



**КонсультантПлюс**

Проект Приказа Минтруда России  
"Об утверждении Правил по охране труда в  
сфере гостиничного обслуживания и на  
предприятиях общественного питания"  
(по состоянию на 02.02.2024)  
(подготовлен Минтрудом России, ID проекта  
02/08/02-24/00145374)

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

Дата сохранения: 12.02.2024

#### Аннотация к документу

Проектом устанавливаются государственные нормативные требования охраны труда при подготовке и проведении основных процессов и работ в организациях, оказывающих гостиничные услуги (гостиницы, отели, курортные отели, дома отдыха, центры отдыха, пансионаты, апарт-отели, комплексы апартаментов, мотели, хостелы, загородные отели, туристические базы, базы отдыха, гостиничные номера при визит-центрах) и на предприятиях общепита (рестораны, бары, кафе, столовые, буфеты, кафетерии, кофейни, предприятия быстрого обслуживания, магазины (отделы) кулинарии).

Закрепляется, что требования будут обязательны для исполнения работодателями - юрлицами независимо от их организационно-правовых форм при организации и осуществлении ими работ (оказания услуг) в сфере гостиничного обслуживания и на предприятиях общепита и работниками.

Даты проведения публичного обсуждения: 02.02.2024 - 01.03.2024. Адрес электронной почты для приема заключений: [okulova\\_le@mintrud.gov.ru](mailto:okulova_le@mintrud.gov.ru).

Подробнее о проекте см. на сайте [regulation.gov.ru](http://regulation.gov.ru).

Проект

## МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ  
от " \_\_ " \_\_\_\_\_ г. N \_\_\_\_

### ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ПО ОХРАНЕ ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В соответствии со [статьей 209](#) Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1, ст. 3; 2021, N 27, ст. 5139) и [подпунктом 5.2.28](#) Положения о Министерстве труда и социальной защиты Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 2012 г. N 610 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 26, ст. 3528; 2021, N 42, ст. 7120), приказываю:

1. Утвердить [Правила](#) по охране труда в сфере гостиничного обслуживания и на предприятиях общественного питания.
2. Установить, что настоящий приказ вступает в силу с 1 марта 2025 г. и действует до 1 марта 2031 года.

Министр  
А.О.КОТЯКОВ

Приложение  
к приказу Министерства труда  
и социальной защиты  
Российской Федерации  
от \_\_\_\_\_ г. N \_\_\_\_

---

## **ПРАВИЛА ПО ОХРАНЕ ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **I. Общие положения**

1. Правила по охране труда в сфере гостиничного обслуживания и на предприятиях общественного питания (далее - Правила) устанавливают государственные нормативные требования охраны труда при подготовке и проведении основных процессов и работ в организациях, оказывающих гостиничные услуги (гостиницы, отели, курортные отели, дома отдыха, центры отдыха, пансионаты, апарт-отели, комплексы апартаментов, мотели, хостелы, загородные отели, туристические базы, базы отдыха, гостиничные номера при визит-центрах) и на предприятиях общественного питания (рестораны, бары, кафе, столовые, буфеты, кафетерии, кофейни, предприятия быстрого обслуживания, магазины (отделы) кулинарии).

2. Требования Правил обязательны для исполнения работодателями - юридическими лицами независимо от их организационно-правовых форм при организации и осуществлении ими работ (оказания услуг) в сфере гостиничного обслуживания и на предприятиях общественного питания и работниками.

3. На основе Правил и требований технической (эксплуатационной) документации организации-изготовителя технологического оборудования, применяемого при осуществлении деятельности в сфере гостиничного обслуживания и на предприятиях общественного питания, работодателем разрабатываются инструкции по охране труда для профессий и (или) видов выполняемых работ, которые утверждаются локальным нормативным актом работодателя с учетом мнения профсоюзного органа (при наличии), либо уполномоченного работниками представительного органа (при наличии).

4. При организации выполнения отдельных видов работ и технологических процессов, применении методов работ, материалов, технологической оснастки, инструмента, инвентаря, оборудования и транспортных средств, требования к безопасному выполнению и применению которых не регламентированы Правилами, работодателем должны быть разработаны и утверждены специальные мероприятия (требования, локальные нормативные акты) по обеспечению безопасного производства работ, не противоречащие требованиям Правил и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.

5. Работодатель, исходя из специфики деятельности организации или предприятия, обязан по результатам специальной оценки условий труда провести оценку профессиональных рисков, связанных со следующими опасностями:

в организациях, оказывающих гостиничные услуги:

- 1) транспортные средства;
  - 2) подвижные части машин и оборудования;
  - 3) электрический ток, который может пройти через тело человека;
  - 4) повышенный уровень шума;
  - 5) повышенная или пониженная температура, влажность и подвижность воздуха рабочей зоны;
  - 6) материал или жидкость, имеющие высокую температуру;
  - 7) перепад высот;
  - 8) вредные химические вещества в воздухе рабочей зоны;
  - 9) скользкие, обледенелые, мокрые опорные поверхности;
  - 10) недостаточная освещенность рабочей зоны;
-

- 11) патогенные микроорганизмы;
- 12) воздействие животных и насекомых;
- 13) физические перегрузки;
- 14) психоэмоциональное напряжение, переутомление;
- 15) падающие деревья и конструкции;
- 16) ожоги при розжиге и использовании открытого огня;
- 17) загазованность колодцев;

18) иные опасности, представляющие угрозу жизни и здоровью работников, включенных работодателем в перечень идентифицированных опасностей;

на предприятиях общественного питания:

- 1) транспортные средства;
- 2) подвижные части машин и механизмов, торгово-технологического оборудования, перемещаемые товары, сырье, тара;
- 3) острые кромки, заусенцы и шероховатости на поверхностях оборудования, инструмента;
- 4) электрический ток, который может пройти через тело человека;

КонсультантПлюс: примечание.  
Нумерация подпунктов дана в соответствии с источником.

- 6) воздействие локальной вибрации при использовании ручных механизмов и инструментов;
- 7) энергия открытого пламени; выплесков жидкостей, имеющих высокую температуру;
- 8) материал или жидкость, имеющие высокую температуру;
- 9) повышенная или пониженная температура, влажность и подвижность воздуха рабочей зоны;
- 10) нагретые или охлажденные поверхности оборудования, товаров, сырья и продукции;
- 11) перепад высот;
- 12) вредные химические вещества в воздухе рабочей зоны;
- 13) скользкие, обледенелые, зажиренные, мокрые опорные поверхности;
- 14) недостаточная освещенность рабочей зоны;
- 15) патогенные микроорганизмы;
- 16) физические перегрузки;
- 17) психоэмоциональное напряжение, переутомление;

18) иные опасности, представляющие угрозу жизни и здоровью работников, включенных работодателем в перечень идентифицированных опасностей.

6. При организации выполнения работ, связанных с воздействием на работников вредных и (или)

---

опасных производственных факторов, работодатель должен принимать меры по их исключению или снижению до уровня допустимого воздействия, установленных требованиями соответствующих нормативных правовых актов.

7. При невозможности исключения или снижения уровней вредных и (или) опасных производственных факторов до уровней допустимого воздействия в связи с характером и условиями производственного процесса проведение работ без обеспечения работников средствами индивидуальной защиты (далее СИЗ) запрещается.

8. Работодатель в зависимости от специфики своей деятельности и исходя из оценки уровня профессионального риска обязан:

- 1) создавать, внедрять и обеспечивать функционирование системы управления охраной труда;
- 2) разрабатывать локальные нормативные акты, определяющие порядок функционирования системы управления охраной труда;
- 3) разрабатывать меры, направленные на создание безопасных условий труда, предотвращение производственного травматизма и профессиональной заболеваемости.

Работодатель вправе:

- 1) устанавливать дополнительные требования безопасности, не противоречащие Правилам;
- 2) в целях контроля за безопасным производством работ дополнительно применять средства, устройства, оборудование, обеспечивающие дистанционную видео-, аудио или иную фиксацию процессов производства работ.

9. Допускается возможность ведения документооборота в области охраны труда в электронном виде с использованием электронной подписи или любого другого способа, позволяющего идентифицировать личность работника, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## **II. Требования охраны труда при организации выполнения работ**

10. При организации выполнения работ работодателем должен быть установлен порядок осуществления контроля и оценки состояния условий и охраны труда, предусматривающий:

- 1) постоянный контроль исправности используемых машин и технологического оборудования, приспособлений, инструмента, проверка наличия и целостности ограждений, защитного заземления и других средств защиты, осуществляемый работниками до начала работ и в процессе работы на своих рабочих местах;
- 2) оперативный контроль за состоянием условий и охраны труда, проводимый руководителями работ и подразделений совместно с полномочными представителями работников;
- 3) периодический контроль за состоянием условий и охраны труда в структурных подразделениях, проводимый работодателем (его полномочными представителями, включая специалистов службы охраны труда) совместно с представителями первичной профсоюзной организации или иного представительного органа работников (при наличии), согласно утвержденным планам.

11. В случае выявления в ходе проводимого контроля угрозы безопасности и здоровью работников должны быть прекращены работы и приняты меры по устранению опасности, а при необходимости - обеспечена эвакуация работников.

12. Перечень профессий (должностей) работников и видов работ, к которым предъявляются дополнительные (повышенные) требования охраны труда, утверждается локальным нормативным актом работодателя.

---

### **III. Требования охраны труда, предъявляемые при осуществлении работ в организациях сферы гостиничного обслуживания и на предприятиях общественного питания**

13. С учетом специфики в организации (на предприятии) должен быть разработан перечень работ повышенной опасности, согласованный с первичной профсоюзной организацией либо иным уполномоченным работниками представительным органом, при его наличии.

14. Работы повышенной опасности должны выполняться в соответствии с нарядом-допуском на производство работ повышенной опасности, оформляемым уполномоченными работодателем должностными лицами.

15. Порядок производства работ повышенной опасности, оформления наряда-допуска и обязанности уполномоченных работодателем должностных лиц, ответственных за организацию и безопасное производство работ, устанавливаются локальным нормативным актом работодателя.

16. Наряд-допуск выдается на срок, необходимый для выполнения заданного объема работ. В случае возникновения в процессе производства работ вредных и (или) опасных производственных факторов, не предусмотренных нарядом-допуском, работы должны быть прекращены, наряд-допуск аннулирован. Работы должны возобновляться после выдачи нового наряда-допуска.

Уполномоченные должностные лица, выдавшие наряд-допуск, должны осуществлять контроль за выполнением предусмотренных в нем мероприятий по обеспечению безопасного производства работ.

### **IV. Требования охраны труда, предъявляемые к территориям и производственным помещениям**

17. Маршруты передвижения работников и движения транспорта с наступлением темноты или при плохой видимости должны быть обеспечены искусственным освещением.

18. В зимнее время территории, кровли должны своевременно очищаться от снега и наледи. Пути передвижения должны своевременно обрабатываться противоскользящим материалом.

В случаях, когда уборка снега и наледи затруднена, так же при выполнении снегоуборочных работ с крыш зданий и сооружений, опасные участки должны быть ограждены и (или) отмечены информационными (предупреждающими) знаками.

19. Резервуары, водоемы, колодцы, находящиеся на территории, должны быть закрыты крышками, настилами или ограждены со всех сторон перилами.

20. В производственных помещениях с постоянным пребыванием людей следует предусматривать естественное и искусственное освещение. Для защиты работников от прямых солнечных лучей необходимо принимать меры, снижающие или исключающие риск перегрева.

21. Производственные помещения должны быть оборудованы естественной и (или) принудительной приточно-вытяжной общеобменной вентиляцией, обеспечивающей оптимальные или допустимые параметры воздуха рабочей зоны.

22. В производственных помещениях, в которые возможно поступление в воздух рабочей зоны вредных веществ в количестве, превышающем предельно допустимые концентрации, должна быть предусмотрена аварийная вентиляция и сигнализация (детекторы газа).

23. Полы помещений должны располагаться на одном уровне, быть ровными, без выбоин, нескольких. С целью исключения падения работников необходимо применение предупредительных знаков или альтернативной демаркации.

24. Ковровые дорожки и другие напольные покрытия в помещениях должны крепиться к полу.

25. Для обеспечения безопасности работников предприятий общественного питания при обращении с оконными, дверными и витринными стеклами, необходимо наклеивать на них специальную защитную пленку.

26. В производственных помещениях, в которых размещается оборудование, генерирующее шум выше допустимого (вентиляционные, отопительные, холодильные установки, установки кондиционирования воздуха, электромеханическое оборудование), для защиты работников от его вредного воздействия работодатель обязан принять меры по его снижению до установленных допустимых значений.

#### **V. Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования**

##### **Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования в организациях, предоставляющих гостиничные услуги**

##### **Требования охраны труда при выполнении работ по профессиональной уборке помещений**

27. При выполнении уборочных работ необходимо проверить состояние полов и других убираемых поверхностей. При наличии на убираемых поверхностях опасных и вредных веществ, осколков стекла следует убрать их, соблюдая меры безопасности.

28. Во избежание пореза рук запрещается уплотнять мусор, собранный в корзине или урне, рукой.

29. Запрещается протирать электрические розетки, отключающиеся устройства и другие электрические приборы, которые находятся под напряжением, влажной ветошью (техническими салфетками, неткаными материалами, протирочной бумагой и т.п.).

30. Перед влажной уборкой дверей, панелей и стен необходимо убедиться в отсутствии травмоопасных элементов (гвоздей, острых краев и др.) на их поверхности. При влажной уборке окон следует проверить прочность крепления рам и стекол.

31. Перед тем как передвигать столы и другую мебель, необходимо убрать с их поверхности предметы, которые могут упасть.

32. При протирании стен, потолков, окон необходимо использовать исправную, испытанную лестницу-стремянку оборудованными противоскользящими устройствами и выполнять работы только вдвоем (при одном страхующем). Запрещается для работы на высоте применение подручных материалов и средств (столов, ларей, тары и т.п.).

33. При эксплуатации электропылесоса и других электробытовых приборов необходимо выполнять следующие требования:

1) во время работы кабель электропылесоса должен быть защищен от случайного повреждения и соприкосновения с металлическими, горячими, влажными поверхностями или предметами;

2) при пользовании электропылесосом его кабель не следует натягивать, перекручивать и перегибать, а также ставить на него какие-либо предметы или становиться на него;

3) не допускается оставлять без надзора электропылесос, присоединенный к сети;

4) нельзя отключать электробытовые приборы, выдергивая вилку из розетки за шнур, а также передвигать пылесос за электрический шнур или шланг;

5) запрещается пользоваться пылесосом с неисправным электрическим шнуром;

6) иные требования установленные руководством (инструкцией) по эксплуатации пылесоса.



---

34. Техническое обслуживание централизованной системы пылеудаления (при ее наличии в гостинице) должно осуществляться лицами, имеющими соответствующую профессию (должность), прошедшими в установленном порядке обучение безопасным методам и приемам работы, знающими механическую и электрическую части системы и дистанционное управление ее работой.

35. Ввиду мелкой дисперсности пыли необходимо не допускать ее разлетания, высыпания на поверхность пола, и помещать ее в плотные пакеты для вывоза в места утилизации, обезвреживания, размещения отходов.

36. При уборке санитарно-бытовых помещений мытье полов необходимо производить специальными моющими растворами.

37. Все работы по уборке и мытью полов необходимо выполнять в резиновых перчатках.

38. При осуществлении влажной уборки плиточных полов, обязательно выставлять специальные предупредительные таблички об опасности падения.

39. При протирке кафельных стен запрещено вставать на край ванны.

40. Для производственных процессов, в которых используются химикаты, должны быть предусмотрены способы нейтрализации и уборки пролитых или рассыпанных химикатов.

41. Используемые препараты для дезинфекции, дезинсекции, дезодорации, моющие средства должны иметь сертификат соответствия и применяться в соответствии с нормативными требованиями.

42. При работе с химикатами необходимо соблюдать следующие требования:

1) химические вещества следует хранить на производственных участках в ограниченном количестве в специальных шкафах;

2) все химические вещества, поступающие в организацию, вне зависимости от их упаковки (бочки, бутылки, баллоны, ящики) для предохранения от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей должны храниться на складах;

3) складские помещения для хранения химикатов должны быть оборудованы ларями, полками стеллажами и баками. Все деревянные конструкции должны быть обработаны огнезащитным составом;

4) складирование химических материалов производят в зависимости от их наименования и назначения, степени ядовитости и огнеопасности согласно плану размещения химических веществ с указанием их наиболее характерных свойств;

5) при приготовлении дезинфицирующих растворов и проведении санитарной обработки помещений с их использованием применять средства индивидуальной защиты (очки защитные, перчатки защитные, средства защиты органов дыхания).

## **VI. Требования охраны труда при выполнении работ при уборке территорий**

43. Уборку мусора необходимо производить по направлению ветра во избежание попадания пыли в глаза.

44. Во избежание травмирования запрещается класть грабли, скребки, лопаты и другие инструменты заостренной частью вверх.

45. Запрещается собирать мусор, битые стекла, шприцы и другие острые предметы без средств индивидуальной защиты и соответствующего инвентаря.

46. Работу по обрезке кустарников следует осуществлять с использованием средств индивидуальной защиты.

---



---

47. При работе с газонокосилкой работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты.

48. При использовании газонокосилки необходимо строго соблюдать инструкцию по ее эксплуатации.

49. Не допускается выполнять работы с газонокосилкой, связанные с крупной растительностью, при наличии камней, проволоки, стекла в траве.

50. При переносе или переезде газонокосилки с одного участка на другой необходимо выключать режущий аппарат и устанавливать его в транспортное положение.

51. Запрещается производить ремонтные и регулировочные работы при работающем двигателе газонокосилки.

52. Запрещается запускать бензиновую косилку в закрытом помещении.

### **VII. Требования охраны труда при выполнении работ в химчистках и прачечных**

53. При работе с кислотами, щелочами необходимо пользоваться соответствующими средствами индивидуальной защиты.

54. Во время проведения работ с кислотами и щелочами касаться руками в перчатках глаз, носа, рта, незащищенных участков кожи запрещается.

55. Пуск машины для химической чистки при наличии неисправностей рабочих узлов и приточно-вытяжной вентиляции запрещается. По окончании работы машину следует отключить от всех источников питания (электроэнергии, пара, воды и сжатого воздуха).

56. При эксплуатации машины не допускается чистить обрабатываемые материалы, загрязненные алюминиевыми красками.

57. Промышленная стиральная машина должна работать без посторонних шумов и рывков при реверсивном вращении барабана. В случае выявления посторонних шумов, рывков, чрезмерного нагрева электродвигателя или редуктора при работе, стиральная машина должна быть немедленно остановлена.

58. Во время работы промышленной стиральной машины запрещается:

- 1) производить осмотр и смазку трущихся деталей;
- 2) повышать давление пара и воды, поступающих в машину, выше допустимой нормы;
- 3) снимать кожухи и ограждения;
- 4) производить наладку, регулировку и другие ремонтные работы;
- 5) касаться руками движущихся частей машины.

59. Сушильно-гладильные устройства, интенсивно выделяющие тепло, пар и влагу должны быть оборудованы индивидуальной местной вытяжной вентиляцией.

60. Зонты вытяжной вентиляции над сушильно-гладильными устройствами должны быть установлены с учетом полного улавливания выделяемого пара. Габариты, конфигурация и уровень установки нижней плоскости зонтов должны обеспечивать полную видимость рабочего фронта устройства и беспрепятственное передвижение работающих.

61. Паропроводящие и конденсатоотводящие трубопроводы сушильно-гладильного устройства должны быть изолированы.

---

62. Высота установки гладильных столов и расстояние между ними должны обеспечивать свободное и беспрепятственное движения гладильщиц во время работы.

63. При работе на гладильном прессе запрещается класть обрабатываемые материалы на машину и на ее ограждение.

