

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. Афанасьев* А.Н. Афанасьев

29.04.2024 г.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА  
ДЛЯ ЗАВЕДУЮЩЕГО КАФЕ  
ИОТ.ДК.04.50-24**

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 руководителя.

1.2 Требования настоящей Инструкции направлены: на регламентацию торгового (учет, хранение, продажа, списание продуктов и других материальных средств) и хозяйственного (санитарно-гигиеническая обработка помещений, оборудования и посуды) обслуживания в учреждение; на создание комфортных условий потребителям; на обеспечение жизни и здоровья работника(ов) учреждения, выполняющих работы в качестве заведующего кафе (далее - зав. кафе), а также лиц, руководящих им.

1.3 Требования настоящей инструкции являются обязательными для зав. кафе 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 зав. кафе допускаются работники: не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, имеющие стаж работы на руководящих должностях, а также необходимую теоретическую и практическую подготовку, прошедшие вводный инструктаж по охране труда, прошедшие обучение по специальным программам (А, Б, ПП и СИЗ), аттестованные квалификационной комиссией специализированного учреждения, осуществляющего образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию общеобразовательным программам в области охраны труда и получившие допуск к самостоятельной работе.

4.2 Рабочее место зав. кафе по результатам специальной оценки условий труда соответствует второму классу (допустимые) условий труда.

4.3 Зав. кафе для выполнения работ с электрическим (оргтехника, 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 Зав. кафе в соответствии Приказом Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н должен ежегодно проходить периодический медицинский осмотр.

4.5 Зав. кафе освобожден от прохождения первичного (повторного) инструктажа по охране труда и стажировки 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 зав. кафе 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 Зав. кафе, 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»;
- правила обращения с экологически опасными веществами и отходами, меры по защите окружающей среды;
- 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 нормативно-правовых актов РФ и локальных нормативных актов МАУК «Дворец культуры», регламентирующих деятельность структурных подразделений (отделов), а также безопасные в плане здоровья и условий труда методы по предотвращению на рабочих местах производственных травм, по исключению ущерба здоровью персонала (посетителей) при проведении в учреждении культурно-досуговых мероприятий;
- безопасные приемы и методы в работе подчиненного персонала кафе, влияющие на качество культурно-досуговой и сопутствующей ей производственной (торговой) 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 для создания комфортных условий посетителям во время работы кафе;
- требования по правильному хранению (на складе, пищеблоке и т.д.) продуктов, посуды, алкоголя и другого взрыво-пожароопасного имущества;
- способы оказания первой помощи при несчастных случаях;
- месторасположение аптек первой помощи и уметь ими пользоваться.



4.8 Зав. кафе, 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 Зав. кафе, направленный для участия в несвойственных его профессии работах, должен пройти целевой инструктаж по безопасному выполнению предстоящих работ.

4.10 Зав. кафе запрещается пользоваться спец. оборудованием/аппаратурой, оргтехником, приборами/инструментом и приспособлениями, безопасному обращению с которым он не обучен.

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

4.11.1 тяжесть трудового процесса, эмоциональные нагрузки;

4.11.2 опасность поражения током вследствие контакта с токоведущими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенный контакт);

4.11.3 опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подкальзывании при передвижении на лестнице, по мокрым полам и при нештатной ситуации;

4.11.4 негативное воздействие световой среды (недостаточная/повышенная освещенность) на рабочем месте (в рабочей зоне);

4.11.5 опасность натекания на неподвижную колющую поверхность (острие).

4.11.6 опасность пореза частей тела, в том числе: ножом, ножницами, острыми кромками, заусенцами и шероховатость на поверхностях инструментов и оборудования;

4.11.7 опасность травмирования, в том числе падающим грузом/тарой при их неправильном складировании товара;

4.11.8 опасность насилия от третьих лиц, в том числе неадекватное поведение посетителей и шалости подростков (детей).

4.11.9 травмы, ожоги вследствие пожара или взрыва.

4.12 Для предупреждения возможности возникновения пожара зав. кафе должен соблюдать требования пожарной безопасности сам и не допускать нарушения этих требований подчиненными и другими работниками учреждения.

4.13 Зав. кафе обязан соблюдать трудовую и производственную дисциплину, правила внутреннего трудового распорядка и личной гигиены (ношение спец. одежды);

4.14 Зав. кафе (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 Зав. кафе, 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 кафе санитарный день);

4.17.2 принимать меры к недопущению на рабочих местах подчиненного персонала (в кафе и других служебных помещениях) производственного травматизма и профзаболеваний;



4.17.3 получить (в соответствии с п.1095 приказа Минтруда и социальной защиты РФ от 29.10.2021 № 767н: костюм (халат) для защиты от общих производственных загрязнений – 2 шт., обувь специальная для защиты от общих производственных загрязнений, механических воздействий (истирания) и скольжения – 1 пара правильно применять самому и контролировать применение подчиненными средств индивидуальной защиты, смывающих и дерматологических СИЗ;

4.17.4 проходить инструктаж по охране труда, обучение безопасным методам и приемам выполнения работ, а также по оказанию первой помощи пострадавшим при проведении трудовой и культурно-досуговой деятельности, проверку знаний требований охраны труда;

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

4.17.6 немедленно извещать зам. директора по АХЧ (лицо, его замещающее) 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;

4.17.8 участвовать в административном и производственном контроле по охране труда в подразделениях учреждения.

