

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БЕРЕЗОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного
комитета ГПОУ БПТ

 Н. В. Котова

«16» _____ 2024г.

Протокол № _____

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОУ БПТ

 Н.Б. Витренко

«17» _____ 2024г.



ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда для пекаря .

ИОТ – 050 – 024

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для пекаря
ИОТ – 050 – 024

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана с учетом СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», приказа Минтруда России от 29.10.2021 № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем», в соответствии со статьями 212, 214 и 219 Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. К самостоятельной работе пекарем допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. При работе пекарь должен:

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать режим рабочего времени и времени отдыха;
- проходить обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры (обследования), а также внеочередные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;
- применять безопасные приемы выполнения работ;
- иметь практические навыки оказания первой доврачебной помощи;
- знать инструкции по эксплуатации применяемого оборудования;
- знать пути эвакуации персонала и действия в случае возникновения аварийных ситуаций;
- знать и соблюдать правила личной гигиены и эпидемиологические нормы (согласно СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21);
- соблюдать правила перемещения на территории техникума, пользоваться только установленными проходами.

1.4. Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами осуществляется за счет работодателя согласно Норм выдачи средств индивидуальной защиты по профессиям (должностям) и Норм выдачи дерматологических средств индивидуальной защиты и смывающих средств.

1.5. При выполнении работ на работника возможно воздействие следующих вредных производственных факторов:

- химический;
- аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;
- шум;
- инфразвук;
- параметры микроклимата;
- параметры световой среды;
- тяжесть трудового процесса.

1.6. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при выполнении работ могут возникнуть следующие риски:

- опасность пореза в результате воздействия движущихся режущих частей механизмов, машин;

- удар отлетающими осколками;
- касание острого края предмета;
- укол или прокол острым предметом;
- опасность падения из-за потери равновесия при поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании;
- опасность падения с высоты;
- опасность ожога из-за контакта с поверхностью, имеющей высокую температуру;
- опасность заболевания из-за воздействия пониженной температуры воздуха;
- опасность перегрева из-за воздействия повышенной температуры воздуха;
- опасность поражения кожи из-за попадания вредных веществ;
- опасность поражения легких от вдыхания вредных паров или газов;
- опасность химического ожога роговицы глаза из-за попадания опасных веществ в глаза;
- опасность физических перегрузок при наклонах корпуса тела работника более 30°;
- опасность повышенного уровня и других неблагоприятных характеристик шума;
- опасность воздействия локальной вибрации;
- опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре;
- опасность обрушения наземных конструкций
- опасность насилия от враждебно настроенных работников.

1.7. Работник извещает своего непосредственного начальника 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.

1.8. За нарушение трудовой дисциплины в области охраны труда, работник привлекается к ответственности, согласно действующему законодательству Российской Федерации.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования;
- удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- надежность закрытия токоведущей и пускорегулирующей аппаратуры пекарного шкафа;
- отсутствие посторонних предметов в пекарной камере и вокруг оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.5. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.

2.6. Перед включением в работу электрического пекарного шкафа проверить:

- исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;

- наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательные элементы.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному начальнику и приступить к работе только после их устранения.

2.8. При эксплуатации электрооборудования выполнять требования Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденных приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.12.2020г. №903н.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты рук; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

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

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых мучных кулинарных изделий.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.

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

3.9. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.11. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных кулинарных изделий.

3.12. Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.

3.13. Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.

3.14. Укладывать кондитерские листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.

- 3.15. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц и приготовлении лезона.
- 3.16. При использовании пекарных шкафов соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.
- 3.17. При эксплуатации электрического шкафа с вкатным стеллажом перемещение стеллажей с продукцией в рабочую камеру и из нее осуществлять с помощью приспособлений (съемной ручки), предохраняющих от получения ожогов.
- 3.18. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.
- 3.19. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.
- 3.20. Не допускается:
- использовать для выпечки формы и листы неисправные, деформированные или с нагаром;
 - включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;
 - переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;
 - производить очистку включенного шкафа;
 - эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении;
 - оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
 - складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.
- 3.21. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горячей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства, его заменяющего. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие:
- аварии на сетях горячего и холодного водоснабжения, на тепловых и электросетях по причине высокого износа оборудования;
 - возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.
- 4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить зам. директора по АХЧ. В ситуациях, угрожающих жизни и здоровью, покинуть опасный участок.
- 4.3. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте:
- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.;
 - доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 4.4. В случае возникновения возгорания или пожара необходимо немедленно сообщить об этом в пожарную часть по тел. 01, 112, предупредить окружающих людей и принять меры для тушения пожара, провести эвакуацию работников и обучающихся.
- 4.5. При травмировании, отравлении или внезапном заболевании прекратить работу и обратиться

за помощью к медицинскому работнику, а в случае его отсутствия оказать себе или другим пострадавшим первую доврачебную медицинскую помощь и вызвать скорую медицинскую помощь.

4.6. При оказании первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья необходимо действовать в соответствии с «Универсальным алгоритмом оказания первой помощи».

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- 5.1. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.
- 5.2. Не охлаждать нагретую поверхность пекарного шкафа водой.
- 5.3. Удалить масло из жарочной ванны после выключения тэнов.
- 5.4. Выключить вентиляцию и оборудование.
- 5.5. Привести в порядок рабочее место, убрать на место инструменты и приспособления.
- 5.6. Снять средства индивидуальной защиты и убрать их в предназначенное для них место.
- 5.7. Своевременно обеспечить сдачу специальной одежды и других средств индивидуальной защиты в химчистку (стирку) и ремонт.
- 5.8. Вымыть руки с мылом, либо, по возможности, принять душ.
- 5.9. Обо всех замеченных в процессе работы неполадках и неисправностях используемого оборудования, а также о других нарушениях требований охраны труда следует сообщить своему непосредственному руководителю.

Инструкцию разработал:
заместитель директора по безопасности
ГПОУ «Березовский политехнический техникум»

 Е.В. Миллер