

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТОМСКИЙ ЭКОНОМИКО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда
для кондитера

ИОТ 46-20

Приказ № 13 от 05 02 2021 г.
Срок действия установлен
с «5» 02 2021 г. по «4» 02 2026 г.

Приказ № _____ от _____ 20____
г.
Срок действия установлен
с «__»__20__ г. по «__»__20__ г.

г. Томск-2020

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ТОМСКИЙ ЭКОНОМИКО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома ОГБПОУ «ТЭПК»

Д.В.Науменко

« 23 » 12 2020г.



ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для кондитера

ИОТ 46-20

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. К работе допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста, прошедшие медосмотр и не имеющие противопоказаний, прошедшие обучение санминимуму и получившие инструктажи по охране труда – вводный и первичный - на рабочем месте, по пожарной безопасности – вводный и первичный на рабочем месте, освоившие безопасные приемы выполнения работ, ознакомленные с правилами электробезопасности, умеющие оказывать первую доврачебную помощь.
- 1.2. Кондитер проходит медосмотр 2 раза в год.
- 1.3. На кондитера в процессе работы могут воздействовать опасные и вредные факторы:
- подвижные части электрооборудования;
 - повышенная температура поверхностей оборудования;
 - недостаточная освещенность;
 - вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
 - электроопасность, пожароопасность;
 - физические перегрузки;
 - повышенный уровень инфракрасного излучения.
- 1.4. Кондитер **должен**:
- работать в чистой санитарной одежде;
 - подбирать волосы под косынку или колпак;
 - перед началом работы и после посещения туалета мыть руки с мылом;
 - сообщать своему руководителю о любой ситуации, угрожающей здоровью и жизни людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве;
 - при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.
- 1.5. Лица, нарушившие требования настоящей инструкции, несут ответственность согласно действующему законодательству РФ.

2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Надеть, застегнуть санитарную одежду, не допускать свисающих концов одежды.
- 2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
- обеспечить наличие свободных проходов;
 - проверить устойчивость столов, стеллажей;
 - удобно, устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов;

- проверить достаточность освещения рабочей зоны, исправность розеток;
 - проверить состояние поверхностей жарочных шкафов, конфорок;
 - проверить наличие резиновых ковриков у электрооборудования;
 - проверить состояние полов, удалить скользкость.
- 2.4. Проверить исправность применяемого инвентаря, инструмента.
- 2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы.

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение.
- 3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних людей.
- 3.3. Содержать свое рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные, разлитые продукты и жиры.
- 3.4. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями оборудования, инвентаря и кухонной посуды.
- 3.5. Вентили, краны открывать медленно, без рывков.
- 3.6. Использовать для вскрытия тары специально предназначенные для этой цели инструменты (гвоздодеры, сбейники, консервные ножи). При вспарывании мягкой тары направлять нож от себя.
- 3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр.
- 3.8. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, жарочных шкафов, своевременно отключать, переключать шкафы, плиты на минимальную мощность.
- 3.9. Для предотвращения попадания в воздух вредных веществ:
- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
 - просеивание муки, сахарной пудры производить на специально оборудованном рабочем месте;
 - не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.
- 3.10. Для разбивания яиц использовать специальные приспособления. Не разбивать яйца ножом.
- 3.11. **При работе с электроплитой:**
- не допускать попадания жидкости, жиров на нагретые конфорки;
 - ставить на плиту кухонную посуду, имеющую ровную поверхность дна;
 - конфорки не должны иметь вспучиваний, трещин; должны иметь ограждающие поручни, бортики.
- 3.12. **При работе с жарочным шкафом:**
- перед установкой противней камеры прогреть, установив ручку термоограничителей на необходимую температуру;
 - не допускать проливание жиров и жидкостей на под и стенки камер. Внутренние стенки камер прогреваются до 270°;
 - перед санитарной обработкой переключатели установить в положение «0» и отключить от сети;
- запрещается:**
- производить чистку и устранять неисправности при работе шкафа; держать включенными на полную мощность незагруженные шкафы;
 - применять водяную струю для очистки наружных и внутренних частей шкафа.
- 3.13. К шкафу должен быть проход не меньше 1 м от легковоспламеняющихся материалов,
- 3.14. При обнаружении неисправностей вызвать электромонтера.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. При возникновении пожара:


- прекратить работу;
 - оповестить работающих, администрацию;
 - позвонить в пожарную службу по телефону **01, 101** (сотовый), назвать свою фамилию, адрес объекта возгорания, место пожара;
 - принять меры к тушению пожара;
 - загоревшие жиры не заливать водой, а накрыть крышкой или плотной тканью;
 - загоревшие провода, электрооборудование обесточить рубильником, гасить углекислотным огнетушителем, при необходимости принять меры к эвакуации людей.
- 4.2. Если в результате аварии, пожара, чрезвычайной ситуации произошел несчастный случай, необходимо:
- освободить пострадавшего от травмирующего фактора (от воздействия электрического тока, погасить пламя, обесточить электрооборудование и т.д.);
 - устранить опасное для жизни состояние (кровотечение, удушье, остановку сердца);
 - вызвать «скорую помощь» **03, 103**(сотовый);
 - доврачебную помощь оказывать до прибытия врача;
 - сообщить администрации.
- 4.3. При освобождении пострадавшего от действия электрического тока, следить, чтобы самому не оказаться в контакте с токоведущей частью или под шаговым напряжением. Для этого использовать сухую ткань, диэлектрические предметы, резиновые перчатки, коврики.
- 4.4. При поломке электрооборудования:
- отключить электроэнергию рубильником;
 - оповестить окружающих об опасности;
 - сообщить непосредственному руководителю;
 - приступать к работе после устранения поломки специалистом.
- 4.5. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими продуктами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.6. Пролитый жир удалить ветошью, загрязненное место промыть раствором кальцинированной соды и протереть насухо.
- 4.7. При удалении порошкообразных веществ надеть очки и респиратор.

5. Требования охраны труда по окончании работы.

- 5.1. Выключить и надежно обесточить рубильником электронагревательное и электромеханическое оборудование.
- 5.2. Очищать и мыть оборудование механическое после полной остановки движущихся частей, а тепловое - после полного остывания.
- 5.3. Не охлаждать нагретую поверхность электросковороды, плиты, пекарного шкафа водой.
- 5.4. Промыть, произвести санитарную обработку столов, инвентаря, оборудования, полов.
- 5.5. Закрыть краны холодной и горячей воды.
- 5.6. Обо всех неполадках сообщить руководителю.



РАЗРАБОТАЛ:

Зав столовой

 Кушакова Н.А.

СОГЛАСОВАНО:

Главный инженер
Инженер по ОТ

 Самойленко А.Г.
 Пономаренко Е.Н.

«25» 12 2020г.