**Інструкція  з охорони праці**

**на робочому місці кондитера**

**1. *Загальні вимоги безпеки***

1.1. До роботи в кондитерському цеху допускаються особи, які пройшли вступний інструктаж та інструктаж на робочому місці з охорони праці.

1.2. Допуск до самостійної роботи учнів під час виробничого навчання та  виробничої практики здійснюється керівником підрозділу, відповідальним за охорону праці (згідно договору про проходження учнями виробничого навчання та виробничої практики) після стажування під керівництвом закріпленого наставника на протязі двох діб.

1. 3. Дотримуйтесь правил внутрішнього розпорядку. Не допускайте знаходження на робочому місці сторонніх осіб, вживання спиртних напоїв, куріння, роботи в стані алкогольного або наркотичного сп'яніння.

        1.4. Виконуйте лише ту роботу, з якої пройшли інструктаж, і на яку видано завдання, не передоручайте свою роботу іншим особам

        1. 5. У процесі роботи можлива поява наступних небезпечних і шкідливих виробничих факторів, стосовно яких необхідно дотримуватись заходів безпеки: рухомі механізми, рух повітря, недостатня освітленість робочої зони, можливість появи небезпечної електричної напруги на струмопровідних частинах обладнання, гострі кути, задирки на обладнанні й тарі, дія ріжучих предметів, падіння тари.

1. 6. З метою запобігання пожежі та електротравм утримуйте в чистоті обладнання та приміщення, слідкуйте за справністю заземлюючих

пристроїв, за наявністю діелектричних килимків біля електрообладнання, знайте розміщення та вмійте користуватись засобами пожежогасіння

1.7.При виявленні несправності обладнання, пристосувань, інструменту, а також при пожежі, порушенні норм безпеки, аварії або травмуванні працівників негайно повідомте про це керівника.

1.8. Необхідно знати і застосовувати заходи усунення небезпеки і надання першої (до лікарської) допомоги потерпілому.

1.9. Не усувайте самі несправностей електромережі та електрообладнання.

1.10. Не працюйте на несправному обладнанні.

1.11. Спецодяг та інші засоби індивідуального захисту, які видаються працівникові у встановленій формі, повинні зберігатися у спеціально відведених місцях з дотриманням правил гігієни і використовуватись у відповідності з призначенням.

1.12. У процесі роботи дотримуйтесь правил гігієни:

-  дотримуйтесь особистої чистоти, чистоти одягу, взуття та інших засобів захисту;

-  утримуйте в чистоті технологічне обладнання;

-  замінюйте спецодяг при його забрудненні;

-  відпочивайте, вживайте їжу у спеціально відведених для цього місцях; перед вживанням їжі знімайте спеціальний (санітарний) одяг, мийте руки водою з милом

 -при поганому самопочутті, пошкодженні шкіри у вигляді поранень, опіків, нагноєнь звертайтесь до медпункту, невеликі пошкодження обробіть антисептичним розчином і накладіть пов'язку із бинту.

1. 13. Особи, які порушили вимоги даної інструкції, несуть відпові-  дальність згідно з чинним законодавством.

1. 14. Учень  ліцею  під  час  проходження  виробничої  практики  має право відмовитись від дорученої роботи, якщо   створилась небез-печна ситуація для його життя чи здоров'я людей, які його оточують.

***2. Вимоги безпеки перед початком роботи.***

2.1. Одягніть і приведіть у порядок спецодяг. Вийміть із кишень спецодягу гострі, зайві предмети.

2. 2. Звільніть робоче місце від сторонніх предметів.

2.3. Перевірте цілісність контурів заземлення, занулення.

2.4 Оглянути тістомісильну машину, збивальну машину, машину для розкатки тіста, просіювач борошна, пекарську шафу, електроплиту і перевірити: справність; наявність огорожі, справність пристроїв для блокування; наявність та справність заземлення.

2.5.  Перевірити наявність гумового килимка біля тістомісильної машини, збивальної машини, машини для розкатки тіста, просіювача борошна, пекарської шафи, електроплити.

2.6. Перевірити  справність пристроїв для блокування,  які виключають можливість роботи тістомісильної машини, збивальної машини, машини для розкатки тіста, просіювача борошна.

2.7.  Перевірити роботу тістомісильної машини, збивальної машини, машини для розкатки тіста, просіювача борошна на холостому ходу.

2.8. Перевірте справність прижимних пружин дверець, пекарських камер теплового обладнання.

2. 9. Негайно зупиніть роботу обладнання, вимкніть електрообладнання, якщо корпус обладнання опинився під напругою.

**3. *Вимоги безпеки під час роботи.***

3.1. Робоче місце тримати в чистоті та не захаращувати сторонніми предметами.

3.2. При виготовленні помадки або карамелі необхідно наповнювати посуд не більш як на 40%

3.3. Пересувати посуд з   рідиною   по поверхні   плити необхідно обережно, без ривків

**4. *Вимоги безпеки після закінчення роботи.***

4.1. Після закінчення роботи слід вимкнути теплове, механічне обладнання.   При   вимкненні теплового і механічного устаткування вимикають пакетні вимикачі і кнопочці станції «Стоп», після цього вимикають рубильник, магнітні пускачі.

4.2. Впевнившись у правильності вимкнення обладнання, необхідно привести його у належний санітарний стан. Бак збивальної машини промивають гарячою водою і просушують. Зовнішню поверхню машини протирають вологою тканиною.

4.3.  Після закінчення роботи тістомісильної машини робочу камеру, місильні лопасті промивають і насухо витирають, а корпус вичищають від борошняного пилу і протирають тканиною.

4.4.  Після закінчення роботи тісторозкатувальної машини відключають від електромережі, чистять від залишків борошна  мукосій, піддон, стіл, стрічки транспортера.  Валики звільняють від залишків тіста, протирають сухою тканиною.

4.5.  Пекарську шафу після охолодження зачищають від підгорілих залишків тіста, протирають поверхню м'якою тканиною.

4.6.  Електроплиту після охолодження ретельно зачищають від залишків підгорілих продуктів, протирають м'якою тканиною.

4.7.  Чистіть і мийте обладнання, повісивши на пусковий пристрій попереджувальний плакат:   „Не   вмикати.   Працюють люди" (для попередження запуску обладнання сторонніми працівниками).

4.8.  Вимкніть електрообладнання, перемикачі, рубильники.

4.9. Приберіть робоче місце.

**5. *Вимоги безпеки є аварійних ситуаціях.***

5. 1. При виникненні аварії або ситуації, яка може призвести до аварії, нещасного випадку, зупиніть роботу обладнання, забезпечте огорожу небезпечної зони, попередьте тих, хто працює поруч, про небезпеку; при необхідності треба вжити заходів для евакуації працюючих із небезпечної зони.

5. 2. Попередьте про випадок адміністрацію, до ліквідації аварії самі не приступайте.

5. 3. При нещасному випадку необхідно надати першу (до лікарську) допомогу потерпілому і вжити заходів по наданню медичної допомоги