонала кафе, влияющие на качество культурно-досуговой и сопутствующей ей производственной деятельности учреждения, а также создающие посетителям комфортные условия в период антрактов, культурных мероприятий и т.д.;
 - безопасные способы эксплуатации аудио-видео и другой специальной аппаратуры, используемой в работе бара кафе в период культурно-досуговых и других мероприятий;
 - требования по правильному хранению (в баре, на складе и т.д.) продуктов, алкоголя и посуды;
 - способы оказания первой помощи при несчастных случаях;
 - месторасположение аптечек первой помощи и уметь ими пользоваться.
- 4.8 Бармен, показавший неудовлетворительные навыки и знания требований безопасности в области охраны труда при выполнении работ по профилю занимаемой должности, к самостоятельной работе не допускается.
- 4.9 Бармен, направленный для участия в несвойственных его профессии работах, должен пройти целевой инструктаж по безопасному выполнению предстоящих работ.
- 4.10 Бармену запрещается пользоваться спец. оборудованием/аппаратурой, кассовым аппаратом и оргтехникой, приборами/инструментом и приспособлениями, безопасному обращению с которым он не обучен.

4.11 Во время работы на бармена могут оказывать неблагоприятное воздействие в основном следующие опасные и вредные производственные факторы:

- 4.11.1 тяжесть трудового процесса, неудобное рабочее положение тела, стереотипные рабочие движения, связанные с постоянной работой стоя в течение всего рабочего дня;
- 4.11.2 напряженность трудового процесса, перенапряжение зрительного анализатора;
- 4.11.3 опасность поражения током вследствие контакта с токоведущими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенный контакт);
- 4.11.4 опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскользывании скользким поверхностям и по мокрым полам в баре, при нештатной ситуации;
- 4.11.5 негативное воздействие световой среды (недостаточная/повышенная освещенность) на рабочем месте (в рабочей зоне);
- 4.11.6 опасность термических ожогов при работе с горячими жидкостями (пар) и бытовыми электронагревательными приборами (тостеры, кофе машины и чайники);
- 4.11.7 опасность механических травм при работе с баллонами (пиво) под давлением;
- 4.11.8 опасность натекания на неподвижную колющую поверхность (острие).
- 4.11.9 опасность пореза частей тела, в том числе: ножом, ножницами, острыми кромками, заусенцами и шероховатость на поверхностях инструментов и оборудования;
- 4.11.10 опасность травмирования, в том числе падающим грузом/тарой при их неправильном складировании товара;
- 4.11.11 опасность насилия от третьих лиц, в том числе неадекватное поведение посетителей.

4.12 Для предупреждения возможности возникновения пожара бармен должен соблюдать требования пожарной безопасности сам и не допускать нарушения этих требований посетителями (другими работниками) учреждения.

4.13 Бармен обязан соблюдать трудовую и производственную дисциплину, правила внутреннего трудового распорядка и личной гигиены;

4.14 Бармен (при необходимости, если с кем-либо из работников произошел несчастный случай) должен уметь оказать первую помощь, пользоваться медицинской аптечкой, сообщить о случившемся зам. директора по АХЧ (дежурному по учреждению) и сохранить обстановку происшествия, если это не создает опасности для окружающих людей.

4.15 Запрещается выполнять работу:

- самому и раздавать производственные задания (работу) другим работникам если это несет угрозу жизни и здоровью, как самого работника, так и третьим лицам;

- находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или в рабочее время.

4.16 Бармен, допустивший нарушение или невыполнение требований инструкции по охране труда, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечен к дисциплинарной ответственности, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение связано с причинением материального ущерба, то виновный может привлекаться к материальной ответственности в установленном порядке.

4.17 Работник обязан:

4.17.1 соблюдать требования Правил внутреннего трудового распорядка дня, соблюдать самому требования охраны труда и улучшать менеджмент в сфере охраны здоровья и безопасности труда (не менее чем 1 раз в месяц проводить в баре санитарный день);

4.17.2 проходить инструктаж и стажировку (не менее 2-х смен) по охране труда на рабочем месте, обучение безопасным методам и приемам выполнения работ, обучение по оказанию первой помощи пострадавшим в период трудовой деятельности, а также проверку знаний требований охраны труда;

4.17.3 проходить (перед началом работы) у ответственного за производственный контроль в учреждении визуальный осмотр кожного покрова открытых участков тела на предмет отсутствия дерматита, фурункулов и гнойничковых сыпей;

4.17.4 принимать меры к недопущению в баре кафе бытового и производственного травматизма (в состоянии алкогольного опьянения) среди посетителей и/или персонала;

