Утверждено приказом ректора от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Инструкция

по охране труда для пекаря

(№35/2022)

Барнаул 2022

**1. Общие требования охраны труда**

* 1. К работе в качестве пекаря допускаются мужчины и женщины, годные по состоянию здоровья, прошедшие обучение по охране труда по специальности. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у пекарных и кондитерских печей, электрожарочных шкафов не допускаются.
  2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого упаковочного оборудования; гигиеническую подготовку; проверку знаний по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.5. Во время работы работник проходит:

* проверку знаний требований охраны труда 1 раз в год
* проверку знаний по электробезопасности для неэлектротехнического персонала в объеме 1 группы по электробезопасности - ежегодно;
* гигиеническую подготовку со сдачей зачета - ежегодно;
* периодический медицинский осмотр.

1.6. Повторный инструктаж на рабочем месте по охране труда проводится не реже 1 раза в 6 месяцев по утвержденным программам.

1.7. 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).

1.8. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами, утвержденными в организации.

1.9. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний при упаковке пищевых продуктов работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом (либо с дезинфицирующими средствами) перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения санузла.

1.10. Во время работы не допускается носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком.

1.11. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции о охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии законодательством РФ и с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

1.12. При передвижении по лестничным маршам работники должны:

* держаться за перила;
* не переступать и не перепрыгивать через несколько ступеней лестницы;
* не перевешиваться через перила;
* не кататься на перилах;
* не переносить предметы, держа их перед собой, загораживая путь передвижения.

**2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

* работу на холостом ходу автоматов для приготовления и жаренья пирожков, пончиков (исправность шнекового дозатора для фарша, отрезного ножа; конвейера для транспортирования отформованных изделий, воздушного компрессора, действие выключателей, сигнальных лампочек; исправность манометрического термометра, манометров, реле уровня масла, реле давления и других приборов);
* исправность другого применяемого оборудования;
* работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования.

**3. Требования охраны труда во время работы**

3.1. Соблюдать технологические процессы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

3.2. Соблюдать осторожность при:

* посадке и выемке форм, листов, кассет;
* санитарной обработке яиц и приготовлении льезона.

3.3. Во время работы автомата для приготовления и жаренья пирожков и пончиков:

следить, чтобы щитки кожуха и крышки были закрыты; наполнять жарочную ванну маслом до включения нагрева; приводить в действие шнек дозатора после загрузки фарша в конусный питатель.

3.4. При работе автомата не допускается:

* загружать фарш при работающем шнеке;
* просовывать руки внутрь бункера; снимать крышку дозатора;
* превышать давление в ресивере компрессора и бункере для теста выше величин, указанных в технической документации по эксплуатации;
* отвинчивать маховик крышки бункера для теста при наличии в нем давления.

**4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.

4.2. В случае возгорания немедленно прекратить работу, отключить электрооборудование, вызвать пожарную охрану, сообщить непосредственному руководителю и администрации организации, принять меры к эвакуации из помещения. При ликвидации загорания необходимо использовать первичные средства пожаротушения, принять участие в эвакуации людей. При загорании электрооборудования применять только углекислотные огнетушители или порошковые.

4.3. В случае получения травмы работник обязан прекратить работу, поставить в известность непосредственного руководителя и вызвать скорую медицинскую помощь или обратиться в медицинское учреждение.

4.4. При поражении электрическим током необходимо освободить пострадавшего от действия тока путем немедленного отключения электроустановки рубильником или выключателем. Если отключить электроустановку достаточно быстро нельзя, необходимо пострадавшего освободить с помощью диэлектрических перчаток, при этом необходимо следить и за тем, чтобы самому не оказаться под напряжением. После освобождения пострадавшего от действия тока необходимо оценить его состояние, вызвать врача скорой медицинской помощи и до прибытия врача оказывать первую доврачебную помощь.

**5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность теплового оборудования водой.

5.2. Удалить масло из жарочной ванны после выключения тэнов.

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

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. Вымыть руки с мылом.

5.8. Обо всех недостатках, обнаруженных во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

**Разработал:**

Специалист по охране труда К.И. Блошкина

**Согласовано:**

Проректор по Б и ОВ О.Ю. Ильиных

Начальник УКБ Г.Л. Белозёров

Начальник ООТ, ПБ, ГОиЧС А.В. Чупин

Председатель первичной

профсоюзной организации О.С. Терновой

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять: | | | | |
| № п/п | Ф.И.О. | Должность | Дата | Подпись | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |