

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарская государственная сельскохозяйственная академия»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного
комитета сотрудников академии

А.А. Санин
« 21 » 20 15 г



УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО Самарская ГСХА

А.М. Петров

« 21 » 20 15 г



ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда для пекаря

И 06-71-15

Учт. экз № 1

1. Общие требования охраны труда.

1.1. К работе в качестве пекаря допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у пекарных и кондитерских печей, электрожарочных шкафов не допускаются. В соответствии с Основами законодательства РФ об охране труда с 1 июля 1996 года работодателям запрещается направлять на тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда женщин детородного возраста и лиц в возрасте до 21 года, а также работников, которым эти работы противопоказаны по состоянию здоровья.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно - гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы. При эксплуатации газоиспользующих установок работник до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке. Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. Она завершается экзаменом, результаты которого оформляются протоколом. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

1.3. Во время работы работник проходит:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
- повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве (при эксплуатации газоиспользующих установок) - один раз в 12 месяцев (с занесением сведений о сдаче экзамена в удостоверение);
- проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;
- проверку санитарно - гигиенических знаний - ежегодно;
- периодический медицинский осмотр:
 - врачом - терапевтом - ежегодно, врачом - дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Женщины со дня установления беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; пониженная подвижность воздуха;

повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, обуви, санпринадлежностей и средств индивидуальной защиты:

- куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
- брюки светлые хлопчатобумажные (юбка светлая хлопчатобумажная для женщин) - на 4 месяца;
- фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;
- колпак белый хлопчатобумажный или косынка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
- полотенце - на 4 месяца;
- тапочки или туфли, или ботинки текстильные или текстильно - комбинированные на нескользящей подошве ГОСТ 12.4.033-77 - на 6 месяцев;
- рукавицы хлопчатобумажные - на 4 месяца.

1.7. 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 загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим). Во время работы не допускается носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком.

2. Требования охраны труда перед началом работы.

2.1. Застегнуть/одеть/ушить 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, воздухоподогревания и оснащённость 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 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. 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 нарезки 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. При использовании пекарных шкафов соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

3.17. При эксплуатации электрического шкафа свкатным стеллажом перемещение стеллажей с продукцией в рабочую камеру и из нее осуществлять с помощью приспособлений (съёмной 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. 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 подводящих 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°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Исползованную 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 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. 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 этих целей щетки, совки и другие приспособления.

Разработчик:

начальник ООТ и ТБ



В. В. Игонин

Согласовано:

начальник управления по
хозяйственной работе



С. Р. Гилязов

начальник отдела
качества образования



Е. С. Казакова

