

ПРИКАЗ

Об утверждении инструкции по охране труда ИОТ 129-2021

от 28.03.2022

дата приказа

ОД-17.130

№ приказа

В соответствии со статьей 211.2 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст.3; 2021, № 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. № 610 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 26, ст.3528; 2021, № 42, ст.7120),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить инструкцию по охране труда для пекаря-кондитера столовой ИОТ 129-2021, разработанную в марте 2022г..
2. Ввести в действие с 01.04.2022 г..
3. Королевой Е. Н. выставить данную информацию на официальный сайт МБОУ Школы-интерната г. Моздока.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель:

Директор

должность

Гречаная И. В.

ФИО (расшифровка подписи)



подпись

Ответственный(ая):

Королева Е. Н.

ФИО (расшифровка подписи)

подпись

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
МБОУ Школы-интерната г. Моздока

И. В. Соколова /
протокол № 03 от «28» 03 20 22 г.



УТВЕРЖДЕНО

Директор
МБОУ Школы-интерната г. Моздока

Ю. В. Гречаная /
Приказ № 03 от «28» 03 20 22 г.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПЕКАРЯ-КОНДИТЕРА СТОЛОВОЙ ИОТ 129-2021

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для пекаря-кондитера составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению", Трудовым Кодексом Российской Федерации и иными нормативно правовыми актами по охране труда.

1.2. Данная инструкция по охране труда для пекаря-кондитера разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы пекаря-кондитера пищеблока (кухни).

1.3. К самостоятельной работе пекарем-кондитером допускаются лица, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда для пекаря-кондитера, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с должностной инструкцией, прошедшие стажировку и обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования, проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности.

1.4. На пекаря-кондитера, выполняющего работу с тестомесильным аппаратом, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- высокая температура поверхностей оборудования и изделий;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха в пищеблоке;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- повышенный уровень инфракрасной радиации в помещении;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;

- вредные вещества, присутствующие в воздухе рабочей зоны пищеблока;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении технологического оборудования и отсутствии диэлектрического коврика;
- поражение электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.5. В процессе работы на пищеблоке пекарь-кондитер должен быть одет в следующую спецодежду и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и головной убор, диэлектрический коврик.

1.6. Помещение пищеблока (кухни) должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.8. Пекарь-кондитер обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

Запрещается:

- курение в помещении пищеблока (кухни), и на его территории;
- использовать неисправные электрические приборы (электрические аппараты);
- включение в помещениях пищеблока электрических обогревателей без специального на это разрешения;
- оставлять без контроля электрические аппараты, подключенные к электросети;
- хранение в непредусмотренных местах легко возгорающихся веществ;
- разведение открытого огня в здании и на территории.

1.9. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета.

1.10. Пекарю-кондитеру категорически запрещено выполнять самостоятельно работу на оборудовании, к работе на котором у него нет допуска, а также эксплуатировать оборудование, работающее под давлением, в случае неисправности или истечения срока испытания и проверки приборов контроля и защиты, установленных на нем.

1.11. Пекарь-кондитер должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.12. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда для пекаря-кондитера, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, надежность крепления оборудования к полу и подставкам;
- надежно установить и закрепить передвижное оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность диэлектрического коврика под ногами.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных частей электрической проводки;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств электрического оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей электрического производственного оборудования, нагревательных поверхностей;
- отсутствие любых посторонних предметов внутри и вокруг рабочего оборудования;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением);
- отсутствие трещин, выпуклостей, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки в варочном и водонагревательном кухонном оборудовании;
- отсутствие выбоин, сколов, неровностей, скользкости пола в рабочем помещении пищеблока;
- отсутствие выбоин, трещин, заусениц и прочих неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность используемого рабочего инвентаря, приспособлений и инструментов:
- - поверхность спецтары, разделочных досок, ручек совков, лопаток на чистоту, гладкость, отсутствие сколов, трещин и заусениц;
- - рукояток ножей на плотность насаждения, отсутствие скользкости и удобство захвата, наличие необходимого упора для пальцев руки;
- - полотна ножей на гладкость, отсутствие вмятин и трещин.

2.4. Пекарю-кондитеру следует выполнить необходимую сборку рабочего оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.5. Необходимо проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.6. Обо всех выявленных неисправностях рабочего оборудования, инвентаря, электропроводки и прочих неполадках необходимо доложить заведующему производством (шеф-повару) и приступить к выполнению работы только после их полного устранения.

