ГБОУ «ШУМИХИНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

|  |  |
| --- | --- |
|  СОГЛАСОВАНОПредседатель Профкома\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мордвинцева Л.Н. « 20 » мая 2020 г. |  УТВЕРЖДАЮ Директор школы-интерната \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Тхор О.Н. « 20 » мая 2020 г. |

ИНСТРУКЦИЯ № 11

**по охране труда пекаря**

1. **Общие требования охраны труда**

1.1. К работе пекаря допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское освидетельствование, производственное обучение по установленной программе, инструктаж по охране труда, а также проверку знаний по специальности, технике безопасности и производственной санитарии у начальника производства.

1.2. При поступлении на работу пекарь обязан пройти вводный инструктаж на рабочем месте. Повторные инструктажи проводятся в дальнейшем не реже одного раза в полугодие. Пройти инструктаж по электробезопасности – один раз в год.

1.3. Пекарь должен знать, что опасными производственными факторами являются: электрооборудование, инструменты, горячие продукты, повышенная температура в помещении.

1.4. Пекарь должен работать в спецодежде в соответствии с отраслевыми нормами: белый х/б костюм (халат), косынка (колпак), рукавицы.

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

2.1. Перед началом работы необходимо привести в порядок рабочую одежду и заправить её так, чтобы не было развивающихся концов, подобрать волосы под головной убор, плотно облегающий голову и проверить исправность рукавиц.

2.2. Принимая смену, пекарь должен проверить: наличие и состояние ограждений всех движущихся механизмов, наличие и исправность электроосвещения на рабочем месте.

2.3. Наличие и состояние оборудования и инвентаря на рабочем месте.

2.4. Исправность контрольно-измерительных приборов (термометров, реле времени и т.д.) пусковых и предохранительных приспособлений, сигнализации.

2.5. Наличие и исправность заземляющих устройств электрооборудования.

2.6. Исправность вытяжной вентиляции у печи.

2.7. Наличие и исправность хлебных форм, кондитерских листов и т.д.

2.8. Загруженность печи хлебом и наличие готово к посадке теста.

2.9. Санитарное состояние печи, хлебных форм, кондитерских листов, пусковой аппаратуры, стола для выгрузки выпеченных изделий, а также рабочего места (около обслуживающего оборудования).

2.10. Обо всех замечаниях при приёме смены, неисправностях в работе оборудования, отсутствии ограждений, инвентаря, закрепленного за рабочим местом, пекарь должен доложить своему непосредственному руководителю.

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

3.1. Во избежание ожогов работа у печей должна производиться в рукавицах.

3.2. При работе у печи пекарь должен: укладывать тесто только в исправные формы и на исправные кондитерские листы.

3.3. Не допускать перекоса люлек неравномерной загрузкой тестовыми заготовками.

3.4. Укладывать кондитерские листы и формы на стеллаж так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты стеллажа или тележки.

3.5. Соблюдать осторожность при посадке и выборке форм.

3.6. Не работать при неисправных устройствах, удерживающих дверки пекарных шкафов, камер в открытом (закрытом) положении. Следить за надежностью закрепления дверок на петлях.

3.7. При работе автоматов для приготовления и жаренья пирожков и пончиков: производить наполнение жаровочной ванны фритюром до включения нагрева. Немедленно удалить пролитый жир на пол или на деревянную решетку под ногами. Не отвинчивать маховик при наличии давления внутри бункера для теста.

**4.Требования охраны труда в аварийной ситуации**

4.1. При неисправностях в применяемом оборудование и инструменте пекарь обязан:

* прекратить работу;
* предупредить работающих об опасности;
* поставить в известность руководителя и способствовать устранению аварийной ситуации;
* при несчастных случаях оказать пострадавшим доврачебную помощь.
1. **Требования охраны труда по окончании работы.**

5.1. По окончании работы пекарь должен отключить всё электрооборудование.

5.2. Производить чистку и мойку оборудования после его остывания, повесив на пусковое устройство предупредительный плакат

« Не включать! Работают люди ! »

Специалист по охране труда : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

С инструкцией ознакомлен(а):

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Подпись | Расшифровка подписи | Дата | Подпись | Расшифровка подписи |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |