

СОГЛАСОВАНО

Член горкома профсоюза работников  
народного образования и науки РФ  
городского округа г Михайловка  
Волгоградской области Председатель  
профкома структурных подразделений  
МБДОУ «Детский сад

«Лукоморье»

*Е.Н. Чурекова* Чурекова Е.Н.

« 23 » 02 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
Муниципального  
бюджетного дошкольного  
образовательного  
учреждения «Детский сад  
комбинированного  
вида «Лукоморье» городского  
округа г Михайловка  
Волгоградской области»  
*М.В. Кузугурина* Кузугурина М.В.  
2016г.



## Инструкция ИОТ-031 -2016

### по охране труда для пекаря

#### 1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе в качестве пекаря допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие в установленном порядке профессиональное обучение, медицинский осмотр, инструктаж, стажировку и проверку знаний по вопросам охраны труда, усвоившие безопасные методы и приемы выполнения работ, имеющие группу по электробезопасности I.

1.2. Пекарь обязан:

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, требования по охране труда, установленные настоящей Инструкцией и другими локальными нормативными правовыми актами организации, а также правила поведения на территории организации, в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях. При передвижении по территории организации и в помещениях следует пользоваться только установленными проходами;
- проходить в установленном порядке предварительные, периодические (не реже одного раза в год) и внеочередные (при ухудшении состояния здоровья) медицинские осмотры, подготовку (обучение), переподготовку, стажировку, инструктаж, повышение квалификации и проверку знаний по вопросам охраны труда; оказывать содействие и сотрудничать с ответственным по ОТ и ТБ в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, немедленно извещать своего непосредственного руководителя или иное должностное лицо о неисправности оборудования, инструмента, приспособлений, транспортных средств, средств защиты, об ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлении признаков желудочно-кишечных расстройств; немедленно сообщать руководителю работ о любой ситуации, угрожающей жизни или здоровью работников и окружающих, несчастном случае, произошедшем на производстве, оказывать содействие должностным лицам в принятии мер по оказанию необходимой помощи потерпевшим и доставке их в организацию здравоохранения; соблюдать установленный в организации режим труда и отдыха, трудовую дисциплину.

Не допускается выполнять работу, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или в рабочее время;

- соблюдать требования пожарной безопасности, уметь применять первичные средства

пожаротушения, знать порядок действий при возникновении пожара и других чрезвычайных ситуаций;

- знать местонахождение медицинской аптечки с набором необходимых приспособлений и лекарственных средств и уметь оказывать первую (доврачебную) помощь при поражениях электрическим током, ожогах, отравлении и т.п.; не допускать присутствия на рабочем месте посторонних лиц.

1.3. Во время работы на пекарня могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части электромеханического оборудования, перемещаемые товары, сырье, тара;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- повышенный уровень инфракрасного (теплового) излучения;
- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, товаров, сырья и продукции;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенная влажность воздуха; недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки инструмента и оборудования, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений и тары; физические перегрузки.

1.4. Пекарь обеспечивается по установленным нормам санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями.

1.5. Пекарю следует:

санитарную одежду и обувь хранить в предусмотренных для этого местах; верхнюю одежду, обувь, головной убор, а также личные вещи оставлять в гардеробной; работать только в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения; при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения.

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний пекарь должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы.

1.7. Пекарю разрешается пользоваться только исправным инструментом, оборудованием, приспособлениями и инвентарем, применять которые следует по прямому назначению.

1.8. Пекарю запрещается выполнение самостоятельной работы на оборудовании, к работе на котором он не допущен.

1.9. Для снижения физической перегрузки и утомляемости пекарь не должен допускать подъем и перемещение вручную тяжестей, превышающих установленные предельно допустимые нормы. При проведении работ следует применять средства малой механизации (передвижные столы, стеллажи, тележки и др.), а также равномерно распределять физические нагрузки в течение рабочего дня.

1.10. Пекарь извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.11. За невыполнение требований настоящей Инструкции повар несет ответственность в соответствии с законодательством РФ.

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

- 2.1. Застегнуть одетую 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, воздушного душирования и оснащенность 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 печи; 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. Убедиться в отсутствии на полу пролитых жидкости, масла, технологических продуктов.
- 2.7. Перед включением оборудования необходимо убедиться в отсутствии в машине посторонних предметов и в надежности крепления механизмов.
- 2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

## **3. Требования безопасности 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.  
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.

- 3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.
- 3.7. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.
- 3.8. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".
- 3.9. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
- 3.10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 3.11. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных кулинарных изделий.
- 3.12. Следить за показаниями контрольно - измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.
- 3.13. Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.
- 3.14. Укладывать кондитерские листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.
- 3.15. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц и приготовлении льезона.
- 3.16. При использовании электропечей соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя.
- 3.17. Загрузку и выгрузку электропечей производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.
- 3.18. Перед включением в работу тестомесильной машины необходимо проверить надежность крепления сменной емкости к платформе, после чего проверить работу машины на холостом ходу.
- 3.19. Лопasti месильного рычага тестомесильной машины не должны касаться внутренней поверхности емкости.
- 3.20. Установку и съем сменной емкости с платформы машины следует производить только при верхнем положении месильного рычага и при отключенном электродвигателе.
- 3.21. Категорически запрещается работать на тестомесильной машине без оградительного щитка емкости или с поднятым щитком, загружать продукты в емкость при работе месильного рычага.
- 3.22. Взбивалка и резервуары сбивальной машины должны быть надежно закреплены.
- 3.23. Взбивалка должна быть установлена так, чтобы между нею и дном резервуара был зазор не менее 5 мм.
- 3.24. Продукты, которые подлежат обработке, загружаются только после полной сборки сбивальной машины. Добавлять продукты в резервуар во время работы машины запрещается.
- 3.25. Запрещается снимать резервуар и взбивалку до полной остановки машины.
- 3.26. Запрещается переключать скорость при работе машины.
- 3.27. Количество одnorазовой загрузки машины продуктами регламентируется паспортными данными машины.
- 3.28. Не разрешается работа жарочно-кондитерских и пекарских шкафов с неисправными терморегуляторами, пакетными переключателями, снятыми кожухами, закрывающими приборы и электрокоммуникации.
- 3.30. Запрещается работать возле шкафа с голыми руками.
- 3.31. Во время работы вращающейся жаровни запрещается чистить нож отсекаателя от налипшей пленки.