## **5 Требования охраны труда перед началом работы**

5.1 Перед началом работы зав. кафе следует надеть спецодежду, включить полностью и проверить исправность искусственного освещения в кафе и на рабочем месте (визуально убедиться в исправной работе светильников и надежности их крепежа), при необходимости произвести проветривание помещения, привести в порядок рабочее место (разместить на рабочем столе документы и оргтехнику так, чтобы они не мешали работе, а уровень освещенности рабочего места, угол наклона монитора персонального компьютера и высота рабочего кресла минимизировали напряженность трудового процесса).

5.2 Убедиться в безопасности рабочего места:

- проверить расположение мебели кафе и своего рабочего места на соответствие требованиям эргономики и СанПиН, убрать посторонние предметы и все, что может препятствовать безопасным условиям труда или создать дополнительную опасность (профилактика травматизма);
- убедиться в свободности выхода (эвакуации в случае пожара) из кафе, а также в наличии и доступности переносных средств пожаротушения;
- убедиться в исправности специальной и оргтехники, осветительной и видео/аудио аппаратуры кафе, а также целостности подводящих электрических проводов (кабелей) и их укладки, в отсутствии разрушений на электрических розетках;
- проверить наличие и укомплектованность аптечки первой помощи.

5.3 Дополнительные требования при работе на складе и пищеблоке кафе:

- проверить состояние производственных и складских помещений; при необходимости следует принять меры к наведению чистоты и порядка;
- убедиться в устойчивости стеллажей для хранения продуктов, посуды и алкоголя (напитков).

5.4 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.

5.5 Убедиться в наличии и работоспособности подчинённого персонала:

- провести планерку (в плановом порядке или при необходимости) с указанием недостатков у подчиненных по соблюдению безопасных методов во время работы (особое внимание к массовым



мероприятиям с количеством посетителей более 50 человек и работам на улице при неблагоприятных метеоусловиях);

- проконтролировать здоровье/хорошее самочувствие у подчиненного персонала, соблюдение ими режима труда и отдыха (при необходимости организовать замену больного работника).

5.6 Зав. кафе 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 зав. кафе.

6.2 Контролировать выполнение подчиненным персоналом правил внутреннего трудового распорядка, должностных инструкций, инструкций по охране труда, пожарной безопасности в производственных помещениях (баре, складе, пищеблоке). Давать указания подчиненному персоналу по содержанию в чистоте и соблюдению санитарных норм в помещениях кафе.

6.3 Контролировать менеджмент в сфере охраны здоровья и безопасности труда работников и посетителей кафе, быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

6.4 Работать в специальной одежде на складе и в пищеблоке. При работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, следует пользоваться защитными 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 и запрещать разведение открытого огня в помещениях кафе.

6.6 Следить (в течение всего рабочего времени) за исправной работой используемого в кафе оборудования, аппаратуры и оргтехники, за исправным состоянием всех видов уборочного инвентаря, принимать необходимые меры к их ремонту (заявкой через дежурного по учреждению), изымать из использования поврежденные инструменты (со сдачей на склад завхозу).

6.7 Следить за чистотой и порядком на рабочем месте, соблюдать правила личной гигиены (мыть руки с мылом, использовать кожные антисептики после соприкосновения с грязными предметами и т.д.). Пить только кипяченую или бутилированную воду.

6.8 Не допускать присутствия посторонних лиц в производственную зону кафе.

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 зав. кафе следует быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

6.12 При выявлении нарушений и/или неисправностей, вредящих здоровью работника или окружающим его людям, приостановить выполнение работы и доложить непосредственно зам. директора по АХЧ (директору) 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 зав. кафе, его подчиненных, другого персонала и/или посетителей учреждения, работник должен обратиться к зам. директора по АХЧ (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 Зав. кафе 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 зав. кафе 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 зам. директора по АХЧ (дежурному по учреждению).

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

- покидая рабочее место (помещение) 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 и организовать эвакуацию особо ценных материальных средств и алкоголя.

## **8 Требования охраны труда по окончанию работы**

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

8.2 Снять спецодежду, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкаф, а при необходимости загрязненную спецодежду сдать в стирку.

8.3 Отключить искусственное освещение помещения.

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

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