

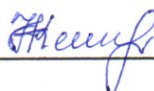
**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ «ВАКУЛІВСЬКА СПЕЦІАЛЬНА ШКОЛА»
ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ»**

с. 113...116 / 4

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Наказ в.о. директора

від 05.05.2025 № 25 - аг

 Наталія КОЛІСНИК

**Інструкція
з охорони праці № 019 для
пекаря**

Загальні положення

1.1. Інструкція з охорони праці для пекаря (далі – пекар) розроблена відповідно до:

Положення про розробку інструкцій з охорони праці, затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці від 29.01.1998 № 9;

Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці від 26.01.2005 № 15, з наступними змінами і доповненнями.

1.2. У своїй діяльності пекар керується:

нормативно-правовими актами про охорону праці та навколишнє середовище;
цією інструкцією та іншими локальними актами, які діють на підприємстві.

1.3. У разі пошкодження здоров'я з вини власника пекар має право на відшкодування в установленому порядку заподіяної йому шкоди.

1.4. За невиконання вимог цієї інструкції пекар несе відповідальність згідно з чинним законодавством.

1.5. До роботи по обслуговуванню електропекарних шаф допускаються особи, які досягли 18-літнього віку, що пройшли спеціальне навчання і практичну роботу з механізмами, перевірку знань по охороні праці, що пройшли медогляд і придатні по стану здоров'я, інструктаж з питань охорони праці (вступний, первинний на робочому місці), інструктаж з пожежної безпеки, мають II кваліфікаційну групу допуску по електробезпеці і навчені прийомам надання першої долікарської допомоги потерпілим. Після первинного інструктажу на робочому місці робітник має протягом 2-15 змін (залежно від стажу, досвіду і характеру роботи) пройти стажування під керівництвом досвідченого робітника, який призначається наказом (розпорядженням) по організації.

1.6. Пекар повинен знати основні заходи безпеки під час роботи з електропекарними шафами, а також вимоги виробничої санітарії, правила пожежної безпеки.

1.7. На пекаря можуть впливати такі шкідливі виробничі фактори, як:

підвищена температура поверхні печі, листів та іншого інвентарю;

недостатня освітленість робочої зони, небезпечні виробничі фактори як рухомі і обертові частини устаткування (передавальних механізмів, редукторів, муфт зчеплення, шківів, натяжних і приводних барабанів, рухомої стрічки конвеєра, ланцюгів, шестерень);

ураження електричним струмом (при відсутності або несправності захисного заземлення або занулення, ушкодженні ізоляції струмоприймачів);

слизькість підлоги, що може призвести до падіння людини і можливого травмування;

114 (301)

підвищена швидкість руху повітря;

інші негативні фактори.

1.8. З метою дотримання правил охорони праці пекар повинен:

неухильно керуватися вимогами правил внутрішнього трудового розпорядку, інструкцій з охорони праці, пожежної безпеки та електробезпеки;

знати обсяг кваліфікаційних вимог відповідно до наданого розряду та забезпечити раціональну організацію праці на своєму робочому місці;

суворо дотримуватись правил особистої гігієни та санітарних правил;

не приступати і не виконувати роботу у стані алкогольного, наркотичного або медикаментозного сп'яніння, у хворобливому або стомленому стані;

користуватися спецодягом та засобами індивідуального захисту;

знати місця розташування первинних засобів пожежогасіння та вміти користуватися ними.

1.9. Пекар забезпечується за встановленими галузевими нормами спеціальним робочим одягом та взуттям (халат бавовняний або костюм для пекаря, ковпак або косинку; фартух та тапочки, рукавиці, тощо)

1.10. Робоче місце пекаря повинно утримуватись у порядку і чистоті, має бути забезпечене захисними і запобіжними пристроями та мати достатнє освітлення.

1.11. Пекарю забороняється:

працювати на устаткуванні зі знятими захисними огороженнями

працювати на несправній електропекарній шафі;

працювати за несправної дії вентиляційних пристроїв;

користуватися відкритим вогнем;

виконувати самостійно ремонт, наладку устаткування;

виконувати роботу в брудному спецодязі;

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Перед початком роботи потрібно надягнути спецодяг, застебнути його на всі гудзики, сховати волосся під головний убір.