4.17.5 немедленно приостановить выполнение работы (при выявлении нарушений в трудовой деятельности персонала), вредящей здоровью как самих работников, так и окружающих их людей (посетители и т.д.);

4.17.6 немедленно извещать зам. директора по безопасности (зам. директора по АХЧ) учреждения о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае происшедшем в период трудовой и культурно-досуговой деятельности или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления);

4.17.7 проходить обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течении трудовой деятельности) медицинские осмотры, другие обязательные медицинские осмотры, а также проходить внеочередные медицинские осмотры по направлению работодателя в случаях, предусмотренных Трудовым Кодексом и иными федеральными законами.

5 Требования охраны труда перед началом работы

5.1. Перед началом работы бармену следует включить полностью и проверить исправность искусственного освещения в кафе и баре (работы светильников и надежности их крепежа), при необходимости произвести проветривание помещения, привести в порядок рабочее место (рационально разместить на барной стойке кассовый аппарат, посуду, стаканы, столовые приборы и оргтехнику так, чтобы они не мешали работе).

5.2. Пouchить у заведующего кафе (при его отсутствии - у завхоза) салфетки и готовые моющие растворы и т.д.

5.3. Убедиться в безопасности рабочего места:

- проверить барную стойку на соответствие требованиям эргономики и СанПиН, убрать посторонние предметы и все, что может препятствовать безопасным условиям труда или создать дополнительную опасность (профилактика травматизма);
- проверить расстановку и прочность крепления мебели в зале кафе и перед барной стойкой;
- убедиться в свободности выхода (эвакуации в случае пожара) из кафе, а также в наличии и доступности переносных средств пожаротушения;
- убедиться в исправности кассового аппарата, осветительной и видео/аудио аппаратуры кафе, а также целостности подводящих электрических проводов (кабелей) и их укладку, в отсутствии разрушений на электрических розетках;
- убедиться в исправности смесителей горячего/холодного водоснабжения для исключения термических ожогов;
- обеспечить в районе барной стойки минимальное количество спиртосодержащей продукции (соблюдение противопожарного режима);
- проверить наличие и укомплектованность аптечки первой помощи.

5.4. Дополнительные требования при работе за барной стойкой и на складе кафе:

- проверить состояние производственных (барной и складской) зон; при необходимости следует принять меры к наведению чистоты и порядка;
- убедиться в устойчивости стеллажей для хранения продуктов, посуды и алкоголя (напитков);
- убрать из рабочей зоны и сложить в одно место пустую тару и использованную посуду.

5.5. Обнаруженные во время проверки дефекты следует устранить. При невозможности устранения неисправностей своими силами, подать заявку соответствующим специалистам (через дежурного по учреждению или зам. директора по АХЧ) - работы производить нельзя.

5.6. Бармен не должен приступать к работе, если у него имеются сомнения в обеспечении своей (окружающих людей) безопасности при выполнении предстоящей работы.

6 Требования охраны труда во время работы

- 6.1. Руководствоваться настоящей ИОТ и должностной инструкцией бармена.
- 6.2. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, требования должностной инструкции и инструкций по охране труда, пожарной безопасности в баре и на складе кафе.
- 6.3. Соблюдать менеджмент в сфере охраны здоровья и безопасности труда работников и посетителей бара, быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.
- 6.4. Готовить коктейли, бутерброды и т.д., размещая их в чистой посуде. Поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, соблюдая правила личной гигиены (мыть руки с мылом, использовать кожные антисептики после соприкосновения с грязными предметами и т.д.). Пить только кипяченую или бутилированную воду. При работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, следует пользоваться защитными гигиеническими перчатками, защитными кремами, очищающими пастами, а также смывающими и дезинфицирующими средствами.
- 6.5. Контролировать отсутствие загромождения проходов, запасных эвакуационных выходов и свободного доступа к средствам пожаротушения. Не допускать курение в помещениях бара и кафе, запрещать разведение открытого огня в служебных помещениях.
- 6.6. Следить (в течение всего рабочего времени) за исправной работой используемого в баре холодильного оборудования, аудио-видеоаппаратуры и оргтехники, принимать необходимые меры к их ремонту (заявкой через дежурного по учреждению), изымать из использования поврежденные (с дальнейшей сдачей на склад).
- 6.7. Осуществлять сбор и очистку использованной посуды, стаканов и столовых приборов от пищевых отходов (упаковки и/или мусора) и грязи в специальные емкости (ведра) с применением индивидуальных средств защиты рук. При этом бытовой мусор в емкостях (ведрах) не уплотнять.
- 6.8. Не допускать присутствия посторонних лиц в производственной зоне (за барной стойкой).
- 6.9. Не передвигать и не переносить самому груз выше установленных норм. При переноске любых грузов следует соблюдать установленные нормы перемещения (для мужчин и женщин) тяжестей вручную. При переноске тяжестей на расстояние до 25 м для мужчин допускается максимальная нагрузка 50 кг.
- 6.10. Женщинам разрешается поднимать и переносить тяжести вручную:
- постоянно в течение рабочей смены – массой не более 7 кг;
- периодически (до 2-х раз в час) при чередовании с другой работой – массой не более 10 кг.
- 6.11. Во время работы бармена следует быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.
- 6.12. Направлять работу коллег на правильное и безопасное использование оборудования, инвентаря и техники бара, а также на предотвращение аварийных ситуаций в кафе, на исключение травм и ущерба для здоровья посетителей. При выявлении нарушений и/или неисправностей, вредящих здоровью работника или окружающим его людям, приостановить выполнение работы и доложить непосредственно заведующему кафе (зам. директора по АХЧ) учреждения.

