

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 4

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного комитета
МАДОУ детского сада № 4

Горелова / Горелова И.А.
Протокол от «28» ср 2010 г. № 2

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детского сада №4

Н.Н. Бабайлова
Приказ от «28» ср 2010 г. № 6/а



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ТЕСТА
ИОТ – 69 - 2020**

**Инструкция
по охране труда при приготовлении теста
ИОТ-69-2020**

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая *инструкция по охране труда при приготовлении теста* разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при приготовлении теста.

1.2. К самостоятельной работе по приготовлению теста допускаются лица, изучившие настоящую инструкцию по охране труда при приготовлении теста, прошедшие соответствующую подготовку, вводный и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, стажировку и обучение работе с технологическим оборудованием для приготовления теста, проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, имеющие обязательный медицинский осмотр, при отсутствии каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Работник обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

1.4. На работника, выполняющего работу по приготовлению теста, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;
- пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;
- повышенный уровень статического электричества;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса тестомесильной машины и отсутствии диэлектрического коврика;
- поражение электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.5. В процессе работы по приготовлению теста сотрудник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью и санитарными принадлежностями.

Рекомендуемые нормы выдачи санитарной одежды, обуви и санпринадлежностей:

- брюки светлые хлопчатобумажные (юбка светлая хлопчатобумажная для женщин) - на 4 месяца;
- фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;
- колпак белый хлопчатобумажный или косынка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
- полотенце - на 4 месяца;
- тапочки текстильные или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве - на 6 месяцев.

1.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при травмах.

1.8. Работающие на приготовлении теста обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.9. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета. При приготовлении теста не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

1.10. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.11. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при приготовлении теста на пищеблоке, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом РФ и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить прочность крепления технологического оборудования;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность диэлектрического коврика под ногами.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- исправность обслуживаемого оборудования, дозировочной, пусковой аппаратуры;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетокведущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования;
- исправность блокировочных устройств на крышках технологического оборудования;
- исправность вентилей и кранов дозировочной аппаратуры, отсутствие течи воды и сырья;
- эффективность работы вентиляции в помещении;
- герметичность крышек тестомесильных машин и дозаторов для муки;
- надежность крепления лопастей и наличие зазора между вращающимися лопастями и стенками корпуса на тестомесильных машинах непрерывного действия;
- наличие и исправность инвентаря (щеток, скребков, совков);
- отсутствие посторонних предметов в тестомесильной машине и вокруг оборудования.

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

2.6. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу тестомесильной машиной на холостом ходу.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. Включение электрооборудования производить только сухими руками.
- 3.2. Замеры температуры и опробование теста проводить только при полной остановке рабочего аппарата.
- 3.3. Следить за исправностью блокировочных устройств, не допускать преднамеренного вывода их из строя.
- 3.4. Во избежание распыления муки при замесе следить за герметичностью крышек тестомесильных машин и дозатора для муки.
- 3.5. Соблюдать нормы загрузки тестомесильного аппарата продукцией.
- 3.6. Выгрузку теста из машин производить механическим способом путем нажатия соответствующих кнопок «выгрузка» на пульте управления. Ручную очистку машины от оставшегося теста осуществлять только после выключения машины и полного останова рабочего органа.
- 3.7. В случае попадания в опару или тесто посторонних предметов остановить машину и поставить в известность руководителя.
- 3.8. Следить за чистотой рабочего места, не допускать его загрязнения жидким сырьем, полуфабрикатом, мукой.
- 3.9. Очистку внутренних поверхностей тестомесильных машин, корыт, бункеров для брожения и месильных органов, а также осмотр оборудования производить только при обесточенных электродвигателях. На пусковом приборе должен быть вывешен предупредительный плакат: «Не включать! Работают люди!»
- 3.10. При обнаружении неисправностей в работе машины необходимо выключить электродвигатель, повесить на пусковое устройство предупредительный плакат: «Не включать!» и вызвать специалиста для устранения неисправностей, поставив об этом в известность руководителя.
- 3.11. Не оставлять без надзора работающую машину, не поручать работу с тестомесильной машиной необученным и посторонним лицам.
- 3.12. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.
- 3.13. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. При возникновении какой-либо неисправности в работе технологического оборудования для приготовления теста, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электрооборудование от электросети, оповестить о случившемся непосредственно руководителя. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.
- 4.2. В случае возникновения возгорания электрооборудования для приготовления теста следует немедленно отключить его от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 01 (101) и сообщить о случившемся руководителю.
- 4.3. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся непосредственно руководителя.
- 4.4. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно отключить тестомесильный аппарат от электрической сети и оказать пострадавшему первую

доврачебную помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся руководителю.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Следует выключить технологическое оборудование для приготовления теста, дождаться его полной остановки, вынуть штепсельную вилку из розетки или отключить рубильником.

5.2. Тщательно вымыть тестомес горячей водой с использованием моющих и чистящих средств.

5.3. Снять с себя спецодежду и вымыть лицо и руки с мылом.

5.4. Отключить вытяжную вентиляцию.

5.5. При наличии замечаний в работе и поломок сообщить руководителю.

Инструкцию разработала заместитель заведующего по хозяйственной работе (АХЧ)
Бычина Л.Е.

Инструкция составлена на 4 страницах.