


Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»
(КГБ ПОУ ККТиС)

СОГЛАСОВАНО

Представитель работников

 / Н.Н. Коровенко

«14» июня 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа
Г.А. Горбунова

«14» июня 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
О МЕРАХ БЕЗОПАСНОСТИ**

для обучающихся при работе в учебном кондитерском цехе

ИМБ-35-2022

(обозначение)

1. Общие требования безопасности

1.1. Настоящая инструкция разработана для обучающихся Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса» (далее – Колледж) при работе в учебном кондитерском цехе (далее – мастерская).

1.2. К работе в мастерской допускаются обучающиеся, прошедшие инструктаж по мерам безопасности и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Обучающиеся, допущенные к работе в мастерской, должны знать и соблюдать:
- требования настоящей инструкции, правила внутреннего распорядка, расписание учебных занятий;

- правила пожарной безопасности, места расположения первичных средств пожаротушения;

- правила личной гигиены (до начала и после занятий, после посещения туалета, любого загрязнения рук и перед приемом пищи мыть руки с мылом, насухо вытирать чистым полотенцем для личного пользования; своевременно подрезать и очищать ногти; не допускать приема пищи на рабочем месте).

1.4. При работе в мастерской возможно воздействие следующих опасных и вредных факторов:

- выступающие части оборудования (острые кромки, незакрытые дверки и т. п.);
- электрический ток;
- повышенная температура воздуха;
- повышенный уровень шума;
- нагретые до высокой температуры поверхности;
- кипящие и горячие жидкости и др.;
- опасность недостаточной освещенности или повышенной яркости света в рабочей зоне;
- опасность в результате хулиганских действий со стороны обучающихся;
- опасность в результате неаккуратного обращения при работе с ножом;
- опасность при работе с электрической плитой;
- опасность при работе с пекарской печью;
- опасность возникновения пожара;
- тяжесть, напряженность труда.

1.5. Мастерская должна быть оснащена аптечкой первой помощи и первичными средствами пожаротушения.

1.6. Обучающиеся должны извещать мастера производственного обучения о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей (о неисправностях электропроводки, оборудования, сантехнического оборудования, о нарушении целостности оконных стекол и пр.), о каждом несчастном случае, произошедшем во время выполнения работ, о получении травмы, микротравмы, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Перед началом работы в учебном кондитерском цехе необходимо подготовить рабочее место для безопасной работы:

- надеть спецодежду, волосы заплести или собрать заколками. Не закальвать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы;
- убедиться в исправности кранов отбора горячей и холодной воды;
- проверить работу местной вытяжной вентиляции;
- убрать все посторонние предметы, не загромождая при этом проходы. Приборы и оборудование разместить в соответствии с частотой использования и таким образом, чтобы исключить их падение и опрокидывание;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования;

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

- проверить исправность прижимных пружин дверей пекарских шкафов.

2.2. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещенности рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность используемого оборудования, электровилок, розеток, кабелей (шнуров) электропитания используемого электрооборудования (отсутствие оголенных участков, перегибов и скручивания питающих подводящих проводов);
- 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, нагревательных поверхностей;

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

- 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; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

2.4. Перед началом работы на тестомесильной машине необходимо:

- проверить наличие и исправность защитных крышек, щитков, устройств, удерживающих крышки и щитки в открытом положении, а также исправность действия блокирующего устройства, выключающего электропривод при поднятии крышки и щитков тестомесильной машины;

- убедиться в надежности крепления с помощью запирающего устройства, опустить защитное устройство и проверить работу машины на холостом ходу.

2.5. Перед началом работы на тестораскаточной машине необходимо:

- проверить надежность работы блокировочного устройства тестораскаточной машины, для чего нужно включить машину и поднять решетку ограждения; если при поднятой решетке ограждения электродвигатель не отключается, то блокировочное устройство неисправно и работать на машине нельзя;

- проверить правильность установки поддона, толщину зазоров раскаточных валиков, электроблокировку;

- проверить работу машины на холостом ходу.

2.6. Обо всех выявленных нарушениях, неисправностях применяемого электрооборудования, инвентаря, электропроводки, освещения, мебели, сантехнического оборудования, и других неполадках сообщить мастеру производственного обучения.

2.7. Запрещается приступать к работе, если обнаружены несоответствия рабочих мест требованиям безопасности.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Пребывание обучающихся в мастерской разрешается только в присутствии мастера производственного обучения.

3.2. Выполнять только ту работу, которой обучен, по которой получен инструктаж по мерам безопасности и к которой допущен мастером производственного обучения, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.3. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.4. Применять необходимые для безопасной работы исправные приспособления, инструмент, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.5. Следить за состоянием оборудования, приспособлений, инструмента, периодически проводить их визуальный осмотр с целью выявления повреждений, неисправностей, нарушений в работе.