2.2. Ознайомитись із зауваженнями та пропозиціями попередньої зміни щодо технічного стану устаткування. Перевірити:

справність контрольно-вимірювальних приладів, терморегуляторів;

справність дії вентиляційних пристроїв;

справність візків для відвезення і підвезення форм.

2.3. Перевірити наявність і справність захисного заземлення, освітлення.

2.4. Перевірити відсутність сторонніх предметів усередині електропекарних шаф.

2.5. Підготувати необхідні для роботи матеріали, інструмент, інвентар.

2.6. Прибрати сторонні предмети з робочого місця і шляхів переміщення, переконатися у відсутності речовин, що викликають ковзання.

2.7. Перевірити наявність та справність первинних засобів пожежогасіння.

2.8. При виявленні несправностей і відмов устаткування, не приступайте до роботи, повідомити свого безпосереднього керівника або іншу посадову особу. Не виконувати самостійно ремонт, наладку устаткування.

3. Вимоги безпеки під час виконання роботи

3.1. Тримати робоче місце в чистоті, своєчасно збирати з підлоги розсипаний дрібне сміття.

115 (301)

3.2 Щоб запобігти травмуванню і виникненню травмонебезпечних ситуацій, дотримуватись таких вимог:

не залишати устаткування, яке працює, без нагляду і не допускати до роботи на ньому сторонніх осіб;

працювати на справному устаткуванні, при виявленні несправностей повідомити безпосереднього керівника робіт;

не працювати на устаткуванні зі знятими захисними огороженнями;

не відчиняти дверці електрошафи і не ремонтувати електроустаткування, не наступати на електропроводи;

3.3. Регулювання температури терморегулятором проводити поступово і плавно.

3.4. Дотримуватись обережності при посадці і вибиранні форм.

3.5. Переміщувати візок з формами повільно, стежити, щоб шлях пересування був вільний. Візок штовхати в напрямі «від себе».

3.6. Розташовувати візки з формами таким чином, щоб не завалювати підхід до електропекарної шафи.

3.7. Стежити за показаннями приладів температурного режиму.

3.8. Внутрішній огляд, очищення устаткування проводити тільки при знеструмлених електродвигунах. На пусковому пристрої повинен бути вивішений попереджувальний плакат: «Не вмикати – працюють люди!».

3.9. Про всі недоліки у роботі устаткування, нещасні випадки, що трапилися або факти порушення технологічного процесу повідомити керівника або іншу посадову особу, зробити відповідний запис у змінному журналі.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Виключити устаткування, на пусковий пристрій повісити попереджувальний плакат «НЕ ВМИКАТИ, ПРАЦЮЮТЬ ЛЮДИ», зробити очищення устаткування і робочого місця.

4.2. При чищенні електрошафи не користуватись водою.

4.3. Здати зміну згідно встановленого порядку, повідомити змінника та керівника про всі помічені недоліки в роботі устаткування.

4.4. Зняти спецодяг, прийняти душ, спецодяг скласти в шафку.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. Аварійною ситуацією є обставини, розвиток яких може призвести до серйозних поломок устаткування, руйнації будівельних конструкцій, пожежам, травмуванню або загибелі людей. Такими ситуаціями на робочому місці пекаря можуть бути:

При загорянні обмоток у електропекарній шафі:

негайно зніміть напругу з електропекарної шафи;

вимкніть витяжний вентилятор;

гасіння проводьте вуглекислотним вогнегасником.

При загорянні ізоляції проводів:

негайно вимкніть шафу від живлення електрострумом;

приступіть до гасіння вуглекислотним або порошковим вогнегасником.

При зазначених ознаках знеструмте устаткування і повідомте свого безпосереднього керівника або іншу посадову особу.

5.2. При ситуаціях які безпосередньо загрожують життю і здоров'ю – неконтрольоване горіння, руйнація будівельних конструкцій або інші, покинути цех через евакуаційний вихід і знаходитися у центрального входу в будівлю.

116 (301)

5.5. Якщо є потерпілі, надавати їм першу медичну допомогу; при необхідності, викликати швидку допомогу.

5.6. При пожежі викликати пожежну частину і приступити до її гасіння наявними засобами пожежогасіння.

5.7. В усіх випадках виконувати вказівки свого безпосереднього керівника.

Розроблено:

Заступник директора з ГР

(посада керівника розробки)


(підпис)

Людмила ПІКАЛЮК

Погоджено:

Інженер з охорони праці


(підпис)

Максим КОСТЮК