

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Физико-технический колледж»
(ГБПОУ МО «Физтех-колледж»)

СОГЛАСОВАНО:

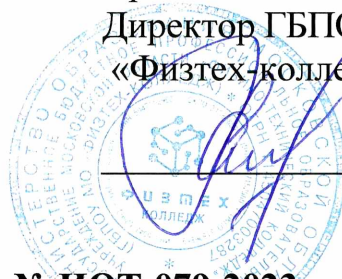
на заседании Совета колледжа
Протокол № 6 от 28.08.2023 г.
Председатель Совета колледжа



М.Г. Гриднев
28.08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом № 241 от 01.09.2023 г.
Директор ГБПОУ МО
«Физтех-колледж»



А.А. Летуновский
01.09.2023 г.

Инструкция № ИОТ-079-2023
по охране труда для кулинара мучных изделий

Настоящая инструкция разработана с учетом требований Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, утвержденных приказом Минтруда России №866н от 07.12.2020; Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденных приказом Минтруда России №903н от 15.12.2020; Основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, утвержденных Приказом Минтруда России №772н от 29.10.2021.

1. Общие требования охраны труда.

1.1. К выполнению работ допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.

1.2. Кулинары мучных изделий обязаны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы занятий и отдыха.

1.3. На кулинара мучных изделий могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся механизмы, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара; повышенная запыленность воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; физические перегрузки).

1.4. Кулинар мучных изделий 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.

1.5. Кулинару мучных изделий следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной; перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос; работать в чистой санитарной одежде, менять ее

по мере загрязнения; после посещения туалета мыть руки с мылом; при изготовлении кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком; не принимать пищу на рабочем месте.

1.6. Лица, допустившие невыполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации и с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда 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, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы: обеспечить наличие свободных проходов; проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке; удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочном бункере просеивателя, работу блокирующего устройства;

2.4. Проверить внешним осмотром: достаточность освещения рабочей поверхности; отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования; наличие и надежность заземляющих соединений (не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления оборудования); наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей; отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования; наличие и исправное состояние приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц).

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы. Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.6. Перед включением в работу тестомесильной машины:

- поднять защитный колпак (крышку, ограждающие щитки) и, вращением штурвала вручную, перевести месильный рычаг в верхнее положение; нажать ногой на педаль и вкатить дежу на фундаментную плиту машины. Проверить надежность крепления дежи с помощью запирающего устройства; убедиться в надежности крепления лопастей и наличии зазора между лопастями, стенками и дном дежи; проверить исправность блокировочного устройства, выключающего электропривод при поднятии крышки (щитка) машины; опустить защитное устройство и проверить работу машины на холостом ходу.

2.7. При замесе жидкого теста дежу следует загружать на 80 - 90⁰/0, а крутого - на 50% емкости дежи.

2.8. Перед включением в работу взбивальной машины:

- установить и надежно закрепить сначала бачок, а затем взбиватель;
- установить скорость вращения взбивателя;
- повернуть вручную крышку планетарного редуктора и убедиться, что взбиватель не касается дна и стенок бачка.

2.9. На холостом ходу проверить направление вращения крыльчатки просеивателя.

2.10. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.11. При эксплуатации электрических пекарных шкафов, газового оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования охраны труда 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; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории колледжа, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы и подъезды к нему, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления,

рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой продукцией.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент. Не производить эти работы инструментом с заусенцами. При вспарывании мягкой тары направлять нож в направлении «от себя».

3.10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

3.11. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.12. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении «от себя».

3.13. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.14. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования; использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации; перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе; предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом; включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»; не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам; снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент; загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя; соблюдать нормы загрузки оборудования; удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.; осматривать, регулировать, устранять неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.15. При использовании электромеханического оборудования не допускается:

- работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами; поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования; превышать допустимые скорости работы оборудования; извлекать руками застрявший продукт; проталкивать продукт руками или посторонними предметами; переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование; оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц; складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;

3.16. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

3.17. При эксплуатации тестомесильной машины: не загружать в дежу продукт, не производить замеры температуры, не брать пробу теста и не наклоняться над дежой во время работы машины; накатывание дежи на платформу машины производить при верхнем положении месильного рычага и при выключенном электродвигателе; включать машину при надежной фиксации дежи на станине и опущенных щитках ограждения; после окончания замеса выключить электродвигатель, привести месильный рычаг в верхнее положение, очистить его от теста, поднять защитное устройство и выкатить дежу; при перемещении дежи соблюдать осторожность, предупреждать окружающих о начале ее перемещения, передвигать дежу только впереди себя; дежи ставить так, чтобы они не загромождали проходы и не преграждали доступ к тестомесильным машинам.

3.18. При эксплуатации взбивальной машины:

- соблюдать осторожность, находясь вблизи движущихся элементов машины; определять готовность взбитых продуктов, снимать сменные механизмы только при выключенном электродвигателе и после полной остановки движущихся частей;

- не допускается: изменять частоту вращения взбивателя (если иное не указано в инструкции завода - изготовителя); добавлять продукт в бачок (кроме машин, где предусмотрен загрузочный лоток).

3.19. Во время работы просеивателя следить за тем, чтобы бункер был постоянно заполнен во избежание распыления продукта.

3.20. Не открывать защитные ограждения просеивателя, конвейеров тестоприготовительных машин.

3.21. Производить выгрузку теста из машин «Микс» после остановки лопастей мешалки. Не пользоваться для этого кратковременным включением машины.

3.22. Закрывать крышкой емкость для хранения аммония.

3.23. Для разбивания яиц использовать специальное приспособление. Не разбивать яйца ножом.

3.24. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором для яиц вдвоем.

3.25. Дезинфицирующий раствор для яиц хранить в закрытой емкости в строго определенном месте.

3.26. Во время эксплуатации тесторазделочного оборудования:

- при загрузке теста в тестоделители следить за его равномерным распределением в воронке, не допускать ее переполнения; следить за исправностью блокировочных устройств оборудования; при необходимости проталкивать тесто в рабочую камеру тестоделителя и других формующих машин при отключенном электродвигателе, используя специально предназначенные для этого деревянные лопаточки; соблюдать осторожность при удалении кусков теста с поддона тестоделителей, убирать их, а также регулировать производительность оборудования и развес кусков теста на тестоделителе только во время его остановки; подачу кусков теста в закаточную машину производить только посредством транспортера. Не брать на ходу куски теста из спирали тестоокруглителя.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

4.1. При возникновении поломок оборудования, угрожающих аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором не установлено газовое оборудование: предупредить работников, находящихся в помещении, о недопустимости пользования открытым огнем, курения, включения и выключения электрического освещения и электроприборов; открыть окна (форточки, фрамуги) и проветрить помещение; сообщить об этом администрации колледжа, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

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

4.5. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

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. 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.

5. Требования охраны труда по окончании работ.

5.1. Перед очисткой от теста рабочих органов тестомесильной машины и тестоделителя, тестоформирующей и тестозакаточной машин, тестоокруглителя (чаши, спирали), транспортеров выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск, вывесить на пусковое устройство плакат «Не включать! Работают люди!».

5.2. Произвести разборку, очистку и мытье оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Очистку оборудования от мучной пыли производить щеткой или пылесосом. Не применять для этой цели металлические предметы.

5.4. В конце работы дежу и месильный рычаг с лопастью тестомесильной машины промыть горячей водой (не превышающей разрешенную температуру) и вытереть насухо. Станину и другие части очистить щеткой от мучной пыли и протереть влажной тканью.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

Ведущий специалист по охране труда



Г.В. Рудая