

Согласовано:

Председатель профкома  
А.В. Пономарев

2017



Утверждаю:

Ректор академии, профессор  
В.Г. Мохнаткин

2017



## Инструкция №69 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КОНДИТЕРА

### I Общие требования охраны труда

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.

В соответствии с законодательством РФ, 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, стоматологом, отоларингологом) – 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 (кроме работающих на отделке тортов) 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, полуфабрикаты, посуда, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий, повышенная температура воздуха рабочей зоны, пониженная влажность воздуха, повышенная подвижность воздуха, пониженная подвижность воздуха, повышенное значение напряжения в электрической цепи, 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 – на 6 месяцев;
- рукавицы хлопчатобумажные – на 6 месяцев.

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 охраны труда перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

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

## 3. Требования охраны труда 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 охраны труда в аварийной ситуации

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

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

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

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

Заведующий столовой

« 7 » 7 МАР 2017 г.



Русских В.А.