2.7. В процессе эксплуатации тестомесильных и взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, холодильного оборудования следует строго соблюдать требования безопасности, требования инструкций по охране труда при работе с данным оборудованием, инструкции завода изготовителя по эксплуатации.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Пекарю-кондитеру разрешается выполнять ту работу, по которой он прошел обучение, инструктаж по охране труда, к которой допущен ответственным лицом за безопасное проведение работ.

3.2. Не разрешается допускать к своей работе необученных и посторонних лиц, нарушать инструкцию по технике безопасности для пекаря-кондитера пищеблока.

3.3. Следует применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструменты и приспособления; использовать их допускается только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Необходимо соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, для перемещения использовать только установленные проходы, соблюдать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.5. Необходимо содержать свое рабочее место в надлежащей чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и пр.

3.6. Не допускается загромождать рабочее место, проходы к нему и между рабочим оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы пустой тарой, рабочим инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.7. Соблюдать технологические процессы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

3.8. Следует применять средства защиты рук во время соприкосновения с горячими поверхностями рабочего инвентаря и кухонной посуды (ручки котлов, противни и др.).

3.9. Во время работы с ножом необходимо соблюдать предельную осторожность, оберегать руки от порезов.

3.10. Во время перерывов в работе следует вкладывать нож в специальный футляр. Не разрешается перемещаться и наклоняться с ножом в руках, а также переносить нож.

3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи необходимо в направлении "от себя".

3.12. Переносить продукты и сырье следует только в исправной таре. Не допускается загружать тару больше номинальной массы брутто.

3.13. Не разрешается использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.), рабочее оборудование.

3.14. Во время работы с электромеханическим оборудованием пекарю-кондитеру необходимо:

- строго соблюдать все требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования;
- использовать рабочее оборудование только для выполнения тех видов работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться в том, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;
- предупреждать о предстоящем запуске рабочего оборудования сотрудников, находящихся рядом в помещении;
- включать и выключать рабочее оборудование только сухими руками и только с помощью кнопок "пуск" и "стоп";

- снимать и устанавливать сменные части рабочего оборудования аккуратно, без чрезмерных усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку рабочего оборудования продуктом выполнять строго по нормам загрузки, через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если другое не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство только с помощью специального толкателя;
- удалять остатки продукта, очищать рабочие узлы оборудования только с помощью деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность рабочего оборудования, устанавливать или снимать рабочие узлы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено при помощи кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей рабочего оборудования, имеющих опасный инерционный ход.

3.15. Во время использования электромеханического оборудования пекарю-кондитеру:

- не осуществлять работы со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- не поправлять ремни привода, не снимать и не устанавливать защитные ограждения во время работы оборудования;
- не превышать допустимые скорости работы оборудования;
- не извлекать руками застрявший в оборудовании продукт;
- не эксплуатировать рабочее оборудование, не оснащенное загрузочным устройством (чаша, воронка, бункер и т.п.);
- не передвигать включенное в электрическую сеть нестационарное рабочее оборудование;
- не оставлять без присмотра работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- не складывать на рабочее оборудование любой инструмент и продукцию.

3.16. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм необходимо максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрические шкафы, секции электроплит или переводить их на меньшую мощность.

3.17. Для предотвращения попадания в воздух вредных веществ пекарю-кондитеру необходимо:

- строго соблюдать все технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- манипуляции по просеиванию муки, сахарной пудры осуществлять только на специально оборудованных рабочих местах;
- прокалывать в печах новые формы, противни и листы до использования их для приготовления выпечки. Не допускается применять для выпечки формы и листы с нагаром.

3.18. Строго запрещено проталкивать тесто руками, подсовывать руки под защитные ограждения и протирать вальцы во время работы тестораскаточной машины.

- 3.19. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок и стеллажей следует проводить при помощи щеток, ершей и деревянных лопаток.
- 3.20. В случае использования механизма для дробления орехов не допускается перемешивать орехи руками.
- 3.21. Для разбивания яиц необходимо применять специальное приспособление. Не разрешается разбивать яйца при помощи ножа.
- 3.22. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц и приготовлении льезона.
- 3.23. Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сиропом вдвоём, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а объём заполнен не более чем на $\frac{3}{4}$.
- 3.24. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющими и дезинфицирующими растворами, не допускать их разбрызгивания.
- 3.25. Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте.
- 3.26. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоём.
- 3.27. Если во время работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), необходимо остановить выполнение работы до полного удаления загрязняющих веществ.
- 3.28. Пролитый на полу жир следует удалить при помощи ветоши или других поглощающих жир материалов. Загрязненное место необходимо промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
- 3.29. Для удаления просыпанных порошкообразных веществ необходимо надеть очки и респиратор индивидуальный. Небольшое их количество разрешается осторожно удалить влажной ветошью или пылесосом.
- 3.30. Для безопасного выполнения работ с использованием тестомесильных и взбивальных машин (миксеров) пекарю-кондитеру необходимо:
- 3.30.1. После установки сменной дежи на платформу опробовать тестомесильную машину на холостом ходу. Работа должна быть плавной, без стука и заеданий.
- 3.30.2. Включать машины только убедившись, что в рабочей зоне нет людей или предметов.
- 3.30.3. Перед включением предупреждать находящихся рядом работников о загрузке сырья и пуске тестомесильной машины.
- 3.30.4. Перед пуском проверить исправность фиксаторов и механизма подъема бачка, фиксатора взбивальной машины. После установки бачка и взбивателя убедиться в надежности их крепления, отрегулировать высоту установки бачка так, чтобы взбиватель не касался его дна и стенок.
- 3.30.5. Перед началом работы с машинами необходимо убедиться в корректной работе кнопки аварийной остановки: во время работы машины, при нажатии на кнопку, машина должна немедленно выключиться.
- 3.30.6. Во время работы необходимо:
- не допускать наличия на оборудовании посторонних предметов;
 - следить, чтобы лопасти оборудования не терлись о корпус корыта;
 - наблюдать и организовывать работу тестомесильных, взбивальных машин и дозировочной аппаратуры согласно установленного режима;
 - соблюдать нормы загрузки тестомесильной и других емкостей.

- 3.30.7. Не допускается опускать руки внутрь машин до полной остановки лопастей, касаться руками вращающихся и движущихся деталей оборудования. Не разрешается использовать для выгрузки сырья функцию кратковременной остановки оборудования.
- 3.30.8. Перед тестомесильной машиной с подкатными дежами должны быть свободные проходы для передвижения деж. При наличии до 3 тестомесильных машин ширина проходов должна составлять не менее 3 м, при большем их количестве - 3,5 м.
- 3.30.9. Тестомесильные машины с подкатными дежами должны иметь приспособления, надежно запирающие дежу на фундаментной плите машины во время замеса.
- 3.30.10. Все дежеопрокидыватели должны быть снабжены механизмом для надежного закрепления дежи, концевыми выключателями и тормозом.
- 3.30.11. Дежеподъемоопрокидыватель должен иметь блокирующие устройства, исключющие подъем и опускание незакрепленной дежи.
- 3.30.12. Очистку, ремонт, смазку внутренних поверхностей тестомесильных и взбивальных машин, перемешивающих органов (валов, лопастей) производить при выключенных электродвигателях, вывесив на пусковое устройство предупреждающий плакат «Не включать! Работают люди».
- 3.31. Для безопасного выполнения работ с использованием тестораскаточных машин:
- 3.31.1. Перед пуском в работу машины необходимо установить необходимый зазор между раскатывающими валками.
- 3.31.2. Не допускается использовать в машине замороженные продукты.
- 3.31.3. В процессе эксплуатации машин не допускается прикасаться или приближаться к ее движущимся или вращающимся частям.
- 3.31.4. Вальцы машин по обе стороны должны иметь ограждения с устройствами, исключаяющими возможность контакта работника с вальцами.
- 3.31.5. Не допускается снятие теста с раскатывающих валков и ножей руками. Не разрешается работать на машине при неисправной блокировке ограждения механизма раскатки.
- 3.31.6. Во избежание травмирования пальцев рук при укладке теста не допускается прикасаться к пространству между задними наклонными пластинами тестораскаточной машины для формования французских батонов (багетоформовочной машины).
- 3.31.7. Очистку внутренних поверхностей и рабочих органов необходимо производить с помощью пластикового инструмента, предварительно отключив машину от электрической сети.
- 3.31.8. Тестозакаточные машины должны иметь устройства, обеспечивающие отключение привода при открывании дверей и защитных ограждений.
- 3.32. Для безопасного выполнения работ с использованием полуавтоматических жаровень для пончиков (фритюрниц для берлинеров):
- 3.32.1. При работе с фритюрницей не допускается прикосновение к нагретым частям оборудования.
- 3.32.2. Конструкция фритюрницы должна обеспечивать безопасность и удобство слива жира из ванны. Жир должен вытекать без разбрызгивания.
- 3.32.3. Запрещается включать фритюрницу при неисправных датчиках-реле температуры и отсутствии жира в жарочной ванне.
- 3.33. Для безопасного выполнения работ с использованием аппарата для приготовления тарталеток (вафельницы, сэндвич-тостеры, тарталетницы):
- 3.33.1. Во избежание ожогов не допускается прикасаться к пластинам для выпекания (формовым пластинам).