64. Без остановки гладильного пресса запрещается:

- 1) смазывать и чистить пресс;
- 2) осматривать, регулировать или наладивать пресс;
- 3) ремонтировать ограждения и другие части;
- 4) подправлять сбившуюся одежду.

65. При работе на гладильном катке запрещается определять пальцами температуру нагретых поверхностей, снимать обрабатываемые материалы во время работы.

66. Без остановки гладильного катка запрещается:

- 1) наматывать на прижимные валки сукна и закатники;
- 2) исправлять ход транспортной ленты;
- 3) смазывать и чистить машину;
- 4) осматривать, регулировать или наладивать гладильный каток;
- 5) ремонтировать ограждения и другие части;

6) поправлять перекосившиеся материалы (вещи), вытаскивать намотавшийся на вал (каток) обрабатываемый материал.

67. При работе на паровоздушном манекене во время пуска пара в процессе отпаривания запрещается расправлять обрабатываемые материалы руками и приближать лицо к манекену.

68. Эксплуатируемые утюги должны быть в полной исправности (особое внимание необходимо обращать на состояние сетевого шнура и штепсельного соединения) и в нерабочем состоянии должны находиться на подставке. Оставлять утюги на гладильной доске, а также пользоваться неисправным утюгом запрещается.

69. Во время работы запрещается:

- 1) ставить утюг на провода;
- 2) охлаждать утюг под водой;
- 3) оставлять без присмотра подключенный к электросети утюг.

70. Во время пользования утюгом при обработке материалов на гладильно-отпарочном столе подавать пар на поверхность стола запрещается.

### **VIII. Требования охраны труда при выполнении работ в спортивно-оздоровительных центрах (тренажерный зал, бассейн)**

71. При работе с электрооборудованием, спортивными и иными приспособлениями необходимо соблюдать правила их эксплуатации в соответствии с инструкциями завода-изготовителя.

72. При проведении технического обслуживания спортивного тренажера необходимо отключать их от электрической сети. К обслуживанию можно приступать через минуту, после полного обесточивания внутренних электрических цепей тренажера.

73. Запрещается перемещать тренажер за шнур питания и использовать шнур как ручку.

74. При проведении технического обслуживания спортивного оборудования и тренажеров необходимо следить, чтобы длинные и свободные детали одежды, шнурки, полотенца не попадали на движущиеся части этого оборудования и тренажеров.

75. Работы по чистке бассейнов необходимо проводить с использованием средств индивидуальной защиты и соответствующего инвентаря.

76. Запрещается применять при уборке не предназначенные и не сертифицированные для бассейнов моющие средства.

### **IX. Требования охраны труда при выполнении работ в салонах красоты и парикмахерских**

77. Во время работы необходимо снимать браслеты, часы, кольца.

78. Запрещается держать в карманах одежды острые, хрупкие и бьющиеся предметы (ножницы, пилочки, кусачки, стеклянные палочки, флаконы и др.).

79. Запрещается разбирать и самостоятельно ремонтировать электрические приборы.

80. При работе с красками, обесцвечивающими веществами, растворами необходимо использовать средства индивидуальной защиты (резиновые перчатки и фартуки).

81. Ножницы следует хранить в чехле, переносить и передавать их другому работнику в закрытом виде, кольцами вперед.

82. Замену ножей электрической бритвы следует выполнять при выключенном двигателе.

83. Не допускается стричь электрической бритвой мокрые волосы.

84. Не включать и не выключать машинку для стрижки волос, фен, сушуар, электробритву, климазон, электроводонагреватель, другие аппараты и инструмент, работающие от электрической сети, мокрыми руками.

85. При работе с дезинфицирующими средствами необходимо:

1) производить приготовление дезинфицирующих растворов в специальных помещениях с искусственной или естественной приточно-вытяжной вентиляцией;

2) сухие дезинфицирующие средства насыпать в специальные емкости с постепенным добавлением воды;

3) емкости с рабочими дезинфицирующими растворами закрывать крышками;

4) все работы с растворами выполнять в резиновых перчатках;

5) соблюдать меры предосторожности и использовать средства индивидуальной защиты (респираторы, маски и др.), указанные в инструкции на применяемое дезинфицирующее средство.

### **X. Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания**

---

86. Производственные процессы должны выполняться с учетом безопасной организации обработки продуктов и приготовления пищи, компактным расположением производственных помещений с учетом последовательности стадий технологического процесса, исключая встречные потоки движения полуфабрикатов, готовой продукции, посуды и пищевых отходов.

87. Безопасность производственных процессов должна быть обеспечена:

1) выбором технологических процессов, приемов и режимов работы производственного оборудования, не оказывающих вредных воздействий на работника;

2) применением современного оборудования (индукционные плиты, пароконвектоматы и др.), не являющегося источником травматизма;

3) безопасным размещением технологического оборудования в производственных помещениях и на производственных площадках;

4) рациональной организацией рабочих мест;

5) применением средств защиты работников.

88. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ, пыли и теплоизбытков, необходимо:

1) соблюдать параметры технологических процессов приготовления блюд;

2) операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, производить на рабочих местах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией;

3) проветривать помещения, в которых установлены газоиспользующие приборы;

4) места возможного выделения пыли, токсичных и пахнущих химических веществ, избыточного тепла и влаги оборудовать местной вытяжной вентиляцией.

89. Для предотвращения неблагоприятного действия на организм поваров и кондитеров инфракрасного излучения необходимо:

1) применять секционнно-модульное оборудование;

2) максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;

3) своевременно отключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

4) на рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование;

5) регламентировать внутрисменные режимы труда и отдыха.

90. Для снижения физической нагрузки необходимо:

1) не допускать подъем, переноску и перемещение работниками тяжестей, масса которых превышает установленные предельные нормы, механизировать и автоматизировать тяжелые и трудоемкие работы;

2) использовать специальные тележки с подъемным устройством для снятия с плиты и перевозки котлов с горячей пищей;

3) применять для перемещения продуктов в процессе их обработки конвейеры и внутрицеховой транспорт в виде передвижных ванн, столов, стеллажей, тележек-этажерок;

4) проводить к котлам и плитам холодную и горячую воду;

---

5) обеспечивать поваров горячих цехов специальным инвентарем с удлиненными ручками;

6) для исключения лишних перемещений работников обеспечивать кратчайшие маршруты перемещения сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий от одного рабочего места к другому.

91. Для снижения утомляемости работников, а также для снижения тяжести труда необходимо:

1) равномерно распределять физические нагрузки в течение рабочего дня;

2) обеспечить контроль за сменяемостью позы на рабочих местах, выполняемых основных технологических операций в рабочей позе "сидя";

3) в помещениях, в которых выполняются работы, связанные с постоянным соприкосновением с мокрыми и холодными продуктами (разделка мяса, рыбы), предусматривается горячее водоснабжение.

92. Для исключения непосредственного контакта работников с продуктами, которые могут оказать на них вредное воздействие при погрузочно-разгрузочных работах, размещении их на хранение и в процессе приготовления пищи, необходимо применять средства механизации при транспортировании охлажденных и замороженных продуктов, горячих кулинарных изделий, а также применять средства индивидуальной защиты.

#### **XI. Требования охраны труда при выполнении работ по приготовлению пищи и разогреве полуфабрикатов**

93. Во избежание порезов рук металлические и стеклянные банки вскрывать осторожно соответствующим консервным ножом или ключом. Применять для этих целей кухонные ножи запрещается.

94. Котлы и баки для приготовления пищи заполнять водой не более, чем на 3/4 их емкости.

95. Для переноски емкостей с горячей жидкостью необходимо использовать прихватки из плотной мягкой ткани.

96. Закрывать емкость крышкой во время переноски запрещается.

97. Крышки горячей посуды следует брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

98. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде следует использовать ложки или половники с длинными ручками.

99. При перевозке и установке емкостей с пищей следует пользоваться тележкой с подъемной платформой. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи необходимо в направлении "от себя".

100. При установке противней и других емкостей следует пользоваться специальными инвентарными подставками. Использовать для этой цели неисправные подставки и случайные предметы запрещается.

101. Запрещается использовать столовую и стеклянную посуду, имеющую сколы и трещины.

102. Запрещается очищать посуду ножами и другими металлическими предметами.

103. В случае, если разбилась столовая посуда, запрещается собирать ее осколки без средств индивидуальной защиты. Для этого следует использовать средства индивидуальной защиты рук и инвентарь.

104. Во избежание ожогов рук ставить и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа необходимо используя специальные прихватки.

105. Во время приготовления пищи следует:

- 1) соблюдать осторожность при работе с оборудованием и инструментом;
- 2) включать электроприборы и оборудование сухими руками;
- 3) не ремонтировать самостоятельно электрооборудование и приборы;
- 4) работать только исправными, отточенными ножами, соблюдать их назначение;
- 5) не допускать присутствия в пищеблоке посторонних лиц.

106. Укладывать полуфабрикаты на сковороды и противни для жаренья необходимо наклоном от себя. Противни должны быть легкими, изготовленными из нержавеющей материала, без заусенец, острых углов.

107. Установка наплитных котлов с пищей должна производиться на подставки-табуреты.

108. Сливать загрязненную воду из ванны следует только после остановки машины.

109. Мойка и очистка посуды от остатков пищи, а также уборка полов, стеллажей должна производиться с помощью специального инвентаря (щетки, скребки, ерши, лопатки).

110. Обработка посуды дезинфицирующими растворами проводится при включенной вентиляции в плотно закрытых емкостях.

## **XII. Требования охраны труда при эксплуатации кухонного оборудования**

### **Требования охраны труда при эксплуатации механического оборудования**

111. Механическое оборудование должно быть пожаро- и взрывобезопасным при монтаже, эксплуатации, ремонте, транспортировании и хранении.

112. В случае, если работа оборудования сопровождается выделением вредных веществ, то оно должно включать встроенные устройства для их удаления или обеспечивать возможность присоединения устройств, удаляющих вредные вещества.