3.6. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.7. Быть внимательным, осторожным и не отвлекаться на посторонние разговоры.

3.8. Запрещается бегать по мастерской, толкаться, бросаться друг в друга посторонними предметами, вставать на столы и стулья, вставать и садиться на подоконники.

3.9. Краны с горячей и холодной водой открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, другой ударный инструмент или случайные предметы.

3.10. Обучающимся следует проявлять осторожность во время ходьбы, чтобы не споткнуться о возможные препятствия.

3.11. При передвижении обучающимся следует обращать внимание на неровности на полу и скользкие места (например, после мытья полов), остерегаться падения из-за поскользывания.

3.12. Во избежание порезов битым стеклом обучающимся следует соблюдать особую осторожность во время протирки столовой посуды и приборов.

3.13. При обнаружении столовой и стеклянной посуды со сколами и трещинами немедленно изымать ее из использования.

3.14. Не загромождать проходы между столами, пути эвакуации и другие проходы инвентарем, излишними запасами готовых блюд, кулинарной продукции.

3.15. Для обеспечения пожарной безопасности обучающийся должен выполнять следующие требования:

- нельзя пользоваться электрическими шнурами с поврежденной изоляцией;

- не следует оставлять без присмотра включенные в сеть электрические приборы.

3.16. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

3.17. 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).

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

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

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

3.21. 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;

- предупреждать о предстоящем пуске оборудования обучающихся, 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, и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.22. 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 ремонтировать оборудование самостоятельно;

- не складывать на оборудование инструмент, продукцию.

3.23. Необходимо своевременно выключать пекарные шкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.24. 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.

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

3.26. 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.

3.27. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства и не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки. Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоем.

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

3.29. Меры безопасности при работе на электрической мясорубке.

3.29.1. Продукты для обработки на электромясорубке закладывать в приемную камеру не крупными кусками.

3.29.2. Не перегружать приёмную камеру электромясорубки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями.

3.29.3. Запрещается:

- использовать электромясорубку без нагрузки;
- разбирать электромясорубку при включенном двигателе;
- включать разобранную электромясорубку;
- помещать посторонние предметы в горловину мясорубки;
- проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электромясорубки руками во избежание их травмирования (для этой цели использовать специальные толкатели).

3.30. Меры безопасности при работе на весоизмерительном оборудовании.

3.30.1. Прежде чем подключить электронные весы к электросети, необходимо надежно заземлить корпус весов изолированным проводом.

3.30.2. Взвешиваемый товар на весы следует класть осторожно, без толчков, по возможности в центр платформы, без выступов за габариты весов.

3.30.3. При работе платформа и взвешиваемый груз не должны касаться сетевого шнура или других посторонних предметов.

3.30.4. При необходимости очищать чаши, платформы и крестовины от загрязнения взвешиваемым товаром.

3.30.5. По окончании работ платформы и чаши весов для взвешивания вымыть и вытереть насухо. Загрязненные гири вымыть щеткой в горячей воде с мылом и вытереть насухо, обыкновенные гири уложить на хранение в футляр или ящик, а условные гири установить на скобу весов.

3.30.6. Храните весы необходимо в сухом месте.

Запрещается:

- включать весы в сеть при отсутствии заземления;

- нагружать весы сверх допустимого;
- допускать резкие удары по платформе;
- подвергать весы сильной вибрации;
- нажимать сильно на клавиши.
- пользоваться для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами (необходимо протирать весы сухой мягкой тканью).

3.31. Меры безопасности при работе на взбивальной машине, погружном миксере.

3.31.1. Соблюдать осторожность, находясь вблизи движущихся элементов машины.

Определять готовность взбитых продуктов, снимать сменные механизмы только после полной остановки машины.

При работе миксера запрещается трогать руками, какими-либо предметами (например, ложками) вращающиеся насадки, а также выключать и включать его в сеть влажными руками.

3.31.2. Установить и надежно закрепить сначала бачок, а затем взбиватель, установить скорость вращения взбивателя; повернуть ручную крышку планетарного редуктора и убедиться, что взбиватель не касается дна и стенок бачка. Проверить работу машины на холостом ходу.

3.31.3. Следует загружать бачок на 50% емкости.

Чтобы предотвратить разбрызгивание, миксерные палочки необходимо погружать в смесь полностью перед включением.

3.31.4. Во время работы машины не допускается загружать в бачок продукт, брать пробу и наклоняться над бачком.

3.31.5. Во время работы не допускается:

- прикасаться к прибору влажными руками;
- добавлять продукт в бачок (кроме машин, где предусмотрен загрузочный лоток).

3.32. Меры безопасности при работе на холодильном оборудовании.

3.32.1. Количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера.

3.32.2. Двери холодильного оборудования следует открывать на короткое время и как можно реже.

3.32.3. При образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, сообщить мастеру производственного обучения.

3.32.4. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещения проветрить, сообщить мастеру производственного обучения.

3.32.5. Запрещается:

- включать оборудование при отсутствии защитного заземления, зануления электродвигателей;
- включать и выключать холодильное оборудование от сети влажными руками;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать товары, тару и другие предметы;
- хранить продукты на испарителях;
- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
- размещать посторонние предметы на ограждения агрегата и вокруг него;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
- самовольно передвигать холодильный агрегат.

3.33. Меры безопасности при работе с кухонной электроплитой.

3.33.1. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.

3.33.2. Кастрюли, баки заполнять жидкостью на 90% их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

3.33.3. Крышки горячей посуды брать только прихватками и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

3.33.4. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя прихватки. Баки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.

3.33.5. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

3.33.6. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

3.33.7. Не ставить на плиту пустую посуду.

3.34. Меры безопасности при работе с тестомесильной машиной.

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

3.34.2. Во время работы машины запрещается загружать продукт брать пробу теста.

3.35. Меры безопасности при работе с тестораскаточной машиной.

3.35.1. Запрещается:

- производить чистку валиков и других механизмов во время работы машины;
- просовывать руки под ограждения, предохранительную решетку;
- проталкивать тесто руками.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, обучающиеся обязаны прекратить работу, сообщить мастеру производственного обучения и покинуть опасную территорию (возникновение возгорания, пожара, короткого замыкания в электросети, засорения канализации, неисправности используемого оборудования, мебели, угроза падения предметов (светильники, неисправная мебель и пр.), разрушение конструкций (разбитые стекла в дверных и оконных проемах, отслоение штукатурки, кирпичной кладки, коррозия металлических конструкций и пр.)).

4.2. При обнаружении пожара или признаков горения необходимо прекратить работу, немедленно сообщить об этом мастеру производственного обучения (в случае отсутствия рядом мастера производственного обучения, необходимо сообщить в пожарную охрану (по телефону 112) с указанием наименования объекта защиты, адреса места его расположения, места возникновения пожара, а также фамилии сообщаемого информацию) и покинуть опасную территорию.

4.3. Во время эвакуации необходимо соблюдать требования безопасности: нужно двигаться быстро, но без суеты (нельзя бежать, обгонять и толкать друг друга), придерживаясь правой стороны коридора, при движении в группе держать друг друга за руки, чтобы никто не отстал, если в коридоре сильное задымление, прикрыть влажной тканью органы дыхания. После выхода из здания необходимо отойти в безопасное место, для того чтобы можно было проверить все ли покинули здание.

4.4. При несчастном случае, получении травмы или микротравмы необходимо освободить пострадавшего от травмирующего фактора (если это не угрожает вашей жизни и здоровью), сообщить мастеру производственного обучения о случившемся.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. После окончания замеса на тестомесильной машине, выключить электродвигатель, перевести месильный рычаг в верхнее положение, очистить его от теста, поднять защитное устройство и выкатить дежу. Дежу и месильный рычаг с лопастью промыть горячей водой и вытереть насухо. Станину и другие части очистить щеткой от мучной пыли и протереть влажной тканью.

5.2. По окончании работы на тестораскаточной машине, отключить машину от электросети, удалить остатки муки из мукосея, поддона, стола, ленты транспортера. Раскатывающие валики освободить от остатков теста и протереть сухой тканью.

5.3. Перед отключением электрической плиты от сети, необходимо выключить все конфррки и шкаф электроплиты. Запрещается охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого оборудования водой. Мойку и чистку плиты производить после ее остывания.

5.4. По окончании работы на электрической мясорубке необходимо ее отключить от электросети, удалить из неё остатки продуктов и промыть горячей водой.

5.5. Привести в порядок рабочее место:

- тщательно вымыть и вытереть насухо рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь;

- убрать посуду, инвентарь в отведённые для хранения места;

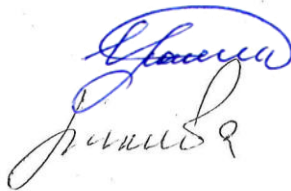
- не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками. Использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Обо всех обнаруженных неисправностях во время работы сообщить мастеру производственного обучения.

5.7. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.

Разработал:
Специалист по охране труда

Согласовано:
Мастер производственного обучения



Т.В. Гладун

Ю.А. Михеева