




Памятка по технике безопасности при работе в пекарне

<ul style="list-style-type: none"> • Самые распространённые травмы при работе в пекарне: порезы, ожоги и ушибы. • Храните аптечку первой помощи в легкодоступном месте. • Если вы получили травму (даже незначительную) обязательно сообщите об этом своему непосредственному руководителю. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Осмотрите рабочее место, уберите с него все, что может мешать работе. • Освободите проходы и не загромождайте их тарой, мусором и крупным инвентарём. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Как можно скорее вытирайте с пола любые разлитые жидкости, собирайте рассыпанное сырьё и ингредиенты. • Для сбора растительного масла рекомендуется использовать панировочные сухари. • Сразу поднимайте с пола упавшие куски теста. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Запомните расположение и периодически проверяйте исправность кнопок аварийного отключения оборудования, а также автоматов (рубильников) отключения электросети. • При возникновении задымления или появлении открытого огня сразу выключите оборудование, отсоедините его от электросети и немедленно сообщите о случившемся своему непосредственному начальнику, дежурному менеджеру или сотруднику службы безопасности. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Для тушения очага возгорания используйте углекислотные огнетушители. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Запрещено работать на неисправном оборудовании, или на оборудовании, у которого сняты защитные части корпуса. • Запрещено отключать (блокировать) системы аварийного отключения оборудования. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Запомните расположение и периодически проверяйте исправность кнопок аварийного отключения оборудования, а также автоматов (рубильников) отключения электросети. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Будьте внимательны во время работы, следите за действиями окружающих коллег. При выполнении очередной операции вас могут не заметить и травмировать. • Будьте очень осторожны при работе с ножом, особенно при надрезке тестовых заготовок перед выпечкой. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Работающее оборудование запрещено очищать, доставать из него тесто и поправлять в нём тестовые заготовки. • Не облокачивайтесь на оборудование, во избежание попадания деталей одежды и волос в движущиеся части машин. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Не допускайте попадания посторонних предметов и инвентаря (ножи, скребки) в рабочие части машин. • Не допускайте попадания в печь предметов, которые могут расплавиться, загореться или взорваться. 	
<ul style="list-style-type: none"> • При открывании двери печи остерегайтесь ожога горячим паром. • Прежде чем взять лист, противень, формы или тележку для выпечки (шпильку), убедитесь в том, что они не горячие. 	
<ul style="list-style-type: none"> • При работе на любых печах всегда используйте специальные высокотемпературные перчатки. • При загрузке листов или закатывании тележки с тестовыми заготовками в печь, также можно получить ожог о горячие внутренние поверхности. 	