- 3.32. Запрещается снимать во время работы жаровни щитки ограждающие редуктор и крышки автоматических выключателей, а также работать со снятыми крышками.
- 3.33. Не разрешается заливать в жаровню масло, марка которого не указана в эксплуатационной документации.
- 3.34. Запрещается работать на сковороде в случае подтекания масла или при недостаточном его уровне.
- 3.35. Перед включением сковороды следует залить необходимое количество жира.
- 3.36. Запрещается устанавливать контакты электроконтактного термометра сковороды на температуру выше 260°C.
- 3.37. Электротермостат должен иметь штепсельный разъем с дополнительным заземляющим контактом. Не разрешается включать термостат без жидкости.
- 3.38. Категорически запрещается мыть и чистить включенное в электрическую сеть оборудование.
- 3.39. При работе с электропечами во избежание ожогов необходимо пользоваться рукавицами, салфетками и т.п.
- 3.40. При загрузке и выгрузке электропечей, духовых шкафов, жаровен, сковород необходимо размещать их на столе таким образом, чтобы рабочие, находящиеся рядом, не получили случайных ожогов.
- 3.41. Своевременно выключать электропечи, производить регулирование мощности и температуры в пекарной камере.
- 3.42. Не допускается оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц; складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.
- 3.43. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрической печи (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горячей изоляции ее 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 безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. К аварии или несчастному случаю могут привести следующие ситуации:
- выполнение работы с нарушением требований настоящей Инструкции;
  - неисправность используемых в работе оборудования, инструмента, приспособлений и инвентаря;
  - эксплуатация оборудования, не соответствующего требованиям по охране труда;
  - нарушение требований по охране труда при эксплуатации электрооборудования;
  - несоблюдение мер пожарной безопасности.
- 4.2. При возникновении поломок оборудования необходимо:
- прекратить работу, остановить оборудование, нажав кнопку «Стоп» и отключив электропитание выключением автоматического выключателя, других коммутационных устройств или отсоединением вилки от розетки, исключить подачу к нему электроэнергии, сырья, продукта и т.п., доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 4.3. Оборудование должно быть остановлено при следующих обстоятельствах:
- внезапной остановке оборудования вследствие прекращения подачи электроэнергии, перегрузке электродвигателей, заклинивании или поломке рабочих органов машины и т.п.;
  - первых признаках загорания или появлении запаха дыма либо запаха, характерного для горячей изоляции;

- ощущении воздействия на организм электрического тока при прикосновении к металлическим частям оборудования;
- повреждении розетки, вилки, изоляции кабеля, провода питания (шнура), защитных кожухов (крышек). Во избежание поражения электрическим током не следует пытаться устранять неисправности самостоятельно;
- появлении несвойственного нормальной работе оборудования или повышенного шума, стука, вибрации и т.п., обнаружении явных поломок и неисправностей;
- возникновении в процессе работы отклонений в показаниях приборов и при срабатывании средств аварийной сигнализации;
- попадании в рабочие органы оборудования посторонних предметов;
- возникновении других предпосылок, которые могут привести к несчастному случаю или аварии.

#### 4.4.

Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50 °С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.

4.6. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.7. 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.

4.8. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

4.9. При возникновении пожара, задымлении:

4.9.1. Немедленно сообщить по телефону «101» в пожарную охрану, оповестить работающих, поставить в известность руководителя.

4.9.2. Обесточить электропитание, закрыть окна и двери.

4.9.3. Приступить к тушению пожара первичными средствами пожаротушения, если это не сопряжено с риском для жизни.

4.9.4. В случае угрозы жизни покинуть помещение.

## 5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. По окончании работы необходимо выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование, отключив его от электрической сети при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Следует произвести разборку, очистку, мойку и санитарную обработку оборудования: механического - после остановки электропривода и подвижных и вращающихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. В процессе разборки, очистки, мойки, санитарной обработки и сборки исполнительных механизмов во избежание пореза рук требуется соблюдать осторожность.

5.4. Не допускается охлаждать водой нагретую поверхность теплового оборудования.

5.5. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.6. Привести в порядок рабочее место, инструмент, приспособления, инвентарь убраться в отведенные для этого места. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.7. Поместить санитарную одежду и обувь в предусмотренные для этого места.

5.8. Принять душ, выполнить другие гигиенические процедуры.

5.9. Сообщить непосредственному руководителю обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

5.10. Оставаться после окончания работы на территории учреждения без уведомления непосредственного руководителя запрещается.

Инструкцию разработал  
Заведующий филиалом

  
Н. Г. Гуренкова