

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНА
Председателем первичной
профсоюзной организации

О.В.Намаконовой

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
КГБПОУ
"Канский технологический колледж"
Т.В. Берлинец
№91-АХВ от 10.05.2017 года.

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для кондитера колледжа

ИОТ – 060-17

Канск
2017г.

1. Общие требования безопасности.

1. К работе в качестве кондитера (далее - работник) допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у кондитерских плит и электрожарочных шкафов не допускаются.

2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по охране труда и проходит: стажировку, обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования, курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета, проверку знаний в объеме 1 группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

3. 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.

4. Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

5. Во время работы работник должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно перед началом смены;

- обучение по охране труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию – по мере его поступления на предприятие, но до момента ввода этого оборудования в эксплуатацию;

- повторную проверку знаний охраны труда и безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве (при эксплуатации газоиспользующих установок) и по электробезопасности (при эксплуатации электрооборудования) – ежегодно;

- проверку санитарно-гигиенических знаний – ежегодно;

- периодический медицинский осмотр- врачом-терапевтом ежегодно, дерматовенерологом – 2 раза в год.

Повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте проводится ежеквартально.

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

7. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы: движущиеся механизмы и подвижные части механического оборудования; повышенная температура поверхностей оборудования и кулинарной продукции, пониженная температура поверхностей холодильного оборудования и полуфабрикатов, повышенная температура и влажность воздуха рабочей зоны, пониженная скорость движения воздуха, возможность поражения электрическим током, возможность травмирования из-за наличия острых кромок, заусенцев на поверхностях инструмента, инвентаря и оборудования, вредные вещества в воздухе рабочей зоны, физические и нервно-психические перегрузки.

Работник должен быть обеспечен специальной одеждой, специальной обувью и средствами индивидуальной защиты:

п/№	Наименование спецодежды	Кол-во шт/пар.	Срок носки, мес.
1.	Костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий	1	12
2.	Фартук из полимерных материалов с нагрудником	1	6
3.	Нарукавники из полимерных материалов	1	до износа

4.	Фартук белый хлопчатобумажный	1	4
5.	Колпак белый х/б или косынка белая х/б	1	4
6.	Полотенце	1	4

8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кондитер 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.

9. При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия и покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы.

10. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- наличие в помещении средств оказания первой помощи и средств пожаротушения;
- исправность применяемого оборудования (внешним осмотром);
- работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования.

3. Требования безопасности во время работы.

11. 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, не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без нагрузки.

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

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерской продукции;
- операции по просеиванию муки, сахарной пудры и др. компонентов производить на специально оборудованных рабочих местах;
- прокалывать в печах новые противни, формы и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

13. При приготовлении кондитерской продукции необходимо:

- очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток;
- 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 $\frac{3}{4}$;
- для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом;
- соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющими и дезинфицирующими растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов не должна превышать:
 - кальцинированной соды (для обработки) – 0,5 %;
 - хлорамина (для дезинфекции) – 2,0 %.
- хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте.

Запрещается:

- проталкивать тесто руками, подсовывать руки под ограждения и протирать вальцы во время работы тестораскаточной машины;

- при использовании механизма для дробления орехов перемешивать орехи руками;
- во время работы бисквитнорезальной машины поправлять руками бисквитные заготовки и собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

14. Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

4.2. При несчастном случае оказать пострадавшему первую помощь и сообщить заведующей столовой или дежурному администратору колледжа, при этом:

- при ранениях запрещается дотрагиваться до раны руками или различными предметами; промывать рану водой. Необходимо смазать йодом вокруг раны, наложить стерильную повязку и забинтовать;
- при сильном кровотечении наложить давящую повязку или жгут выше места ранения;
- при ушибах создать пострадавшему покой, делать холодный компресс к месту ушиба.
- при поражении электротоком освободить пострадавшего от действия тока путем отключения источника питания или с использованием других средств: диэлектрических перчаток, оттаскиванием за сухую одежду, перерубанием проводов. Если пострадавший без сознания и не дышит, немедленно приступить к проведению искусственного дыхания, не дожидаясь прибытия врача.
- при любых повреждениях глаз обращаться к врачу.

5. Требования безопасности по окончании работы.

- 5.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.
- 5.2. Перед отключением от электросети предварительно выключить все конфорки и шкафы.
- 5.3. Привести в порядок свое рабочее место.

Разработчик:

Заместитель директора по
административно-хозяйственной работе

Н.В. Колпакова

Согласовано:

Инженер по охране труда 2 категории

Мерецкая Г.В.