3.33.2. Не допускается использовать формовые пластины для нагревания кастрюль и сковород.

3.33.3. Во избежание пожара (выхода из строя аппарата) не допускается:

- заливать аппарат водой;
- накрывать пластины для выпекания алюминиевой фольгой;
- оставлять пластиковые емкости, кастрюли на формовой пластине.

3.33.4. Наливая тесто в форму, необходимо следить за тем, чтобы верхняя пластина была открыта до упора. Необходимо наливать на пластину именно рекомендуемое количество теста. В противном случае, остатки жидкого теста под действием пресса вытекут с пластины и загрязнят аппарат.

3.33.5. В случае, когда верхняя пластина открыта до упора, необходимо всегда одной рукой держать вилку, лопатку и т.д., а другой - ручку верхней пластины, не позволяя верхней пластине опуститься вниз.

3.33.6. Остатки выпечки или пятна на поверхностях нужно удалять немедленно (убедившись, что все части аппарата остыли, чтобы не получить ожоги) или перед началом работы.

3.34. Для безопасного выполнения работ при эксплуатации машины для просеивания муки:

3.34.1. Не допускается использовать машину при отсутствии или неисправности предохранительной решетки, несрабатывании предохранительного устройства.

3.34.2. Верхнюю крышку просеивающей головки разрешается открывать только после полной остановки двигателя.

3.34.3. Для правильной работы машины, мука должна иметь влажность не более 15,5%.

3.34.4. Не допускается прочищать прутками или другими посторонними предметами остатки муки на загрузочном бункере.

3.34.5. Машина должна содержаться в чистоте: после окончания работы необходимо все поверхности протирать сухой, а затем влажной тканью. Окрашенные поверхности необходимо периодически промывать теплой мыльной водой, а затем ополаскивать чистой водой и протирать насухо.

3.35. С целью избегания поражения электротоком или выхода из строя электрических установок следует соблюдать нижеперечисленные меры электробезопасности:

- включение и выключение оборудования выполнять сухими руками и исключительно с помощью кнопок «Пуск» и «Стоп» и не касаться включенного электрооборудования мокрыми руками, не выполнять работу на электроустановках при отсутствии диэлектрических ковриков;
- не касаться открытых и не огражденных (не защищенных) токоведущих частей оборудования, поврежденных или неисправных выключателей, штепсельных розеток, вилок, оголенных и с поврежденной изоляцией проводов;
- не допускать резких перегибов и заземления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);
- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрического оборудования при их отсутствии;
- не оставлять без контроля включенные электроприборы и аппараты, выключать их от сети при перерывах в работе, при завершении работы, во время проведения санитарной обработки, чистки или ремонта;

- отключение электрического оборудования от сети необходимо выполнять, вытащив вилку из розетки, держась за корпус вилки, а не за соединительный электрический кабель (шнур).

3.36. В случае возникновения неисправностей при работе электрического оборудования необходимо обесточить его и доложить об этом заведующему производством (шеф-повару).

3.37. О любых обнаруженных и возникших в процессе работы неполадках следует вовремя доложить своему прямому руководителю.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1.

- К аварии или несчастному случаю могут привести нижеперечисленные ситуации:
- при выполнении работы нарушены требования данной инструкции по охране труда;
- повреждение применяемых в работе оборудования, инструмента, приспособлений и инвентаря;
- использование оборудования, не соответствующего требованиям охраны труда;
- нарушение требований охраны труда при использовании электрического оборудования;
- нарушение мер пожарной безопасности.

4.2. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии — иное должностное лицо.

4.3. Если во время работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), необходимо остановить выполнение работы до полного удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир следует удалить при помощи ветоши или других поглощающих жир материалов. Загрязненное место необходимо промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. Для удаления просыпанных порошкообразных веществ необходимо надеть очки и респиратор индивидуальный. Небольшое их количество разрешается осторожно удалить влажной ветошью или пылесосом.

4.6. В случае возгорания жира не следует заливать его водой, необходимо остановить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом, препятствующим доступ воздуха в зону горения.

4.7. Оборудование следует остановить в нижеперечисленных ситуациях:

- неожиданной остановке оборудования из-за прекращения подачи электрической энергии, перегрузке электродвигателей, заклинивании или поломке рабочих частей машины и т.п.;
- при первых признаках возгорания или появления запаха дыма или характерного для горячей изоляции;
- при ощущении действия на организм электрического напряжения, касаясь металлических частей оборудования;
- в случае повреждении вилки, розетки, изоляции кабеля, провода питания (шнура), защищающих кожухов (крышек). С целью избегания поражения электрическим током нельзя пытаться устранять неисправности самостоятельно;

- в случае появления свойственного не нормальной работе оборудования или повышении шума, стука, вибрации и т.п., обнаружения явных поломок и неполадок;
- если появились во время работы отклонения в показаниях приборов и в случае срабатывания средств аварийной сигнализации;
- если попали в рабочие части оборудования посторонние предметы;
- если возникли иные предпосылки, способные привести к несчастному случаю или аварии.

4.8. Работа электронагревательного оборудования, работающего под давлением, должна быть незамедлительно прекращена если:

- давление пароводяной рубашки поднимается выше допустимого;
- неисправны включающие приборы, приборы контроля и защиты;
- в основных элементах аппарата обнаружены трещины, вздутие, значительное утолщение стенок, пропуски в сварных швах, течь заклепочных и болтовых соединений, разрывы прокладок;
- неисправны или в неполном комплекте крепежные детали;
- рычаги, ручки, кнопки, корпуса оборудования находятся под напряжением из-за замыкания на них электрических проводников.

4.9. В случае напряжения («бьет током») на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) при помощи кнопки «Стоп» (выключателем) и выключить от электросети при помощи пускового устройства. Доложить о происшествии руководителю, если необходимо вызвать представителей аварийной и (или) технической служб.

4.10. При пожаре пекарю-кондитеру необходимо:

- остановить работу;
- в случае возгорания электросетей и электрического оборудования следует их обесточить;
- незамедлительно организовать эвакуацию людей из помещения согласно утвержденному плану эвакуации;
- вызвать пожарно-спасательную службу по телефону 101, «скорую медицинскую помощь» по телефону 103 и поставить в известность прямого или вышестоящего руководителя;
- начать ликвидацию пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения.

4.11. При несчастном случае (травме) следует:

- оказать первую помощь в соответствии с Инструкцией по оказанию первой помощи пострадавшим. Если необходимо, вызвать «скорую медицинскую помощь» по телефону 103;
- доложить о произошедшем случае непосредственному руководителю или иному должностному лицу;
- если несчастный случай произошел непосредственно с работником, ему следует позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой помощи, доложить о случившемся заведующему производством (шеф-повару) или попросить сделать это кого-нибудь из окружающих. При авариях и несчастных случаях на производстве следует обеспечить до начала расследования сохранность обстановки, если это не несет угрозы жизни и здоровью людей и не грозит аварией.

- 4.12. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем непосредственно руководителю.
- 4.13. Пострадавшему в случае получения травмы, отравления и внезапного заболевания должна быть экстренно оказана первая помощь и, при необходимости, организована его транспортировка в ближайшее медицинское учреждение.
5. Требования безопасности по окончании работы
- 5.1. Завершая работу, пекарю-кондитеру следует отключить и надежно обесточить электрическое нагревательное и электромеханическое оборудование, выключив его из электросети с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. Перед выключением из электросети заранее проконтролировать выключение работниками всех конфорок и шкафов электрической плиты.
- 5.2. Проконтролировать разборку, очистку и промывку оборудования: механическое – строго после остановки движущихся частей с инерционным ходом, тепловое – строго после полного остывания нагретых поверхностей. Для уборки мусора, отходов применять щетки, совки и другие приспособления.
- 5.3. Недопустимо пекарю-кондитеру пищеблока охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплого оборудования водой.
- 5.4. По окончании работы пекарю-кондитеру следует проверить состояние пожарной безопасности на кухне и в подсобных помещениях, проконтролировать, чтобы были освобождены все проходы.
- 5.5. Перекрыть воду, проветрить помещение.
- 5.6. Выключить вытяжную вентиляцию, проверить окна на целостность, закрыть их.
- 5.7. Снять санитарную одежду и убрать ее в установленное место хранения.
- 5.8. Тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.
- 5.9. Выключить освещение, закрыть помещение на ключ.
- 5.10. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Инструкцию разработал (а): Зав. хозяйством  / Н. Н. Миделашвили /
(подпись)

« 28 » 03 20 22 г.

