

ООО "АКАДЕМИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ"

454080, г. ЧЕЛЯБИНСК, ПР-КТ СВЕРДЛОВСКИЙ, Д. 60. ПОМЕЩ. 4
Тел. 8-908-043-11-64 e-mail: aki74@bk.ru
ДОСТУПНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ С ГИБКИМ ГРАФИКОМ

Утверждаю
Директор ООО «АДПОиДО»
Хужин Д.А.
от «13» *авг.* 2022 г.



ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КОНДИТЕРА

ТИ Р М-039-2002

1 Общие требования безопасности

- 1.1 На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для кондитера с учетом условий его работы в конкретной организации.
- 1.2 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; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).
- 1.3 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.
- 1.4 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 или 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 санитарную 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, 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;
 - проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
 - надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
 - удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления 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 (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
 - наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей;
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
 - наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов);
 - отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном и водогрейном оборудовании;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность 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 должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).
- 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 Перед эксплуатацией газониспользующего оборудования:
- проветрить помещение, где установлены газовые приборы;
 - перед зажиганием горелок в течение 5 - 10 минут проветрить при открытом шибере газогорелочную камеру;
 - проверить наличие тяги в топках и дымоходах по тягомеру или отклонению полоски тонкой бумаги, подносимой к смотровому окну газового котла, пекарного шкафа, плиты и т.п. Если тяга отсутствует, то до прочистки дымохода аппарат разжигать запрещается.
- 2.6 Открыть краны и вентили на газовых трубопроводах и воздуховодах плавно, без рывков и больших усилий.
- 2.7 Зажечь газовые горелки от переносного запальника через специальный лючок. Открыть газовый кран перед горелкой только после поднесения к горелке зажженного переносного запальника.
- 2.8 Своевременно регулировать подачу воздуха к горелке, обеспечивать полное сгорание топлива, не допускать копоти, отрыва, проскока и выбивания пламени из топki газового прибора.
- 2.9 При обнаружении проскока пламени выключить горелку, дать ей остыть, уменьшить подачу воздуха и вновь зажечь.
- 2.10 Для ликвидации отрыва пламени уменьшить подачу газа или первичного воздуха.
- 2.11 При возникновении хлопков при зажигании или самопроизвольном угасании газовой горелки прекратить ее эксплуатацию, закрыв кран горелки и кран на подводящем газопроводе. Проветрить топку и, при необходимости, помещение.
- 2.12 Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.
- 2.13 При эксплуатации тестомесильных и взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.
- 3 Требования безопасности 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 допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.
- 3.3 Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; 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 к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.
- 3.7 Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки налитных котлов, противни и др.).
- 3.8 Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.9 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).
- 3.10 При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.
- 3.11 Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".
- 3.12 Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
- 3.13 Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 3.14 Во время работы с использованием электромеханического оборудования:
- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;
 - использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
 - перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;
 - предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
 - включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
 - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
 - надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, 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 органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
 - осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.
- 3.15 При использовании электромеханического оборудования:
- не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
 - не поправлять ремни, цепи привода, не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;
 - не превышать допустимые скорости работы;
 - не извлекать руками застрявший продукт;
 - не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
 - не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
 - не складывать на оборудование инструмент, продукцию.
- 3.16 Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.
- 3.17 Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:
- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
 - операции по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;
 - прокалывать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.
- 3.18 Не проталкивать тесто руками, не подсовывать руки под ограждения и не протирать валцы во время работы тестораскаточной машины.
- 3.19 Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.
- 3.20 При использовании механизма для дробления орехов не перемешивать орехи руками.
- 3.21 Во время работы бисквиторезательной машины не поправлять руками бисквитные заготовки и не собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства. Зачищать ножи от остатков продукта скребками только после остановки машины.
- 3.22 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.
- 3.23 При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
 - не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
 - не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.
- 3.24 Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов для обработки яиц не должна превышать: кальцинированной соды - 1 - 2%; хлорамина - 0,5%.
- 3.25 Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте.
- 3.26 Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоем.
- 3.27 Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.
- 3.28 При эксплуатации газоиспользующего оборудования:
- вести постоянное наблюдение за наличием тяги в камере сгорания газового прибора;
 - периодически проверять герметичность крана газовой горелки. Для этого закрыть кран у работающей горелки, если после этого пламя будет гореть, значит кран пропускает газ;
 - проверять герметичность газопровода, смазывая эмульсией места соединения труб и других частей газовой аппаратуры, где возможна утечка газа.
- 3.29 При эксплуатации пищеварочных котлов соблюдать требования безопасности, изложенные в Типовой инструкции по охране труда для повара.
- 4 Требования безопасности в аварийной ситуации**
- 4.1 При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: 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.

- 4.2 В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
- 4.3 При обнаружении запаха газа в помещении:
- открыть окна и двери, проветрить помещение;
 - перекрыть вентили на подводных газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;
 - не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
 - исключить пользование открытым огнем.
 - Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.
- 4.4 Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой; крахмалом и т.п.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.
- 4.5 Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
- 4.6 Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.
- 4.7 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.
- 4.8 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 при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковом устройстве вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".
- 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 этой цели щетки, совки и другие приспособления.
- 5.4 Не охлаждать нагретую поверхность жарочного шкафа, плиты и другого теплового оборудования водой.
- 5.5 Перед окончанием работы газового прибора закрыть:
- регулятор первичного воздуха у горелки;
 - кран основной горелки;
 - кран на подводном газопроводе перед прибором.
- 5.6 В конце рабочего дня закрыть кран на подводном газопроводе перед счетчиком или на вводе газа в цех или помещение, где установлены газовые приборы. Кран закрыт, если риска на его пробке расположена поперек трубы.
- 5.7 После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.
- 5.8 Закрыть вентили (краны) на трубопроводах пара, холодной и горячей воды.

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КУЛИНАРА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ТИ Р М-040-2002

1 Общие требования безопасности

- 1.1 На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для кулинара мучных изделий с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2 На кулинара мучных изделий могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся механизмы, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара; повышенная запыленность воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; физические перегрузки).

1.3 Кулинар мучных изделий 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.

1.4 Кулинару мучных изделий 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 или 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 кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

2 Требования безопасности 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, бытовые 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;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочном бункере просеивателя, работу блокирующего устройства;
- 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 (не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления оборудования);
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- наличие и исправное состояние приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);

- отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
 - исправное состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогороженных люков);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц).
- 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 Перед включением в работу тестомесильной машины:
- поднять защитный колпак (крышку, ограждающие щитки) и, вращением штурвала вручную, перевести месильный рычаг в верхнее положение;
 - нажать ногой на педаль и вкатить дежу на фундаментную плиту машины. Проверить надежность крепления дежи с помощью запирающего устройства;
 - убедиться в надежности крепления лопастей и наличии зазора между лопастями, стенками и дном дежи;
 - проверить исправность блокировочного устройства, выключающего электропривод при поднятии крышки (щитка) машины;
 - опустить защитное устройство и проверить работу машины на холостом ходу.
- 2.6 При замесе жидкого теста дежу следует загружать на 80 - 90%, а крутого - на 50% емкости дежи.
- 2.7 Перед включением в работу взбивальной машины:
- установить и надежно закрепить сначала бачок, а затем взбиватель;
 - установить скорость вращения взбивателя;
 - повернуть вручную крышку планетарного редуктора и убедиться, что взбиватель не касается дна и стенок бачка.
- 2.8 На холостом ходу проверить направление вращения крыльчатки просеивателя.
- 2.9 Перед началом работы тесторазделочного оборудования проверить:
- исправность оборудования и пусковой аппаратуры;
 - наличие и исправность: ограждений вращающихся и движущихся частей оборудования; механизмов нагнетания теста (шнековых, лопастных, валковых) в тестовых камерах; делительной головки и режущего устройства тесторазделочных машин; раскатывающих валков закатоных машин; рабочих органов формующих машин; приводов электродвигателей;
 - исправность действия блокировочных устройств, выключающих электропривод при открывании крышки тестовой камеры, щитка делительной головки, ограждения привода тестоделительных машин;
 - исправность электроблокировки на ограждениях раскатывающих валков тестозакатоных машин, рабочих органов делительно - закатоных и формующих машин;
 - правильность фиксации спирали, чистоту поверхности чаши и спирали тестоокруглительной машины;
 - правильность натяжения ленты на приемных, закатывающих и передаточных транспортерах, тестозакатоных, тестоформующих и тестоделительных машинах;
 - наличие и исправность необходимого инвентаря (скребков, щеток, лопаток для проталкивания теста).
- 2.10 Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.
- 2.11 При эксплуатации электрических пекарных шкафов, газового оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.
- 3 Требования безопасности 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; 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 и подъезды к нему, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой продукцией.
- 3.7 Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
- 3.8 Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- 3.9 Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент. Не производить эти работы инструментом с заусенцами. При вспарывании мягкой тары направлять нож в направлении "от себя".
- 3.10 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).
- 3.11 При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.
- 3.12 Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".
- 3.13 Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
- 3.14 Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 3.15 При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
 - не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
 - не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.
- 3.16 Во время работы с использованием электромеханического оборудования:
- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;
 - использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
 - перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;
 - предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
 - включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
 - не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
 - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
 - надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, 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;
 - удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
 - осматривать, регулировать, устранять неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.
- 3.17 При использовании электромеханического оборудования не допускается:

- работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
 - поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
 - превышать допустимые скорости работы оборудования;
 - извлекать руками застрявший продукт;
 - проталкивать продукт руками или посторонними предметами;
 - переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
 - оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
 - складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
 - при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.
- 3.18 При эксплуатации тестомесильной машины:
- не загружать в дежу продукт, не производить замеры температуры, не брать пробу теста и не наклоняться над дежей во время работы машины;
 - накатывание дежи на платформу машины производить при верхнем положении месильного рычага и при выключенном электродвигателе;
 - включать машину при надежной фиксации дежи на станине и опущенных штиках ограждения;
 - после окончания замеса выключить электродвигатель, привести месильный рычаг в верхнее положение, очистить его от теста, поднять защитное устройство и выкатить дежу;
 - при перемещении дежи соблюдать осторожность, предупреждать окружающих о начале ее перемещения, передвигать дежу только впереди себя;
 - дежи ставить так, чтобы они не загромождали проходы и не преграждали доступ к тестомесильным машинам;
 - при работе с подкатными дежами периодически очищать направляющие канавки для колес.
- 3.19 При эксплуатации взбивальной машины:
- соблюдать осторожность, находясь вблизи движущихся элементов машины;
 - определять готовность взбитых продуктов, снимать сменные механизмы только при выключенном электродвигателе и после полной остановки движущихся частей;
 - не допускается:
 - изменять частоту вращения взбивателя (если иное не указано в инструкции завода - изготовителя);
 - добавлять продукт в бачок (кроме машин, где предусмотрен загрузочный лоток).
- 3.20 Во время работы просеивателя следить за тем, чтобы бункер был постоянно заполнен во избежание распыления продукта.
- 3.21 Не открывать защитные ограждения просеивателя, конвейеров тестоприготовительных машин.
- 3.22 Производить выгрузку теста из машин "Микс" после остановки лопастей мешалки. Не пользоваться для этого кратковременным включением машины.
- 3.23 Закрывать крышкой емкость для хранения аммония.
- 3.24 Для разбивания яиц использовать специальное приспособление. Не разбивать яйца ножом.
- 3.25 Переносить бачки с дезинфицирующим раствором для яиц вдвоем.
- 3.26 Дезинфицирующий раствор для яиц хранить в закрытой емкости в строго определенном месте.
- 3.27 Во время эксплуатации тесторазделочного оборудования:
- при загрузке теста в тестоделители следить за его равномерным распределением в воронке, не допускать ее переполнения;

- следить за исправностью блокировочных устройств оборудования;
- при необходимости проталкивать тесто в рабочую камеру тестоделителя и других формующих машин при отключенном электродвигателе, используя специально предназначенные для этого деревянные лопаточки;
- соблюдать осторожность при удалении кусков теста с поддона тестоделителей, убирать их, а также регулировать производительность оборудования и развес кусков теста на тестоделителе только во время его остановки;
- подачу кусков теста в закаточную машину производить только посредством транспортера. Не брать на ходу куски теста из спирали тестоокруглителя.

4 Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1 При возникновении поломок оборудования, угрожающих аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 4.2 В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
- 4.3 При обнаружении запаха газа в помещении, в котором не установлено газовое оборудование:
 - предупредить работников, находящихся в помещении, о недопустимости пользования открытым огнем, курения, включения и выключения электрического освещения и электроприборов;
 - открыть окна (форточки, фрамуги) и проветрить помещение;
 - сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.
- 4.4 Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу следует прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.5 Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
- 4.6 Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.
- 4.7 В случае возгорания жира не заливать его водой. Прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.
- 4.8 Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5 Требования безопасности по окончании работы

- 5.1 Перед очисткой от теста рабочих органов тестомесильной машины и тестоделителя, тестоформирующей и тестозакаточной машин, тестоокруглителя (чаши, спирали), транспортеров выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск, вывесить на пусковое устройство плакат "Не включать! Работают люди!".
- 5.2 Произвести разборку, очистку и мытье оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.
- 5.3 Очистку оборудования от мучной пыли производить щеткой или пылесосом. Не применять для этой цели металлические предметы.
- 5.4 В конце работы дежу и месильный рычаг с лопастью тестомесильной машины промыть горячей водой (не превышающей разрешенную температуру) и вытереть насухо. Станину и другие части очистить щеткой от мучной пыли и протереть влажной тканью.
- 5.5 Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.
- 5.6 Закрывать вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

**ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПЕКАРЯ
ТИ Р М-044-2002**

1 Общие требования безопасности

- 1.1 На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для пекаря с учетом условий его работы в конкретной организации.
- 1.2 На пекаря могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).
- 1.3 Пекарь 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.
- 1.4 Пекарю 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 или 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 мучных кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
 - не принимать пищу на рабочем месте.

2 Требования безопасности 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 к фундаментам;
 - 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 руководителю и приступить к работе только после их устранения.
- 2.8 При эксплуатации газоиспользующего оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующей типовой инструкции по охране труда.
- 3 Требования безопасности 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 При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.
- 3.9 Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".
- 3.10 Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
- 3.11 Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 3.12 Соблюдать технологические процессы приготовления мучных кулинарных изделий.
- 3.13 Следить за показаниями контрольно - измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.
- 3.14 Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.
- 3.15 Укладывать кондитерские листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.
- 3.16 Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц и приготовлении льезона.
- 3.17 При использовании пекарных шкафов соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя.
- 3.18 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.
- 3.19 Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.
- 3.20 Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.
- 3.21 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.
- 3.22 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 безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1 При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 4.2 При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:
- закрыть нос и рот мокрой салфеткой;
 - открыть окна и двери, проветрить помещение;
 - перекрыть вентили на подводных газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;
 - не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
 - исключить пользование открытым огнем.
- Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.
- 4.3 Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.4 Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50 °С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.
- 4.5 Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.
- 4.6 В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.
- 4.7 Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5 Требования безопасности по окончании работы

- 5.1 После отключения газоиспользующих установок снять накладные ключи с пробковых кранов.
- 5.2 Не охлаждать нагретую поверхность пекарного шкафа водой.
- 5.3 По окончании работы пекарного шкафа:
- выключить шкаф и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!";
 - после полного остывания шкафа произвести уборку;
 - очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью).
- 5.4 Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.