



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «КЦО №1»  
А.М.Ахметьянов

« 02 » сентябрь 2014г.

## Инструкция по охране труда для пекаря ИОТ-101-2014

### 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 1.1. К работе в качестве пекаря допускается персонал, прошедший предварительный медицинский осмотр, вводный инструктаж по охране труда.
- 1.2. До представления результатов медицинских обследований и сдачи зачета по санитарному минимуму пекарь к работе не допускается.
- 1.3. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.
- 1.4. Пекарь должен знать:
  - устройство, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования.
  - основные виды неполадок данного оборудования, способы их устранения;
  - технологический процесс изготовления изделий;
  - правила внутреннего трудового распорядка.
- 1.5. Пекарь должен соблюдать следующие правила личной гигиены:
  - приходить на работу в чистой одежде и обуви;
  - оставлять личную одежду, личные вещи в гардеробе;
  - коротко стричь ногти;
  - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую специальную одежду;
  - при посещении туалета снимать специальную одежду в специально отведенном месте;
  - сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника..

### 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- 2.1. Проверить внешним осмотром исправность оборудования, наличие заземления. Надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держать в карманах булавки, ножи, стеклянные и другие бьющиеся предметы.
- 2.2. Привести в порядок рабочее место, не загромождать проходы.
- 2.3. Осмотреть инвентарь, убедиться в его исправности, требовать от администрации изъятия и замены непригодного инвентаря.
- 2.4. Оборудование по выпечке изделий должно содержаться в надлежащей чистоте, быть полностью укомплектовано. Снятие каких-либо узлов категорически запрещается.
- 2.5. Персонал, допущенный к работе по выпечке на оборудовании должен быть ознакомлен под роспись с инструкцией по охране труда при эксплуатации оборудования по выпечке изделий.
- 2.6. При осмотре рабочего места необходимо проверить:
  - ✓ исправность электрических вилок, розеток, выключателей, проводов, освещения;
  - ✓ наличие и исправность ограждений, вентиляции;
  - ✓ наличие аптечки и ее комплектность;

- ✓ средств пожаротушения и индивидуальной защиты;
- 2.7. При обнаружении неисправностей в оборудовании немедленно поставь в известность заведующего столовой и до устранения их, к работе не приступать.
- 2.8. Не проводить самостоятельно ремонт оборудования.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 3.1. Не работать на машинах и аппаратах, устройство которых не знакомо и работа на которых пекарю не поручена.
- 3.2. Быть внимательным, не отвлекаться самим и не отвлекать других. Согласовывать свои действия с действиями товарищей по совместной работе.
- 3.3. При необходимости отлучиться, оставлять за себя обученного подменного работника только с разрешения непосредственного руководителя.
- 3.4. Своевременно убирать пролитую массу, вытирать пол насухо, при этом пользоваться резиновыми сапогами и резиновыми перчатками.
- 3.5. Не прикасаться к неизолированным горячим частям трубопроводов, арматуры и аппаратов незащищенными руками, использовать рукавицы комбинированные.
- 3.6. Не допускать в помещение посторонних лиц.
- 3.7. Работая ножом, держать правильно руки и нож. Ножи хранить в специальных чехлах.
- 3.8. Следить за тем, чтобы поставленные жиры для разогрева не вспыхнули.
- 3.9. Крышки печи открывать от себя осторожно.
- 3.10. При переноске готовых изделий, выпечку ставить на устойчивые подставки.
- 3.11. При переводе на другую работу, требовать от администрации дополнительного инструктажа.
- 3.12. На предприятиях общественного питания запрещается:  
-при изготовлении блюд носить ювелирные украшения;  
-курить на рабочем месте;

### 4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. При обнаружении дефектов оборудования, представляющих опасность для жизни персонала и целостности оборудования, немедленно прекратить работу, отключить электрооборудование от электросети, сообщить об этом администрации.
- 4.2. Если на металлических частях оборудования обнаружено напряжение (ощущение тока), заземляющий провод оборван, немедленно остановить оборудование и доложить об этом администрации.
- 4.3. При возникновении пожара немедленно вызвать пожарную охрану, эвакуировать в безопасное место людей, поставить в известность заведующего столовой и принять меры по тушению возгорания первичными средствами пожаротушения.
- 4.4. Оказать первую помощь пострадавшим при травмировании, внезапном заболевании.
- 4.5. О несчастном случае доложить заведующему столовой

### 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- 5.1. Надежно обесточить оборудование.
- 5.2. Произвести очистку, мойку оборудования.
- 5.3. Убрать инвентарь в специально отведенное место.
- 5.4. Снять спецодежду, принять душ.

Заместитель директора по УПП

Согласовано:

Ответственный за ОТ

З.Б. Макарова

Ю.П.Макаров