113. Оборудование не должно иметь острых углов, кромок и неровных поверхностей, представляющих опасность травмирования работников. Компоновка составных частей оборудования должна обеспечивать свободный доступ к ним, безопасность при монтаже и эксплуатации.

114. Части производственного оборудования (предохранительные клапаны, кабели и др.), механическое повреждение которых может вызвать возникновение опасности, должны быть закрыты кожухами или защитными ограждениями.

115. Каретки подачи продуктов должны быть снабжены защитными экранами, обеспечивающими безопасность рук и пальцев при приближении их к работающему инструменту.

116. Ограждения и предохранительные приспособления не должны снижать освещенность рабочего места, увеличивать шум, создаваемый движущимися деталями оборудования.

117. Вертикально поднимаемые дверцы должны иметь упоры, фиксаторы, чтобы не создавать опасность травмирования.

## **XIII. Требования охраны труда при эксплуатации электрического оборудования**

118. Электрическое оборудование должно иметь соответствующую маркировку, быстро включаться и отключаться от электросети, быть безопасным в работе и не иметь доступных для случайного

---

прикосновения открытых токоведущих частей.

119. Не допускается эксплуатировать электрическое оборудование в случае его неисправности, в том числе при повреждениях штепсельного соединения, кабеля (шнура), корпуса, рукоятки.

120. Не допускается непосредственное соприкосновение проводов электрического оборудования с горячими, влажными и масляными поверхностями или предметами.

121. Электрофритюрницы и электросковороды должны эксплуатироваться в соответствии с требованиями технической (эксплуатационной) документации изготовителя.

122. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса можно только при работающей вентиляции. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи необходимо после полной остановки конвейера.

123. При использовании микроволновой печи запрещается:

- 1) разогревать жиры и растительные масла (во избежание ожогов закипевшим маслом);
- 2) использовать для приготовления и разогрева пищи металлическую посуду и инвентарь;
- 3) нагревать плотно закрытые сосуды (во избежание разрушения этих сосудов под напором пара);
- 4) использовать печь с поврежденной дверцей, экраном или стеклом.

124. Санитарная обработка, разборка, чистка и мойка производственного оборудования производится после его отключения от источников питания, полной остановки подвижных и вращающихся частей.

#### **XIV. Требования охраны труда при эксплуатации электромеханического оборудования**

125. При эксплуатации электромеханического оборудования должна быть обеспечена защита работников от случайного прикосновения к частям, находящимся под напряжением. Кожух оборудования не должен иметь отверстий, через которые возможен доступ к токоведущим частям.

126. Загрузочные части электромеханического оборудования должны иметь защитные экраны.

127. Для проталкивания продуктов внутрь бункера электромеханического оборудования должны применяться специальные приспособления (толкачи, пестики, лопатки).

128. Удаление заклинившихся продуктов или их остатков необходимо производить после полной остановки двигателя и рабочих органов машины.

129. Необходимо прекратить подачу продукта при появлении запаха гари, постороннего шума, возникших при работе электромеханического оборудования, а также при прекращении подачи электроэнергии.

130. Снимать части оборудования и мыть машину следует при отключенном электродвигателе и полной остановке рабочего органа.

131. Во время работы фаршемешалки и мясорыхлителя запрещается вручную проталкивать мясо к вращающим рабочим валам или загружать куски мяса снизу.

132. Не допускается использовать машину со снятой крышкой и принудительно нажатым штифтом микропереключателя.

133. Эксплуатировать машину для нарезки продуктов без оградительного кожуха и устройства для заточки ножа, а также направлять продукты в лотке рукой или каким-либо посторонним предметом запрещается.

---



---

134. Запрещается проверять остроту режущих кромок ножа рукой, проверять зазоры на работающей машине. Во время работы машины не допускается снимать или одевать кожух машины, держать руки у движущихся узлов машины, производить регулировку толщины нарезаемых ломтиков продуктов.

135. Производить сборку, наладку, проверку и осмотр рабочего механизма, а также чистку мясорубки необходимо при выключенном двигателе и при полной его остановке.

136. Извлекать шнек и режущие инструменты (ножи, решетки) из корпуса мясорубки необходимо специальным крючком или выталкивателем.

137. Запрещается работать на мясорубке со снятой загрузочной чашей.

138. Подачу овощей в овощерезательную машину необходимо производить при установленном загрузочном бункере и включенном двигателе.

139. Во время работы машины запрещается открывать предохранительные крышки, снимать диски. Менять ножи и ребенки можно после полной остановки машины и при выключенном двигателе.

140. Во время работы овощечистительной машины нельзя извлекать руками застрявшие клубни.

141. Снятие и установку абразивных частей овощерезательной машины следует производить с помощью специального крючка при выключенном двигателе.

142. Запрещается работать на овощечистительной машине со снятой загрузочной воронкой и дефектами абразивных частей, имеющими сколы или трещины.

143. Посудомоечные машины должны иметь ограждения, исключающие возможность ожога горячей водой или паром.

144. Во время работы посудомоечной машины запрещается открывать дверцу моющей или ополаскивающей камеры, удалять попавшие в них посторонние предметы.

