

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для КОНДИТЕРА
И. 16-05

Тольятти 2015 г.

1. Общие требования безопасности.

1.1. К работе в качестве кондитера допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у кондитерских печей и электрожарочных шкафов не допускаются.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит:

- стажировку;
- обучение устройству и правилам эксплуатации контрольно - кассового оборудования;
- курс по санитарно - гигиенической подготовке со сдачей зачета (на предприятии общественного питания);
- проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца;
- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;
- обучение безопасности труда и проверку знаний по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
- проверку знаний по электробезопасности - ежегодно;
- проверку санитарно - гигиенических знаний, на предприятии общественного питания – ежегодно;
- периодический медицинский осмотр:

1.4. Женщины (кроме работающих на отделке тортов) со дня установления беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны; пониженная контрастность;
- прямая и отраженная блескость;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- нервно - психические перегрузки.

1.6. Работник обеспечивается следующими средствами индивидуальной защиты::

Халат	1 шт
Фартук из полимерных материалов	2 шт
Нарукавники из полимерных материалов	до износа

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).

При изготовлении кондитерских изделий не допускается носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы.

Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

исправность применяемого оборудования; работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования.

3. Требования безопасности во время работы.

3.1. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.2. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- 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.

3.3. Не проталкивать тесто руками, не подсовывать руки под ограждения и не протирать вальцы во время работы тестораскаточной машины.

3.4. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

3.5. При использовании механизма для дробления орехов не перемешивать орехи руками.

3.6. Во время работы бисквиторезательной машины не допускается поправлять руками бисквитные заготовки и собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства.

3.7. 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 3/4.

3.8. Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

3.9. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания.

Концентрация растворов не должна превышать:

- кальцинированной соды (для обработки) - 0,5%;
- хлорамина - 0,5% или хлорной извести - 2,0% (для дезинфекции).

3.10. Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте.

3.11. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоем.

4. Требования безопасности по окончании работы.

4.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

4.2. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

5. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

5.1. При несчастном случае:

а) немедленно организовать первую помощь пострадавшему, сообщить о случившемся непосредственному руководителю (при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь).

5.2. При возникновении пожара:

а) предупредить окружающих об опасности;

б) по возможности, приступить к ликвидации очага возгорания с применением первичных средств пожаротушения, при невозможности – привести в действие пожарную сигнализацию, покинуть опасную зону, сообщить в пожарную охрану.

5.3. Сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку, какой она была на момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью других лиц и не ведет к катастрофе, аварии или возникновению иных чрезвычайных обстоятельств, а в случае невозможности ее сохранения - зафиксировать сложившуюся.

6. Ответственность.

Лица, виновные в нарушении данной инструкции, привлекаются к ответственности согласно правилам внутреннего трудового распорядка ЗАО КШП «Дружба» и действующему законодательству РФ.