



ИНСТРУКЦИЯ № 18 **по охране труда для кондитера**

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве кондитера допускаются лица, прошедшие медицинскую комиссию и инструктаж по охране труда на рабочем месте.

1.2. На рабочем месте кондитер получает первичный инструктаж по охране труда и проходит стажировку и проверку знаний в объеме 1-й группы по электробезопасности.

1.3. Во время работы кондитер проходит повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте один раз в шесть месяцев.

1.4. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; физические перегрузки).

1.5. Кондитер извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.6. Кондитеру следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной; перед началом работы мыть руки с мылом; надевать чистую санитарную одежду; подбирать волосы под колпак, косынку или надевать специальную сеточку для волос; работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую специальную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции и 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;

выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.10. Не проталкивать тесто руками, не подсовывать руки под ограждения и не протирать валцы во время работы тестораскаточной машины.

3.11. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

3.12. Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на три четверти.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю.

4.2. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.3. В случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения.

Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование.

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

Проректор по АХР и строительству



С.В.Шамраев

Заведующая столовой



Т.Г.Тригубова

Руководитель службы охраны труда



А.В.Астафьев

удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмента, приспособлений в соответствии с частотой использования и расходования ;проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

2.4.Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5.Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропровод - ки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и при - ступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1.Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

3.3.Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.4. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.5.Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

3.6. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

3.7. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.8. Во время работы с использованием электромеханического оборудования, использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации; снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; надежно закреплять сменные исполнительные рабочие механизмы, инструмент; загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя; соблюдать нормы загрузки оборудования; проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.); удалять остатки продукта, очищать рабочие поверхности оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.; осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.9.Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно