

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор Чернігівського  
центру ПТО  
\_\_\_\_\_ Н.О. Потєхіна  
наказ від „\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_р  
№ \_\_\_\_\_

**ІНСТРУКЦІЯ**  
**з охорони праці № \_\_\_\_\_**  
**для кондитера**

**1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**

- 1.1. Дія Інструкції поширюється на всі підрозділи підприємства.
- 1.2. Інструкція розроблена на основі "Рекомендацій Держнаглядохоронпраці щодо застосування "Порядку опрацювання і затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві", "Положення про розробку інструкцій по охороні праці для працюючих", "Типового положення про навчання, інструктаж і перевірку знань працівників з питань охорони праці", "Правил охорони праці для підприємств громадського харчування".
- 1.3. Інструкція діє на протязі 5 років з дня затвердження.
- 1.4. По даній інструкції кондитер інструктується перед початком роботи на підприємстві (первинний інструктаж), а потім через кожні 6 місяців (повторний інструктаж). Результати інструктажу заносяться в "Журнал реєстрації інструктажів з питань охорони праці", в журналі після проходження інструктажу повинен бути підпис інструктуючого та кондитера.
- 1.5. Власник повинен застрахувати кондитера від нещасних випадків та професійних захворювань. В разі пошкодження здоров'я з вини власника, він (кондитер) має право на відшкодування заподіяної йому шкоди.
- 1.6. За невиконання даної інструкції кондитер несе дисциплінарну, матеріальну, адміністративну та кримінальну відповідальність.
- 1.7. До роботи кондитером допускаються особи віком не молодше 18 років, які мають відповідну кваліфікацію, пройшли медичний огляд, вступний інструктаж по охороні праці та інструктаж на робочому місці.

Кондитери, які працюють на електро- та газовому обладнанні повинні пройти навчання по правилам безпечної експлуатації та мати відповідне посвідчення.

1.8. Кондитер повинен:

- виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку;
- користуватися спецодягом та засобами індивідуального захисту;
- працювати тільки на справному обладнанні;
- не допускати сторонніх осіб на робоче місце;
- утримувати робоче місце в чистоті, не захаращувати його;
- пам'ятати про особисту відповідальність за виконання правил охорони праці та безпеку товаришів по роботі;
- приймати заходи по усуненню порушень правил охорони праці;
- приступаючи до роботи після контакту з забрудненими предметами руки необхідно мити намилюванням не менше двох разів. Особливо ретельно їх слід мити після відвідування вбиральні. В цих випадках руки треба вимити теплою водою з милом, а потім 0,2% освітленим розчином хлорного вапна, а потім знову помити теплою водою з милом.

- Особи, які працюють в одязі з короткими рукавами, повинні мити руки до ліктів;
- утримувати нігті коротко підстриженими та не наносити на них лак;
  - чоловіки - чисто поголені, жінки охайно причесані;
  - повідомляти про одержані на виробництві чи вдома порізах, ударах, інших пораненнях, а також про інфекційні захворювання в сім'ї.

1.9. Головні небезпечні та шкідливі виробничі фактори, які діють на кондитера:

- протяги;
- захащеність робочого місця;
- відсутність спеціальних пристосувань, інструменту, обладнання;
- підвищена температура обладнання;
- підвищена температура, вологість, рухливість повітря робочої зони;
- недостатня освітленість робочої зони;
- незахищені токоведучі частини електрообладнання;
- кондитер забезпечується спецодягом: куртка біла бавовняна, брюки світлі бавовняні (спідниця біла бавовняна для жінок), фартух білий бавовняний, ковпак білий бавовняний або косинка біла бавовняна, рушник, тапочки або туфлі, або черевики текстильні чи текстильно-комбіновані на неслизькій підшві.

1.10. Заколювати спецодяг і тримати у кишенях одягу булавки, скляні та інші гострі предмети, забороняється.

1.11. Всі рухомі частини машин і обладнання, що викликають небезпеку травмування, повинні бути закриті суцільним або сігчастими огорожами. Сторони вічка або діаметри отворів сітки огорожі повинні бути не більше 10мм.

1.12. Ємкості з мішалкою повинні мати кришки, зблоковані з пусковим пристроєм електродвигуна мішалки.

1.13. Обладнання, в яке завантажуються пиловидні компоненти, повинно бути оснащене місцевим відсмоктувачем з наступною очисткою викиду повітря.

1.14. Граничні норми підіймання і переміщення важких речей жінками:

Характер робіт	Гранично допустима вага вантажу, кг
Підіймання і переміщення вантажів при чергуванні з іншою роботою (до 2 разів на годину)	10
Підіймання і переміщення вантажів постійно протягом робочої зміни	7
Сумарна вага вантажу, який переміщується протягом кожної години робочої зміни, не повинна перевищувати:	
з робочої поверхні	350
з підлоги	175

Примітка: 1. У вагу вантажу, що переміщується, включається вага тари і упаковки.

2. При переміщенні вантажу на візках або у контейнерах докладене зусилля не повинно перевищувати 10кг.

1.15. Кожний електротепловий апарат підключається до зовнішньої мережі окремою електропроводкою з індивідуальними плавкими вставками та пусковими пристроями.

1.16. Пускові пристрої повинні знаходитись у безпосередній близькості від робочого місця, забезпечуючи при цьому швидке і безпечне вмикання та вимикання апарату.

1.17. У виробничих приміщеннях електропроводка повинна бути прокладена в трубах для захисту від механічних пошкоджень та вологи.

1.18. засоби захисту повинні приводитися до готовності перед початком роботи обладнання і бути заблоковані так, щоб виконання робочого процесу було неможливе при відключенні засобів захисту або їх несправності.

1.19. Пускові пристрої електродвигунів повинні мати захист від самовільного запуску при

відключенні напруги у мережі після перерви у постачанні енергії.

1.20. Очищення, ручне змащення і ремонт обладнання під час його роботи категорично забороняється і дозволяється тільки після повної його зупинки.

1.21. Забороняється працювати на обладнанні з несправним або знятим огороженням рухомих частин.

1.22. Не повинні захарашувати проходи до обладнання, до місць його включення та виключення.

1.23. Ремонт обладнання під час його роботи забороняється.

1.24. Робітники, які працюють на обладнанні повинні бути забезпечені інструкціями з експлуатації обладнання, в яких викладені вимоги з охорони праці.

## **2 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ**

2.1. Отримати завдання від керівника робіт.

2.2. Одягти спецодяг і привести його в порядок.

2.3. Підготувати робоче місце до виконання робіт, прибрати всі непотрібні речі.

2.4. Впевнитись, що робоче місце достатньо освітлене.

2.5. Підібрати та підготувати необхідні інструменти, пристосування, обладнання. Розташувати їх в безпечному для виконання порядку.

2.6. Колючі, ріжучі інструменти розташувати так, щоб випадково не отримати поранення.

2.7. Перевірити справність всіх пускових та блокувальних пристроїв механізованого обладнання, наявність захисного заземлення; перевірити його роботу на холостому ході.

2.8. Впевнитись про наявність у електрообладнання діелектричних килимків.

2.9. Перед початком роботи електроплити необхідно перевірити справність терморегулятора та пакетних перемикачів.

2.10. При роботі на газовому обладнанні необхідно ввімкнути вентиляцію, перевірити положення газових кранів на колекторі, відчинити шибер на димоході, перевірити тягу.

2.11. Забороняється працювати на газовому обладнанні при відсутності тяги, перевіряти герметичність газопроводу полум'ям сірника.

2.12. Приміщення, у якому розміщено газове обладнання, повинно мати вентиляцію, яка забезпечує триразовий обмін повітря за годину.

2.13. У приміщенні, де відчувається запах газу, забороняється вмикати або вимикати електроприлади, запалювати сірники, палити.

2.14. Не слід залишати без догляду працююче газове обладнання, а у разі припинення подачі газу, негайно зачинити крани пальників.

2.15. Не допускається робота обладнання з несправною автоматикою безпеки та регулювання.

2.16. Перед кожним апаратом на підвідній газовій лінії повинен бути пробковий газовий кран.

2.17. Відкривати крани запальників і запалювати газове обладнання дозволяється тільки при палаючому запальнику.

2.18. Перевірити, щоб підлога не була мокрою, щоб не була пролита рідина, масло, технологічні продукти.

2.19. Перед початком роботи обладнання необхідно оглянути, перевірити правильність складення, надійність кріплення, наявність заземлення та його справність.

2.20. Перед вмиканням обладнання необхідно переконатись, чи нема у машині сторонніх предметів, чи надійне кріплення механізмів.

## **3 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ**

3.1. Перед вмиканням у роботу **тістомісильної машини** необхідно перевірити надійність кріплення змінної діжки до платформи, після чого випробувати роботу машини на холостому ході.

3.2. Лопать місильного важеля тістомісильної машини не повинна торкатись внутрішньої

поверхні діжі.

- 3.3. Накочування та скочування змінної діжі з платформи машини треба тільки при верхньому положенні місильного важеля і при вимкненому електродвигуні.
- 3.4. Категорично забороняється працювати на тістомісильній машині без огорожувального щитка діжі, або з піднятим щитком, завантажувати продукти у діжу при роботі місильного важеля.
- 3.5. Під час роботи **тісторозкатувальної машини** забороняється протирати вальці, відчиняти облицьовку, проводити огляд і очистку механізмів.
- 3.6. Збивалка та резервуари **збивальної машини** повинні бути надійно закріплені заколесником та установочним гвинтом.
- 3.7. Збивалка повинна бути встановлена так, щоб між нею та дном резервуара був зазор не менше 5мм.
- 3.8. Продукти, що підлягають обробці, завантажуються тільки після повного складання збивальної машини. Додавати продукти у резервуар під час роботи машини забороняється.
- 3.9. Забороняється знімати резервуар та збивалку до повної зупинки машини.
- 3.10. Забороняється переключати швидкості при роботі машини.
- 3.11. Кількість одноразового завантаження машини продуктами регламентується паспортними даними.
- 3.12. Забороняється працювати на **автоматах для смаження пончиків** у разі несправності приладів автоматики, сигнальних ламп, повітряного манометру.
- 3.13. У разі заклинювання лопаток барабану автомату при його обертанні необхідно негайно відімкнути автомат від мережі.
- 3.14. Звільнити лопатки від пончиків, що налипли або потрапили під лопатки, можна тільки виделкою зі стандартною ручкою при вимкненому автоматі.
- 3.15. При появі в роботі автомату, магнітного пускача або в інших приладах шуму або стуку, іскріння та тріску потрібно негайно відімкнути пончиковий автомат від електромережі.
- 3.16. Забороняється переповнювати жарочну ванну автомату жиром вище встановленого рівня.
- 3.17. Не дозволяється працювати на автоматі при несправній вентиляції.
- 3.18. Перед вмиканням автомату для приготування і смаження пиріжків необхідно зробити перевірку механізмів, переконатися у відсутності сторонніх предметів.
- 3.19. Забороняється вмикати пончиковий автомат для роботи з несправною сигналізацією та автоматикою.
- 3.20. Забороняється усунення виявлених дефектів при включеному автоматі.
- 3.21. Всі щитки кожуху, кришки і дверцята автомату під час роботи повинні бути зачинені.
- 3.22. Злив олії з пончикового автомату проводиться тільки після вимкнення та охолодження нагрівальних елементів.
- 3.23. Не дозволяється робота **жарочно-кондитерських та пекарських шаф** з несправними кожухами, які закривають прилади та електрокомунікації.  
Забороняється працювати біля шафи з голими руками.
- 3.24. Під час роботи **обертаючої жаровні** забороняється чистити ніж відсікача від млинцевої плівки, яка налипла.
- 3.25. Забороняється знімати під час роботи щітки, що огорожують редуктор та кришки автоматичних вимикачів, а також працювати зі знятими кришками.
- 3.26. Не дозволяється зливати у сорочку жаровні масло марок, які не вказані в експлуатації документації.
- 3.27. Забороняється працювати на **сковородах** при витіканні з сорочки масла або при недостатньому його рівні.
- 3.28. Перед вмиканням сковороди необхідно залити у деко необхідну кількість жиру.
- 3.29. Забороняється встановлювати контакти електродатного термометра сковороди на температуру вище 260 С.
- 3.30. **Електротермостат** повинен мати штепсельний роз'єм з додатковим заземляючим контактом.

Не дозволяється вмикати термостат без рідини.

- 3.31. Категорично забороняється мити та чистити обладнання, яке включене в електромережу.
- 3.32. При роботі з електропечами, щоб не отримати опіків, необхідно користуватися рукавицями, серветками та інші.
- 3.33. При завантаженні і розвантаженні електропечей, духових шаф деками, жаровнями, сковородами необхідно розміщати їх на столі таким чином, щоб робітники, які знаходяться поряд, не одержали випадкових опіків.
- 3.34. При виготовленні помадки необхідно заповнювати ємкість посуду не більше ніж на 40%.

#### **4 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ**

- 4.1. Після закінчення роботи необхідно вимкнути обладнання. При відключенні механічного та теплового обладнання вимикаються пакетні перемикачі та кнопочні станції, після цього вимикаються рубильники, магнітні пускачі та станції управління. При виключенні газового обладнання необхідно перекрити подачу повітря до пальників, закрити їх крани і загальний кран на газопроводі.
- 4.2. Вимикати вилки слід за корпус.
- 4.3. Прибрати робоче місце. Звільнити його від відходів виробництва, винести сміття, звільнити проходи.
- 4.4. Почистити, помити інвентар, інструмент, скласти його в відведене для нього місце.
- 4.5. Зняти спецодяг, покласти його в відведене для цього місце; прийняти душ.
- 4.6. Доповісти керівникові про всі недоліки, які мали місце під час роботи.

#### **5 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНІЙ СИТУАЦІЇ**

- 5.1. негайно відключити від мережі електрообладнання, відключати від систем газ.
- 5.2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.
- 5.3. Повідомити про те, що сталося керівника робіт.
- 5.4. Якщо стався нещасний випадок необхідно надавати потерпілому першу медичну допомогу, а в разі потреби викликати "швидку допомогу".
- 5.5. Якщо сталася пожежа викликати пожежну частину та приступити до гасіння подручними засобами пожежегасіння.
- 5.6. В усіх випадках виконувати вказівки керівника робіт по усуненню небезпечного стану.