

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Директор Чернігівського  
центру ПТО  
\_\_\_\_\_ **Н.О. Потехіна**  
наказ від „\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_р  
№ \_\_\_\_\_

**ІНСТРУКЦІЯ**  
**з охорони праці № \_\_\_\_\_**  
**для бармена**

**1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**

1.1. Інструкція з охорони праці (далі - Інструкція ) розроблена згідно з вимогами Закону України "Про охорону праці" і встановлює правила виконання робіт і поведінки працівника на території підприємства, у виробничих приміщеннях та на робочому місці відповідно до державних, міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці.

1.2. Відповідно до статті 18 Закону України "Про охорону праці" працівник зобов'язаний "знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці, правила поводження з машинами, механізмами, устаткуванням та іншими засобами виробництва, користуватися засобами колективного та індивідуального захисту, проходити у встановленому порядку попередні та періодичні медичні огляди".

1.3. В залежності від конкретних умов організації виробничого процесу, а також в зв'язку з допущеними аваріями і нещасними випадками, до Інструкції додатком можуть вноситися зміни і доповнення, які викладаються на окремому аркуші за підписом керівника відповідного структурного підрозділу.

1.4. Інструкція є обов'язковим для виконання нормативним документом для робітників, які працюють в сфері громадського харчування за професією бармена.

1.5. До роботи барменом допускаються особи віком не молодше 18 років, які пройшли спеціальне навчання за фахом, можуть працювати в закладах громадського харчування за станом здоров'я відповідно з медичним висновком лікувально-профілактичного закладу. Під час роботи бармен повинен проходити періодичні медичні огляди - один раз на півроку з відміткою про це в особистій медичній книжці.

Власник (керівник) має право притягнути бармена, який ухиляється від проходження обов'язкового медичного огляду, до дисциплінарної відповідальності і зобов'язаний відсторонити його від роботи без збереження заробітної плати.

1.6. При прийомі на роботу бармен зобов'язаний пройти підготовку за програмою санмінімуму і здати залік, з відміткою про це у відповідному журналі I в особистій медичній книжці. В подальшому бармен повинен щороку проходити перевірку знань з санмінімуму з відміткою в особистій медичній книжці. Особи, які не здали заліків з санмінімуму, до роботи не допускаються.

1.7. При прийомі на роботу, а також в процесі роботи бармен повинен проходити вступний, первинний, повторний, а в разі необхідності - позаплановий та цільовий інструктаж з охорони праці, виробничої санітарії, пожежної безпеки, а також з питань подання першої допомоги потерпілим від нещасних випадків.

Після первинного інструктажу на робочому місці бармен повинен протягом 2-3 змін, в залежності від стажу роботи, пройти стажування під керівництвом досвідченого кваліфікованого

працівника, який призначається наказом або розпорядженням по структурному підрозділу.

Повторний інструктаж проводиться через 6 місяців.

1.8. Бармен, який використовує в роботі електричне обладнання повинен додатково пройти навчання з правил його безпечної експлуатації та мати відповідне посвідчення.

1.9. Бармен зобов'язаний виконувати Правила внутрішнього трудового розпорядку, дотримуватися трудової і технологічної дисципліни, вимог нормативних актів про охорону праці.

Забороняється з'являтися на робочому місці в стані алкогольного, наркотичного або токсичного сп'яніння, вживати спиртні напої на роботі, палити в місцях, де відповідно до вимог пожежної безпеки та виробничої санітарії встановлена така заборона.

Бармен повинен дотримуватися встановленого розпорядку роботи. До початку роботи відмітити своє прибуття на роботу, а після закінчення робочого дня - вибуття з роботи у журналі (або у табельника - як встановлено у структурному підрозділі).

1.10. Бармен повинен виконувати тільки ту роботу, яка доручена, якій навчений і з якої проінструктований. При отриманні нової роботи - необхідно одержати від безпосереднього керівника робіт цільовий інструктаж з охорони праці.

1.11. Під час роботи на бармена можуть впливати такі небезпечні і шкідливі фактори виробничого середовища:

- протяги; висока температура, підвищена вологість і загазованість робочої зони;
- підвищена температура поверхні обладнання;
- електричний струм при пошкодженні ізоляції струмопровідних частин;
- створення слизької підлоги при попаданні на неї рідин і продуктів.

Вказані фактори виробничого середовища можуть призвести до травмування, отруєння, захворювання.

1.12. Бармен повинен використовувати за призначенням та дбайливо відноситися до виданого санітарного одягу та інших засобів індивідуального захисту, а також виконувати правила користування ними.

Санітарний одяг та засоби індивідуального захисту є майном підприємства і підлягають обов'язковому поверненню при звільненні, переводі на іншу роботу, де ці засоби не передбачені нормами, а також після закінчення строку носки замість отриманих нових.

У разі пропажі санітарного одягу та засобів індивідуального захисту у встановлених місцях їх зберігання або їх псування з причин, що не залежать від працівника, йому видається інший, придатний для використання комплект одягу, засобів індивідуального захисту тощо.

1.13. Під час роботи бармен повинен дотримуватися наступних санітарних норм і правил особистої гігієни, зокрема:

- приходити на роботу у чистому одягу та взутті;
- не переодягатись на робочому місці, всі особисті речі і верхній одяг залишати в побутових приміщеннях;
- роботу виконувати в охайно заправленому, чистому форменому одягу. Забороняється заколювати і тримати в кишенях одягу булавки, скляні та гострі предмети;
- своєчасно та коротко підстригати нігті;
- перед початком роботи мити руки з милом;
- не мити руки маслом, емульсією, гасом тощо;
- після відвідування туалету старанно мити руки з милом, бажано дезинфікуючим;
- приймати їжу в спеціально відведених для цього місцях;
- воду для пиття вживати з спеціально обладнаних місць;
- при появі ознак застудного захворювання або шлункової дисфункції, а також нагноювань, порізів, опіків повідомляти керівництво та звертатися в медичні заклади для лікування;
- повідомляти про всі випадки захворювання шлунковими інфекціями членів своєї сім'ї.

Забороняється забруднювати навколишнє природне середовище.

1.14. Невиконання барменом вимог цієї Інструкції вважається порушенням трудової дисципліни, за яке він може бути притягнутий до дисциплінарної, адміністративної, матеріальної або кримінальної відповідальності згідно з законодавством України.

## **2 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ**

2.1. Необхідно одягнути належний санодяг, а домашній - залишити в шафі санітарно-побутового приміщення. Волосся прибрати під шапочку, вмити руки.

2.2. Перевірити стан і відповідність вимогам безпеки робочого місця і підходів до нього, а саме:

- відсутність на підлозі води, сторонніх предметів, пролитих або розсипаних залишків продуктів харчування тощо;
- наявність та справність підлогових решіток - їх рейки мають бути цілими, решітка не повинна перекидатись при наступанні на її край;
- справність обладнання, блокувальних пристроїв, відповідних контрольно-вимірювальних приладів і захисних огорожень;
- цілісність і справність ізоляції електропроводки, розеток, кнопок на пультах (щитах) керування, наявність та справність заземлення.

2.3. Підготувати необхідний інвентар і інструмент та перевірити його справність.

Ножі, за винятком різальної кромки, не повинні мати гострих граней. Різальна кромка повинна бути рівномірно загострена під кутом в межах 16-18<sup>0</sup>, клинок ножа не повинен мати тріщин, задирок, раковин і гофр та перекосу відносно ручки. Поверхня ручки не повинна мати глибоких подряпин, відколів, тріщин і сучків. У разі сточування клинків ножів за шириною більше, ніж на 40% або несправності, інструмент повинен бути замінений.

Столовий і чайний посуд не повинен мати тріщин та відбитих країв, а емальований - пошкодженої емалі.

2.4. Підготувати до продажу продукти у спеціально призначеному для цього приміщенні: вивільнити від тари, протерти пляшки, банки тощо. Доручати цю роботу прибиральникам, робітникам та іншим випадковим особам не дозволяється.

2.5. Переконавшись, що вимірювальне обладнання відповідає метрологічним, торгово-експлуатаційним і санітарно-гігієнічним вимогам, має засвідчувальне тавро органів Держстандарту України та інвентарний номер.

2.6. Установити настільні ваги так, щоб станина міцно упиралася на всі чотири опори і під час роботи не сталося мимовільного переміщення чи падіння вагів.

2.7. Про всі відхилення і порушення в санітарному стані робочого місця, несправності обладнання, інструментів, пристосування, що встановлені під час приймання або заступлення на зміну необхідно повідомити свого безпосереднього керівника і не приступати до роботи до їх усунення або вжиття визначених керівником запобіжних заходів.

## **3 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВИКОНАННЯ РОБОТИ**

3.1. Під час виконання роботи бармен зобов'язаний виконувати вимоги безпеки, що передбачені інструкціями з експлуатації обладнання, розробленими заводами-виробниками, інструкціями з охорони праці для конкретного обладнання, а також цією інструкцією.

3.2. При роботі на кавоварці відкривати крани подачі пари і холодної води треба плавно, без ривків. Забороняється експлуатація кавоварки при відсутності води в котлі, несправності манометра, сигнальної лампочки рівня води, датчика автоматичного включення живлення котла, запобіжного клапану.