145. Вынимать лотки-фильтры и насадки моющих и ополаскивающих душей следует при выключенной машине и водонагревателе и закрепленной в верхнем положении фиксаторами дверце посудомоечной машины.

146. Бункер просеивательной машины необходимо загружать после включения двигателя, после чего нельзя снимать крышку и проталкивать продукт в барабан. Запрещается производить загрузку бункера при отсутствии предохранительной решетки.

147. Запрещается работать на смесительной установке с нарушенной блокировкой (вал должен вращаться только при установленном стакане).

148. Во время работы тестомесильной машины запрещается поднимать ограждения дежи, добавлять и вынимать продукты из дежи, помогать машине руками замешивать тесто, а также чистить и мыть дежу.

149. Накатывание и скатывание сменной дежи с платформы машины следует выполнять только при выключенном электродвигателе и верхнем положении месильного рычага.

150. Работа на тестомесильной машине без ограждающих щитков у дежи или с поднятыми щитками, неисправной блокировкой, предотвращающей включение электропривода при снятом ограждении, запрещается.

151. Производить заточку ножа следует только с помощью заточного механизма, установленного на хлеборезательной машине.

152. Запрещается удалять остатки хлеба с ножа хлеборезательной машины руками. Застраившие куски следует удалять только при выключенной машине, предварительно застопорив нож в крайнем нижнем положении.

---

153. Укладку хлеба на лоток следует производить при неподвижной подающей каретке.

154. Для очистки дискового ножа от остатков продукта следует применять деревянные скребки.

155. Очистку хлеборезательной машины необходимо производить после ее выключения.

156. Запрещается добавлять продукты в бачок во время работы взбивальной машины, если бачок не снабжен загрузочным лотком.

157. Во время работы на машине для раскатки теста запрещается протирать вальцы и открывать облицовку, закрывающую цепь передачи, снимать руками тесто с раскатывающихся валков и ножей.

158. Запрещается работать на машине для раскатки теста при неисправной блокировке ограждения механизма деления.

159. Во время работы на пельменном аппарате запрещается:

- 1) снимать ограждения с его подвижных частей;
- 2) касаться его подвижных частей;
- 3) касаться токоведущих частей;
- 4) доставать упавшие под автомат пельмени;
- 5) касаться движущей ленты транспортеров;
- 6) очищать дозировочно-формующее устройство;
- 7) производить самостоятельно какой-либо ремонт.

#### **XV. Требования охраны труда при эксплуатации холодильного оборудования и холодильных установок**

160. Удаление инея с испарителей механическим способом с помощью скребков запрещается.

161. Эксплуатация холодильных камер со снятым ограждением воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для сбора конденсата запрещается.

162. Запрещается прикасаться к движущим частям холодильного агрегата не только при его работе, но и при автоматической остановке, самовольно передвигать холодильные агрегаты.

163. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование должно быть отключено, а помещение - проветрено.

164. Эксплуатация холодильной установки с неисправными приборами защитной автоматики запрещается.

#### **XVI. Требования охраны труда при работе с торговыми автоматами**

165. При обслуживании торговых автоматов необходимо соблюдать следующие требования:

- 1) автомат располагать в непосредственной близости от источника питания во избежание повреждений электрического провода;
- 2) установку автомата осуществлять только на ровную и прочную поверхность во избежание опрокидывания и травмирования, запрещено устанавливать автомат на ковровую и иную электростатическую поверхность;

---

3) запрещено подключать автомат к электрической сети мокрыми и влажными руками, для подключения автомата к электросети запрещено пользоваться переходниками, удлинителями;

4) при обнаружении повреждений электрических проводов и вилки автомата запрещено подключать его к электрической сети, отключать автомат от сетевой розетки необходимо только за сетевую вилку;

5) загрузку контейнеров ингредиентами в автомате осуществлять только при отключенном от электрической сети автомате;

6) ручную очистку автомата производить только после его отключения от электрической сети, руки предварительно вымыть с мылом и вытереть насухо.

166. Открывание и снятие узлов с электрическими устройствами, очистку монетного механизма, микропереключателей, зачистку контактов, реле, замену электродвигателя, ламп, табличек наименования товаров, а также санитарную обработку торговых автоматов следует производить при выключенном автомате.

167. Запрещается производить ремонт коммуникаций - замену шлангов, подтяжку крепежных хомутов и резьбовых соединений, находящихся под давлением.

#### **XVII. Требования охраны труда при приеме и выдаче заказов на улице (обслуживание покупателей на автомобилях)**

168. При выходе из здания, на пути к назначенному месту работы, необходимо следить за передвижением автотранспорта на территории парковки и по линии обслуживания покупателей/посетителей на автомобилях.

169. При работе приемщиком заказов на улице запрещается:

1) ходить между автомобилями, ожидающими своей очереди на линии обслуживания покупателей (посетителей) на автомобилях;

2) стоять или проходить между автомобилем и стационарным ограждением, столбом, знаком или другими барьерами;

3) начинать разговор с водителем и подходить к автомобилю до полной его остановки.

#### **ФОРМА сводного отчета о проведении оценки регулирующего воздействия проекта акта с высокой степенью регулирующего воздействия**