

Государственное бюджетное учреждение дополнительного образования
Дворец детского (юношеского) творчества Фрунзенского района Санкт-Петербурга

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного комитета
ГБУ ДО ДДЮТ Фрунзенского района
Санкт-Петербурга

 М.Г. Орлова

« 29 » 12 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБУ ДО ДДЮТ Фрунзенского района
Санкт-Петербурга

 О.В. Федорова

« 29 » 12 2020 г.

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда

для должностей «кулинар», «кондитер», «пекарь»

(наименование профессии либо вида работ)

ИОТ-151-2021

(обозначение)

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
для должностей «кулинар», «кондитер», «пекарь»
(ИОТ-151-2021)

Согласовано:

Заместитель директора по безопасности,
специалист по охране труда



П.В. Рыхлов

Разработал:

Заместитель директора по АХР



Е.К. Зверева

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
для должностей «кулинар», «кондитер», «пекарь»

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда для кулинара, кондитера, пекаря устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы работника, выполняющего обязанности кулинара, кондитера, а также порядок его действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.2. К самостоятельной работе кулинаром, кондитером, пекарем в учреждении имеют допуск лица не моложе 18 лет, которые прошли:

- обучение по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;
- обучение правилам электробезопасности, проверку знаний правил электробезопасности в объеме должностных обязанностей;
- обучение правилам пожарной безопасности, проверку знаний правил пожарной безопасности в объеме должностных обязанностей;
- обучение методам оказания первой помощи пострадавшему при несчастных случаях на производстве;
- обучение безопасным приемам и методам выполнения работ;
- проверку знаний безопасных приемов и методов выполнения работ;
- вводный и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте;
- предварительный и периодические медицинские осмотры.

1.3. В процессе выполнения работ на кулинара, кондитера, пекаря могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий;
- движущиеся механизмы, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- повышенный уровень статического электричества;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- пониженная влажность воздуха;
- физические перегрузки.

1.4. Кулинар, кондитер, пекарь обязан использовать спецодежду и средства индивидуальной защиты.

1.5. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при каждом перерыве в работе и после соприкосновения с загрязненными предметами.

1.6. Во время нахождения на территории организации кулинар, кондитер, пекарь обязан:

- своевременно и точно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, распоряжения администрации при условии, что он обучен правилам безопасного выполнения этой работы;
- соблюдать требования локальных нормативных актов по охране труда, пожарной безопасности, регламентирующие порядок организации работ на объекте;
- соблюдать дисциплину труда, режим труда и отдыха;

- бережно относиться к имуществу работодателя;
- выполнять только входящую в его служебные обязанности работу, работать по заданию непосредственного руководителя;
- выполнять утвержденные правила внутреннего трудового распорядка;
- поддерживать порядок на своем рабочем месте;
- быть внимательным, не отвлекаться и не отвлекать других от работы;
- не допускать случаев нарушения учащимися, работниками и посетителями требований безопасности труда и правил пожарной безопасности;
- использовать предоставленное оборудование и инструменты строго в соответствии с требованиями инструкций заводов-изготовителей;
- выполнять правила личной гигиены;
- соблюдать требования инструкций по охране труда;
- проводить только ту работу, которая закреплена за ним его должностной инструкцией;
- соблюдать установленный в учреждении режим труда и отдыха в зависимости от продолжительности и вида трудовой деятельности (рациональный режим труда и отдыха предполагает соблюдение перерывов в работе);
- хранить и принимать пищу только в отведенных для этих целей и специально оборудованных местах;
- незамедлительно сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на территории учреждения, об ухудшении состояния своего здоровья;
- соблюдать требования и предписания знаков безопасности, установленных на территории и в здании учреждения, сигнальных цветов и разметки;
- уметь оказывать первую помощь пострадавшим при возникновении несчастного случая;
- знать номера телефонов для вызова экстренных служб (пожарной охраны, скорой медицинской помощи, аварийной службы газового хозяйства и т.д.) и для безотлагательного информирования непосредственного и вышестоящих руководителей, место расположения аптечки первой помощи, пути эвакуации людей при чрезвычайных ситуациях

1.7. Кулинару, кондитеру, пекарю 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.

1.8. Курение и употребление алкогольных напитков, токсичных и наркотических веществ на территории учреждения, а также появление на работе в состоянии любого вида опьянения запрещено.

1.9. В соответствии с действующим законодательством кулинар, кондитер, пекарь несет ответственность за исполнение требований охраны труда, соблюдение пожарной безопасности на рабочем месте, санитарных норм и правил, а также настоящей инструкции.

