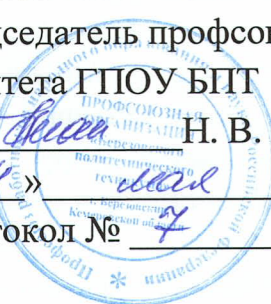


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БЕРЕЗОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного
комитета ГПОУ БПТ


_____ Н. В. Котова
« 14 » _____ 2024г.
Протокол № 7



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОУ БПТ


_____ Н.Б. Витренко
_____ 2024г.



ИНСТРУКЦИЯ

**по охране труда для заведующего производством
ИОТ – 063 – 024**

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для заведующего производством
ИОТ – 063 – 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 заведующим производством допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста, прошедшие предварительный (и периодический) медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте, обучение безопасным методам и приемам труда, имеющие соответствующую профессиональную подготовку по видам выполняемых работ.

1.3. При выполнении работ заведующего производством работник 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 заведующего производством возможно воздействие следующих вредных производственных факторов:

- шум;
- инфразвук;
- параметры микроклимата;
- 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 падения из-за потери равновесия при поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;

- опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании;
- опасность столкновения с элементами конструкции здания или оборудования;
- опасность удара из-за падения случайных предметов;
- опасность пореза частей тела, в том числе кромкой листа бумаги, канцелярским ножом, ножницами;
- опасность поражения током вследствие контакта с токопроводящими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенное прикосновение) до 380 в;
- опасность заболевания из-за воздействия пониженной температуры воздуха;
- опасность перегрева из-за воздействия повышенной температуры воздуха;
- опасность перенапряжения зрительного анализатора;
- опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе;
- опасность психических нагрузок, стрессов;
- опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре;
- опасность обрушения наземных конструкций;
- опасность насилия от третьих лиц;
- 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. Осмотреть и подготовить рабочее место.

2.2. Перед началом работ необходимо надеть спецодежду для защиты от воздействия вредных производственных факторов, застегнуть ее на все пуговицы. Одежду необходимо заправить так, чтобы не было развевающихся концов, не закалывать одежду булавками; надеть головной убор, волосы убрать под головной убор. Обувь должна быть удобной, подошва нескользящей. Запрещается работать с надетыми ювелирными украшениями, а также в открытой обуви (сланцы, шлёпанцы и т.п.).

2.3. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязнёнными предметами, а также после посещения туалета.

2.4. Приступая к работе, следует проверить состояние рабочей зоны (рабочего места), при необходимости навести чистоту, порядок, убедиться в безопасной ширине проходов, безопасном расстоянии между оборудованием и стенами помещений, в организации удобного и безопасного обращения с исходными материалами

2.5. Проверить исправность средств подмащивания, оборудования, нужных при выполнении работы.

2.6. Визуально оценить состояние выключателей, включить освещение, убедиться в достаточной освещенности рабочей зоны, в исправности электрооборудования:

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены, не содержать следов загрязнений;

- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не иметь трещин и сколов, оголенных контактов;
- контрольно-измерительные приборы (далее - КИП), приборы безопасности, регулирования и автоматики (пускатели, пакетные переключатели, рубильники, штепсельные разъемы и т.п.), пускорегулирующая аппаратура включаемого оборудования должны быть исправны.

2.7. Убедиться в работе вентиляции (вытяжки). Проветрить рабочие помещения.

2.8. Перед началом работы в горячем цехе:

- проверить прочность крепления применяемого оборудования (например, на столе или передвижной тележке);
- убедиться в надежности крепления ручек наплитных котлов, а также в том, что уровень жидкости в наплитных котлах не превышает 2/3 объема;
- проверить уровень воды по контрольному кранику или мерному стеклу в пароводяной рубашке пищеварочных котлов; при этом следует помнить о том, что в пароводяную рубашку котлов следует заливать кипяченую отстоянную воду;
- проверить правильность установки пределов регулирования давления в пароводяной рубашке котлов по электроконтактному манометру; при этом нельзя включать пароварочные аппараты в работу при отсутствии воды в водопроводной сети либо при обнаружении неисправности автоматики регулирования и безопасности, электроконтактных манометров, просроченных сроках их испытания;
- проверить наличие и целостность ограждающих поручней, величину деформации настила, отсутствие трещин на поверхности конфорок плит, мармитов;
- проверить исправность прижимных пружин дверей жарочных и пекарных камер теплового оборудования;
- убедиться в наличии подовых листов в камерах пекарских шкафов;
- убедиться в непрерывном поступлении воды, в нормальной работе поплавкового устройства, исправности разборного крана электрокипятильника.

2.9. Перед началом работы в холодном цехе:

- закрепить надежно сменные механизмы на корпусе электрического привода с помощью стопорных болтов;
- произвести сборку машин; при этом необходимо соблюдать осторожность, не прикладывать больших усилий, остерегаться порезов ножами режущих механизмов; сборку производить при выключенном и обесточенном электродвигателе;
- проверить исправность блокировок там, где они предусмотрены, чтобы исключить возможность работы оборудования при снятых крышках;
- перед загрузкой продуктов в машину проверить надежность и правильность крепления ножей и гребенок к сменным дискам резательной машины и подтянуть выступающие крепежные винты;
- убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри или вокруг машин;
- проверить пуск машины на холостом ходу кратковременным включением.

2.10. Перед началом работы в кондитерском цехе:

- проверить наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочной воронке просеивательной машины; нельзя пользоваться просеивателем при отсутствии или неисправности предохранительной решетки, несрабатывании ее блокирующего устройства;
- проверить наличие и исправность защитных крышек, щитков, устройств, удерживающих крышки и щитки в открытом положении, а также исправность действия блокирующего устройства, выключающего электропривод при поднятии крышки и щитков тестомесильной машины;

- убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри рабочих емкостей и вокруг машин;
- произвести кратковременный пуск машин на холостом ходу;
- проверить надежность работы блокировочного устройства тестораскаточной машины, для чего нужно включить машину и поднять решетку ограждения; если при поднятой решетке ограждения электродвигатель не отключается, то блокировочное устройство неисправно и работать на машине нельзя;
- проверить исправность прижимных пружин дверец пекарских шкафов;
- проверить на холостом ходу работу автоматов для приготовления и жаренья пирожков, пончиков, исправность отрезного ножа, конвейера для транспортирования отформованных изделий, воздушного компрессора, действия выключателей, сигнальных ламп, манометрического термометра, манометров, реле уровня масла, реле давления и др. приборов.

2.11. Перед началом работы работник обязан проверить исправность и комплектность исходных материалов (заготовок, полуфабрикатов).

2.12. 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. Во время работы заведующему производством следует:

- поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загромождать проходы к оборудованию, столам, выходы из помещения и пути эвакуации порожней тарой и другими предметами;
- не допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте; пролитый на пол жир или упавшие продукты нужно немедленно убрать; отходы следует удалять с помощью уборочных средств, исключающих травмирование работников;
- соблюдать последовательность и поточность технологических процессов для избегания попадания посторонних предметов и частиц в пищевую продукцию;
- применять безопасные приемы труда, следить за исправностью кухонного оборудования и инвентаря;
- пользоваться и правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты, работать только в исправной и чистой спецодежде и спецобуви;
- не курить, не принимать пищу на рабочем месте.

3.2. Заведующему производством запрещается:

- работать без спецодежды и других СИЗ;
- включать плиту для обогрева помещения, сушить над плитой одежду, тряпки и т. п., нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости;
- допускать работу стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки;
- поднимать тяжести, превышающие нормы.

3.3. Технологическое, тепловое оборудование, кухонный инвентарь применять только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности, и использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Вентили, краны на трубопроводах открывать без рывков и больших усилий.

3.5. Кухонную посуду и инвентарь, столы, оборудование использовать в соответствии с маркировкой.

- 3.6. Перед включением технологического, теплового электрооборудования, кухонных электроприборов стоять на диэлектрическом коврик (если пол выполнен из токопроводящих материалов).
- 3.7. При открытии дверец камеры пароварочного аппарата или жарочного шкафа следует остерегаться ожогов паром. Для предупреждения ожогов не рекомендуется работать с оголенными руками.
- 3.8. Открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей нужно осторожно, движением «на себя»; укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни нужно движением «от себя».
- 3.9. Передвигать наплитную посуду по поверхности плиты нужно осторожно, без рывков и больших усилий, стараться не проливать на плиту жидкости.
- 3.10. Заливать жир в сковороду, фритюрницу и др. следует до включения оборудования в сеть; загружать и выгружать обжариваемый продукт из фритюрницы нужно с помощью металлической сетки.
- 3.11. Нельзя допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- 3.12. Необходимо соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов из жарочных шкафов; при этом укладывать листы и формы на тележку или передвижной стеллаж нужно так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты стеллажа или тележки.
- 3.13. Не следует вешать ведра, чайники и другие емкости на разборный кран электрокипяtilьника; посуду для отбора кипятка необходимо устанавливать на специальную устойчивую подставку.
- 3.14. При использовании мясорубки нельзя работать без загрузочной тарелки, предохранительного кольца над отверстием для загрузки продукта диаметром более 45 мм и специального толкача с буртиком, предохраняющим проваливание толкача к шнеку; при этом толкач не должен доходить до шнека на расстояние не менее 5 мм.
- 3.15. Работник должен применять исправное оборудование и инструмент, сырье и заготовки, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При производстве работ по выполнению технологических (рабочих) операций быть внимательным, проявлять осторожность.
- 3.16. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя.

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. Привести в порядок рабочее место. Выключить применяемое оборудование, электроприборы, местное освещение, убрать инструмент, приспособления, инвентарь в отведенные места хранения.

5.2. Отключить от электросети электрические приборы.

5.3. Проветрить помещение, закрыть окна и выключить свет.

5.5. Вымыть руки теплой водой с мылом.

5.6. Сдать помещение под охрану (при наличии автономной охранной сигнализации), сдать ключи сотруднику охраны, сделать запись в журнале выдачи ключей.

5.7. 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