

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА  
И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

**ДЛЯ КОНКУРСАНТА WORLDSKILLS RUSSIA**

**по компетенции «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

На основании Типовой инструкции ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КОНДИТЕРА ТИ Р М-039-2002, Минтруд РФ 24.05.2002, ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 8 ноября 2001 года N 31 «О введении в действие санитарных правил» (с изменениями на 10 июня 2016 года), СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а так же постановления Роспотребнадзора от 11 февраля 2015 г. №10 «Об утверждении новых санитарно-эпидемиологических требований к производителям хлеба и кондитерских изделий» разработана инструкция по охране труда для конкурсанта по компетенции «Кондитерское дело» с учетом условий его работы на конкурсной площадке в рамках чемпионата WorldSkills Russia.

## **1. Общие требования безопасности**

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для конкурсанта с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На конкурсанта могут воздействовать производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инвентаря; физические перегрузки).

1.3. Конкурсант извещает эксперта о любой нестандартной ситуации, связанной с использованием оборудования и/или инвентаря, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Конкурсанту следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы на площадке мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- не принимать пищу на рабочем месте.
- при выполнении работ с сырьём и полуфабрикатами, не проходящими в дальнейшем тепловую обработку, использовать одноразовые перчатки.
- запрещено использовать в процессе работы посуду и инвентарь из бьющихся материалов (стекло, фарфор, фаянс, керамика)

## **2. Требования безопасности 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. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- 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, инструментов, приспособлений в соответствии с последовательностью их использования;
- проверить внешним осмотром:
- достаточность освещения рабочей поверхности;
  - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
  - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента

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

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.6. При эксплуатации планетарных миксеров, погружных блендеров, конвекционных печей, индукционных плит, холодильного оборудования, ламп для работы с карамелью соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.

### **3. Требования безопасности 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. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструменты, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

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

3.4. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, путям эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья.

3.5. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (рукавицы, прихватки).

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

Не ходить и не наклоняться с ножом в руках.

3.14. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации производителя;

- 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 чаши планетарного миксера сырьём при включённом электродвигателе производить равномерно через загрузочное отверстие;

- соблюдать нормы загрузки оборудования;

- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи лопаток, скребков и т.п.;

- осматривать, регулировать, 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.

3.15. При использовании электромеханического оборудования:

- 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 оборудовании инструмент, продукцию.

3.16. Перед эксплуатацией газоиспользующего устройства (карамелизатор):

- работу с горелкой проводить в хорошо проветриваемых помещениях;

- не работать при нарушении герметичности баллона (появление запаха газа) и механической прочности;

- не направлять пламя горелки на людей и легко воспламеняющиеся предметы;

- не направлять пламя горелки в сторону лица и кожных покровов;

- не оставлять включённую горелку без присмотра.

#### **4. Требования безопасности в аварийной ситуации**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на конкурсной площадке: прекратить его эксплуатацию, обесточить и доложить эксперту (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования), действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение пола жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), остановить работу для проведения уборки во избежание подскользывания и получения травм.

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

#### **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить оборудование.

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей, 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. Привести оборудование и рабочее место в первоначальное состояние и сдать ответственному эксперту.