1.10. Лица, своим действием или бездействием допустившие невыполнение или нарушение требований данной инструкции по охране труда, могут быть привлечены к дисциплинарной, административной или уголовной ответственности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, правилами внутреннего трудового распорядка. При необходимости указанные лица отправляются на внеочередную проверку 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, 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;
- 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 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 (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);

- 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 исправность 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 трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном и водогрейном оборудовании;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

- 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; 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).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Перед эксплуатацией газоиспользующего оборудования:

- проветрить помещение, где установлены газовые приборы;

- перед зажиганием горелок в течение 5 - 10 минут проветрить при открытом шибере газогорелочную камеру;

- проверить наличие тяги в топках и дымоходах по тягомеру или отклонению полоски тонкой бумаги, подносимой к смотровому окну газового котла, пекарного шкафа, плиты и т.п. Если тяга отсутствует, то до прочистки дымохода аппарат разжигать запрещается.

2.6. Открыть краны и вентили на газовых трубопроводах и воздуховодах плавно, без рывков и больших усилий.

2.7. Зажечь газовые горелки от переносного запальника через специальный лючок. Открыть газовый кран перед горелкой только после поднесения к горелке зажженного переносного запальника.

2.8. Своевременно регулировать подачу воздуха к горелке, обеспечивать полное сгорание топлива, не допускать копоти, отрыва, проскока и выбивания пламени из топки газового прибора.

2.9. При обнаружении проскока пламени выключить горелку, дать ей остыть, уменьшить подачу воздуха и вновь зажечь.

2.10. Для ликвидации отрыва пламени уменьшить подачу газа или первичного воздуха.

2.11. При возникновении хлопков при зажигании или самопроизвольном угасании газовой горелки прекратить ее эксплуатацию, закрыв кран горелки и кран на подводящем газопроводе. Проветрить топку и, при необходимости, помещение.

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

2.13. При эксплуатации тестомесильных и взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в инструкциях по охране труда.

2.14. 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.

2.15. При замесе жидкого теста дежу следует загружать на 80 - 90%, а крутого - на 50% емкости дежи.

2.16. 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.

2.17. На холостом ходу проверить направление вращения крыльчатки просеивателя.

2.18. Перед началом работы тесторазделочного оборудования проверить:

– исправность оборудования и пусковой аппаратуры;

– наличие и исправность: ограждений вращающихся и движущихся частей оборудования; механизмов нагнетания теста (шнековых, лопастных, валковых) в тестовых камерах; делительной головки и режущего устройства тесторазделочных машин; раскатывающих валков закаточных машин; рабочих органов формующих машин; приводов электродвигателей;

– исправность действия блокировочных устройств, выключающих электропривод при открывании крышки тестовой камеры, щитка делительной головки, ограждения привода тестоделительных машин;

– исправность электроблокировки на ограждениях раскатывающих валков тестозакаточных машин, рабочих органов делительно - закаточных и формующих машин;

– правильность фиксации спирали, чистоту поверхности чаши и спирали тестоокруглительной машины;

– правильность натяжения ленты на приемных, закатывающих и передаточных транспортерах, тестозакаточных, тестоформующих и тестоделительных машинах;

– наличие и исправность необходимого инвентаря (скребков, щеток, лопаток для проталкивания теста).

2.19. Приступать к работе разрешается после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

2.20. О выявленных нарушениях требований по охране труда, которые самостоятельно не может устранить, работник должен сообщить специалисту по охране труда (лицу, ответственному за охрану труда в учреждении) для принятия мер по их устранению.

2.21. Кулинару, кондитеру, пекарю запрещается приступать к работе при наличии следующих нарушений требований охраны труда:

- при наличии неисправности, указанной в инструкции по эксплуатации инструмента, другого оборудования, при которой не допускается его применение;
- при отсутствии или неисправности необходимого инструмента, мебели, приспособлений и др.;
- при отсутствии или неисправности средств индивидуальной защиты;
- при отсутствии противопожарных средств, аптечки;
- при недостаточной освещенности рабочего места и подходов к нему;
- при плохом самочувствии;
- в состоянии любого из видов опьянения.

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 допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

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 организации, 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 к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

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. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.15. 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";
- 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;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование 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.

3.16. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- не поправлять ремни, цепи привода, не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- не превышать допустимые скорости работы;
- не извлекать руками застрявший продукт;
- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- не складывать на оборудование инструмент, продукцию.

3.17. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.18. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- операции по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;
- прокалывать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.19. Не проталкивать тесто руками, не подсовывать руки под ограждения и не протирать вальцы во время работы тестораскаточной машины.

3.20. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

3.21. При использовании механизма для дробления орехов не перемешивать орехи руками.

3.22. Во время работы бисквиторезательной машины не поправлять руками бисквитные заготовки и не собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства. Зачищать ножи от остатков продукта скребками только после остановки машины.

3.23. Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на три четверти.

3.24. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.25. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов для обработки яиц не должна превышать: кальцинированной соды - 1 - 2%; хлорамина - 0,5%.

3.26. Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте.

3.27. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоем.

3.28. Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

3.29. При эксплуатации газоиспользующего оборудования:

- вести постоянное наблюдение за наличием тяги в камере сгорания газового прибора;
- периодически проверять герметичность крана газовой горелки. Для этого закрыть кран у работающей горелки, если после этого пламя будет гореть, значит кран пропускает газ;

- проверять герметичность газопровода, смазывая эмульсией места соединения труб и других частей газовой аппаратуры, где возможна утечка газа.

3.30. При эксплуатации пищеварочных котлов соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих инструкциях по охране труда.

3.31. 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;

- при работе с подкатными дежами периодически очищать направляющие канавки для колес.

3.32. 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).

3.33. 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.

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

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

3.36. Производить выгрузку теста из машин "Микс" после остановки лопастей мешалки. Не пользоваться для этого кратковременным включением машины.

3.37. Закрывать крышкой емкость для хранения аммония.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, 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 появлении очага возгорания необходимо:

– отключить электрооборудование;

– прекратить работу;

– организовать извещение людей о пожаре и эвакуацию людей;

– приступить к тушению пожара, без риска для жизни и здоровья себя и окружающих.

4.4. При невозможности выполнить тушение собственными силами работнику следует в установленном порядке вызвать пожарную команду и сообщить об этом непосредственному руководителю.

4.5. При обнаружении запаха газа в помещении:

– открыть окна и двери, проветрить помещение;

– перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

– не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

– исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

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

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

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

4.9. В случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения.

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

4.11. В случае получения травмы или ухудшения самочувствия работник должен прекратить работу, поставить в известность руководство и обратиться в медпункт (вызвать скорую медицинскую помощь).

4.12. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал работник, ему следует:

- прекратить работу;
- немедленно сообщить о случившемся непосредственному руководителю;
- немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны;
- оказать пострадавшему первую помощь;
- вызвать врача или скорую помощь;
- помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение.

4.13. При расследовании обстоятельств и причин несчастного случая работнику следует сообщить комиссии известные ему сведения о происшедшем несчастном случае.

4.14. В случае обнаружения неисправностей мебели и приспособлений прекратить их использование, вызвать технический персонал и сообщить об этом заместителю директора по административно-хозяйственной работе.

4.15. Не приступать к работе до полного устранения повреждений и неисправностей средств оргтехники и оборудования рабочего места или устранения аварийной ситуации.

4.16. Принять меры для сохранения обстановки несчастного случая, если это не сопряжено с опасностью для жизни и здоровья людей.

4.17. При совершении террористических актов или угрозе их совершения действовать в соответствии с рекомендациями по безопасности при чрезвычайных ситуациях, действующими в организации.

4.18. В случае обнаружения в служебных помещениях нарушений требований безопасности труда, которые не могут быть устранены собственными силами, а также в случае возникновения угрозы жизни или здоровью самого работника или других работников сообщить об этом своему непосредственному руководителю, приостановить работу и покинуть опасную зону.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковом устройстве вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

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

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

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность жарочного шкафа, плиты и другого теплового оборудования водой.

5.5. Перед окончанием работы газового прибора закрыть:

- регулятор первичного воздуха у горелки;
- кран основной горелки;
- кран на подводящем газопроводе перед прибором.

5.6. В конце рабочего дня закрыть кран на подводящем газопроводе перед счетчиком или на вводе газа в цех или помещение, где установлены газовые приборы. Кран закрыт, если риска на его пробке расположена поперек трубы.

5.7. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

5.8. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах пара, холодной и горячей воды.

5.9. Внимательно осмотреть рабочее место, привести его в порядок.

5.10. Убрать инструмент и приспособления в специально отведенные для их хранения места.

5.11. Обо всех замеченных неисправностях и отклонениях от нормального состояния сообщить заместителю директора по административно-хозяйственной работе.

5.12. Снять и привести в порядок спецодежду и другие средства индивидуальной защиты, осмотреть их и убрать в установленное для хранения место, при необходимости сдать в стирку (химчистку) или ремонт.

5.13. Вымыть руки и лицо теплой водой с мылом или аналогичными по действию моющими средствами (не допускается применять для мытья не предназначенные для этого вещества).

5.14. Сообщить руководителю (при отсутствии – иному должностному лицу) обо всех неисправностях механизмов (инвентаря) и оборудования, о поломках в водопроводной или канализационной системе, о недостатках, влияющих на безопасность и охрану труда, пожарную и электробезопасность и замеченных во время выполнения работ.

5.15. Удостовериться в противопожарной безопасности помещения, выключить освещение и закрыть кабинет в соответствии с инструкцией по закрытию помещений по окончании рабочего дня.