При застосуванні гідрофорів (підсилювачів тиску) до кавоварних машин гідравлічної дії з блок-кранами дуплекс-вимикач повинен бути налагоджений на вимикання насосу після досягнення тиску в резервуарі не більше 0,25 МПа.

Після роботи млинка для кави з дозатором ДО-15-а його механізм необхідно очищати тільки щіткою чи сухою ганчіркою. Зовнішні поверхні млинка для кави протирати сухою ганчіркою.

3.3. Кип'ятильник повинен бути встановлений на рівних міцних підставках. Перед включенням кип'ятильника в роботу перевірити наявність води в водопровідній мережі, заповнити живильну коробку кип'ятильника.

Автоматика кип'ятильника повинна забезпечувати:

- відключення та неможливість включення електронагрівачів при відсутності води в живильній коробці і кип'ятильній посудині чи при рівні її нижче допустимої межі;
- відключення електронагрівачів при наповненні збірника кип'ятку і включення їх при

зниженні рівня до заданої межі.

Під час роботи кип'ятильника не повинно бути паріння, викиду кип'ятку. З метою уникнення опіку парою і кип'ятком забороняється відкривати кришку збірника кип'ятку.

3.4. При використанні переносних електронагрівачів (електрочайник, електрокип'ятильник тощо) треба слідкувати, щоб кабель живлення не торкався нагрітих поверхонь або предметів.

3.5. Забороняється працювати на фритюрниці при знятому столі. Зливання олії з фритюрниці треба проводити слабким струменем після її вимкнення з мережі.

3.6. При роботі на обладнанні для нарізання гастрономічних товарів слідкувати, щоб його рухомі частини не виступали за межі робочої поверхні, на якій це обладнання встановлено, та не переміщувалося по ній, а також перевіряти якість заточки ножа, надійність кріплення ножа і захисного щитка.

Не допускається перевіряти гостроту ріжучих кромek ножа рукою, підтримувати будь-чим продукт в лотку та перевіряти зазори під час роботи машини. Очищати ніж від засмацьовування необхідно за допомогою виделки-лопатки і чистої серветки. Знімати решту продуктів з ножа рукою забороняється.

3.7. При експлуатації холодильного обладнання і установок необхідно дотримуватися наступних вимог:

- пуск холодильної установки в роботу після її зупинки на тривалий час (понад 24 год.) здійснювати тільки після перевірки справності установки і з дозволу особи, відповідальної за безпечну експлуатацію;

- не дозволяється експлуатація холодильних камер із знятим огороженням повітроохолоджувача, без піддонна випарника, а також без піддонна для збору конденсату;

- забороняється видалення інею з випарника механічним способом за допомогою скребоків;

- завантаження холодильника (холодильного прилавка) продуктами здійснювати після пуску холодильної машини і досягнення температури, необхідної для зберігання продуктів;

- забороняється складувати поблизу холодильного обладнання готову продукцію, тару та інші предмети;

- при виявленні витoku хладону холодильне обладнання треба негайно відключити, а приміщення провітрити. Забороняється палити і користуватися відкритим полум'ям.

3.8. При роботі з ножем лезо треба тримати від себе. Гострити ніж об мусат треба осторонь від робітників, зайнятих на інших операціях.

3.9. Для розкривання тари (ящиків, бочок, консервних банок) необхідно користуватися призначеним для цього відповідним інструментом - цвяходерами, кліщами, відбійниками і консервними ключами. При розпорюванні мішків лезо ножа треба тримати від себе, не можна допускати різких рухів ножем.

3.10. Пляшки з напоями та водою, скляні банки з соками перед розкриттям необхідно обтирати зовні чистою вологою тканиною. Розкриття склотари проводити на столі перед відпусканням споживачу. При відкриванні пляшок з шипучими напоями не можна направляти їх горловину в напрямку людей.

Не дозволяється витягування коркових пробок з горловини пляшки шляхом нанесення ударів по дну пляшки долонею руки або по твердій поверхні. Відкривати пляшки треба штопорами або ключем.

3.11. Скляні пляшки, склянки необхідно переміщати та ставити таким чином, щоб вони не вдарялися.

3.12. Не дозволяється використовувати для розливу напоїв чарки, фужери, келихи та інший посуд, який має сколи чи тріщини.

3.13. Склянки при торгівлі напоями і соками треба мити за допомогою шприців подвійної дії. При відсутності умов для миття склянок, відпускання напоїв слід проводити в стаканчики одноразового користування. Повторне використання цих стаканчиків забороняється.

3.14. Миття посуду необхідно проводити водою з температурою не нижче 40 °С з додаванням миючих засобів, полоскати проточною водою температурою 65 °С, потім ошпарити кип'ятком й просушити. Дозволяється протирати скляний посуд і прибори рушником.

3.15. Чистий столовий посуд треба зберігати у зачинених шафах або на ґратах, а прибори - в спеціальних ящиках-касетах. Забороняється зберігати прибори на підносах.

3.16. При роботі на електронному контрольно-касовому апараті необхідно дотримуватися наступних вимог:

- перед вмиканням апарату оглянути штепсель та шнур живлення і переконатися в їх справності;
- стежити, щоб на клавіатурну панель і корпус апарату не потрапляла вода;
- при несправності апарату припинити роботу і вимкнути його;
- після закінчення роботи перемикачем вимкнути його електроживлення і вийняти штепсель з електромережі.

Не дозволяється ремонт або регулювання роботи апарату після його пуску, працювати вологими руками, при знятій кришці, а також залишати апарат включеним без догляду.

### 3.17. Бармену **забороняється:**

- працювати на несправному електрообладнанні за відсутності заземлення (занулення), огороження, електроблокування, інших запобіжних пристроїв, передбачених нормативно-технічною документацією на відповідне обладнання;
- включати та виключати обладнання, робота на якому не входить в його обов'язки чи не доручена безпосереднім керівником;
- включати в електромережу обладнання несправними вилками, в несправні розетки, якщо пошкоджена ізоляція проводу;
- відкривати щити освітлення, замінювати запобіжники та лампочки, торкатися оголених проводів;
- залишати без догляду працююче обладнання.

3.18. Якщо корпус обладнання опиниться під напругою (відчуття струму), треба негайно припинити роботу і вимкнути електроенергію.

3.19. При виникненні у процесі роботи обладнання шуму, стуку, гудіння - необхідно негайно припинити роботу і вимкнути обладнання.

3.20. Бармен зобов'язаний виконувати вимоги встановлених знаків безпеки. Забороняючий знак безпеки з надписом "Не включати! Працюють люди" має право знімати тільки той, хто його встановив. Забороняється включати в роботу устаткування, якщо на пульті управління встановлено знак "Не включати! Працюють люди".

3.21. Під час руху на території необхідно ходити тільки по тротуарах чи пішохідних доріжках, при виході з будинку переконатися у відсутності рухомого транспорту.

3.22. Про кожен нещасний випадок, що стався з ним самим, або свідком якого він був, про аварію, пожежу бармен повинен негайно повідомити безпосереднього керівника робіт чи іншу посадову особу і вжити заходів до подання першої допомоги потерпілому, ліквідації аварії та гасінню пожежі. До розслідування нещасного випадку необхідно зберегти обстановку на робочому місці та устаткування у такому стані, в якому вони були на момент події, якщо це не загрожує життю і здоров'ю інших працівників і не при зведе до більш тяжких наслідків.

## 4 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ

4.1. Необхідно відключити електрообладнання (особливо електронагрівальні пристрої). Перевести все обладнання і механізми в положення, яке виключає можливість їх пуску сторонніми особами; зовнішні поверхні протерти досуха.

4.2. Прибрати робоче місце: почистити, помити, та забрати у відведене місце посуд, пристрої, інвентар та інструменти. Санітарна обробка, очищення і миття виконуються тільки після відключення обладнання від електромережі.

Дезинфекція всього столового посуду і приборів повинна проводитися 0,2% розчином хлорного вапна або 0,2% розчином хлораміну при температурі не нижче 50 °С протягом 10 хвилин.

4.3. Змінити санодейг і прибрати його в призначене місце.

## 5 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

5.1. Під час роботи можливі пожежі, загорання електропроводки, аварії з устаткуванням, що використовуються .

При виникненні пожежі необхідно викликати пожежну частину за телефоном 01, повідомити керівництво і вжити заходів ліквідації пожежі.

- 5.3. У разі подальшого поширення вогню, який загрожує особистому життю і життю оточуючих людей, необхідно евакуювати людей згідно з планом евакуації.
- 5.4. Якщо при короткому замиканні виникло займання електропроводки слід терміново вжити заходів для знеструмлення обладнання і ліквідації пожежі. Електропроводи та електроустаткування треба гасити вуглекислотними чи порошковими вогнегасниками піском.
- 5.5. При раптовому відключенні напруги треба вимкнути всі електроустановки, що знаходились у роботі.
- 5.6. В разі необхідності офіціант зобов'язаний подати першу допомогу потерпілим при аварії, від нещасного випадку, отруєння або раптово захворілому згідно з "Інструкцією з подання першої (долікарської) допомоги при нещасних випадках", використовуючи наявні в аптечці ліки і засоби.