7 Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 7.1. При возникновении аварийных (чрезвычайных) ситуаций, в случае обнаружения нарушений требований охраны труда, которые создают угрозу здоровью или личной жизни самого бармена, другого персонала и/или посетителей учреждения, работник должен обратиться к зав. кафе (дежурному по учреждению) и сообщить ему об этом, а в случае необходимости - в экстренные службы по номерам телефонов, находящихся на посту дежурного по учреждению. До устранения угрозы следует прекратить работу и покинуть опасную зону.
- 7.2. Бармен при возникновении во время работы аварийной ситуации, связанной с коротким замыканием, выходом из строя электропроводки, электрооборудования/аппаратуры или оргтехники, а также если работник почувствует хотя бы слабое воздействие электрического тока, должен принять необходимые меры по локализации (устранению) аварийной ситуации с привлечением специалистов обслуживающей (аутсорсинговой) организации. На период

локализации аварии и до устранения неисправности работа на указанных рабочих местах должна быть немедленно прекращена.

7.3. Если бармен оказался свидетелем несчастного случая, то работник должен немедленно оказать первую помощь пострадавшему и освободить от действия травмирующего фактора (соблюдая при этом собственную безопасность), вызвать скорую помощь по телефону 03 с городского телефона, 103 с мобильного или 112 (единый номер экстренных служб) и сообщить об этом зам. директора по АХЧ (дежурному по учреждению).

7.4. Для проведения расследования причин возникновения несчастного случая, по возможности, следует сохранить обстановку на месте происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью людей, не нарушает технологического процесса и не приведет к аварии или зафиксировать на фото и видео. Сообщить о несчастном случае специалисту по охране труда и заместителю директора по безопасности.

7.5. При обнаружении пожара или признаков горения (задымление, запах гари, повышение температуры и т.п.) необходимо немедленно уведомить об этом пожарную охрану МЧС по телефону 01 с городского телефона, 101 с мобильного или 112 (единый номер экстренных служб) и сообщить об этом заведующему кафе (дежурному по учреждению).

7.6. До прибытия пожарной охраны нужно принять меры по быстрой и безопасной эвакуации людей к месту сбора:

- покидая рабочее место (бар) и/или рабочую зону работник обязан отключить все электроприборы, выключить свет, плотно закрыть за собой окна и двери во избежание быстрого распространения огня и дыма в смежные помещения;
- быстро, без суеты и паники эвакуироваться самому и организовать эвакуацию персонала и посетителей учреждения (особое внимание к детям и маломобильным гражданам) из здания согласно «Плану эвакуации людей при пожаре» в безопасное место;
- в ходе эвакуации не допускать встречных и пересекающихся потоков людей.

7.7. При отсутствии явной угрозы жизни:

- приступить к тушению очага возгорания (пожара) при помощи переносных средств пожаротушения;
- организовать эвакуацию денег, особо ценных материальных средств и алкоголя.

8 Требования охраны труда по окончанию работы

8.1. По окончании работы в баре следует осмотреть и очистить от грязи (упаковки, остатков пищи и т.д.) рабочее место.

8.2. Отключить искусственное освещение помещения.

8.3. Закрыть окна и двери в кафе, пищеблоке, складе.

8.4. О всех выявленных неисправностях, нарушениях и недостатках, замеченных в процессе работы и не устраненных в течение рабочего времени необходимо сообщить зав. кафе (зам. директора учреждения по АХЧ).