**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА БЕЗОПАСНОСТИ**  
1.1. К работе в качестве пекаря–кондитера допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у пекарных и кондитерских печей, электрожарочных шкафов не допускаются.  
1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда, проходит: стажировку в течении 2-6 смен; обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; проверку знаний в объёме квалификационной группы I по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретённых навыков безопасной работы.  
1.3. Повторный инструктаж по безопасности труда пекарь-кондитер проходит  
один раз в шесть месяцев.  
1.4. Во время работы на пекаря-кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы: подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырьё, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны, пониженная влажность воздуха, повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхности оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки.  
1.5. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы выдачи санитарной одежды:  
— куртка белая хлопчатобумажная – на 4 месяца;  
— брюки (юбка) светлые хлопчатобумажные – на 4 месяца;  
— колпак (косынка) белые хлопчатобумажные – на 4 месяца;  
— рукавицы хлопчатобумажные – на 4 месяца.  
1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно – кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перыва в работе и соприкосновения с загрязнёнными предметами, а также после посещения туалета.  
Во время работы не допускается носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком.  
1.7. Пекарь-кондитер обязан извещать 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.

**2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**  
2.1. Надеть исправную, чистую санитарную одежду. Волосы убрать под головной убор (колпак, косынку).  
2.2. Одежда должна быть застёгнута на все пуговицы (завязана) и не иметь свисающих концов. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах бьющиеся и острые предметы.  
2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы.  
2.4. Проверить исправность применяемого оборудования, инвентаря, инструмента, работу местной вытяжной вентиляции.

**3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**  
3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошёл инструктаж по безопасности труда и к которой допущен руководителем.  
3.2. Соблюдать технологические процессы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.  
3.3. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.  
3.4. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:  
-операции по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;  
-прокаливать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки.  
Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.  
3.5. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц и приготовлении льезона.  
3.6. Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.  
3.7. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щёток, ершей, деревянных лопаток.  
3.8. Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сиропом вдвоём, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а объём заполнен не более чем на 3/4  
3.9. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющими и дезинфицирующими растворами, не допускать их разбрызгивания.  
3.10. Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте.  
3.11. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоём.

**4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНОЙ СИТУАЦИИ**  
В аварийной обстановке следует оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю и действовать по их указанию.  
4.1. При возникновении поломок оборудования необходимо прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды. Доложить руководителю.  
4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитым жиром или просыпанными порошкообразными веществами, работу следует прекратить до удаления загрязняющих веществ. Способы очистки загрязнённой поверхности:  
-пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглащающих материалов. Загрязнённое место промыть нагретым не более чем до 50 градусов, раствором кальцинированной соды и вытереть насухо;  
-просыпанные порошкообразные вещества осторожно удалить влажной тряпкой и пылесосом.  
4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании оказать первую (доврачебную) помощь и, при необходимости, организовать его доставку в учреждение здравохранения.

**5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**  
5.1. Отключить использованное технологическое оборудование от электрической сети.  
5.2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.  
5.3. Произвести очистку, мойку и санитарную обработку оборудования, инвентаря, приспособлений и инструмента в соответствии с гигиеническими требованиями.  
5.4. Привести в порядок рабочее место.  
5.5. Обо всех обнаруженных во время работы недостатках и принятых мерах по их устранению сообщить непосредственному руководителю.