

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
ДЕТСКИЙ САД № 352
620137 г. Екатеринбург, ул. Кулибина, 5 **тел. 389-14-53, 389-16-73**

СОГЛАСОВАНО

Председатель Профсоюзного Комитета

 В.С. Киселева

Протокол заседания Профкома

№ 2 от «27» января 2023г.



УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ детский сад № 352

 Е.В. Грушина

Приказ № 9/од

от «27» января 2023г.



ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при работе
с тестомесильной машиной (тестомесом)
ИОТ – 035 -2023

Екатеринбург, 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при приготовлении теста с использованием тестомесильной машины (тестомеса).

1.3. К самостоятельной работе с тестомесом допускаются лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. Работнику при выполнении своих должностных обязанностей следует неукоснительно выполнять требования правил внутреннего трудового распорядка, настоящей инструкции, полученного вводного и первичного инструктажей на рабочем месте, а также установленного в организации режима труда и отдыха.

1.5. На работника, выполняющего работу с тестомесильным аппаратом, 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;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;
- 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.

1.6. В процессе работы с тестомесильной машиной должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и головной убор, диэлектрический коврик.

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

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

1.9. Работающие с тестомесильной машиной обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.10. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока должен знать и

соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или заведующему МБДОУ;
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком, при приготовлении теста не допускается носить ювелирные изделия;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зеленкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.11. Для обеспечения пожаро- и взрывобезопасности не пользоваться открытым огнем в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.

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

1.13. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при работе с тестомесильным аппаратом (тестомесом) на пищеблоке, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации 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 допускать 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 тестомесильной машиной;
- 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 ненадежном заземлении, наличии неисправности;
- наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочном бункере просеивателя, работу блокирующего устройства;
- правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования;
- исправность блокировочных устройств на крышках тестомесильных машин;
- исправность вентиля 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 тестомесе 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. Перед включением в работу:
- поднять защитный колпак (крышку, ограждающие щитки) и вращением штурвала вручную перевести месильный рычаг в верхнее положение;
 - нажать ногой на педаль и вкатить дежу на фундаментную плиту машины. Убедиться в надежности крепления дежи с помощью запирающего устройства;
 - опустить защитное устройство и проверить работу машины на холостом ходу.
- 2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить заведующему хозяйством 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 органа.
- 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. При замесе жидкого теста дежу следует загружать на 80 - 90%, а крутого - на 50% емкости дежи.
- 3.6. Предупредить стоящих рядом людей о загрузке сырья и пуске тестомесильной машины.
- 3.7. Во время работы просеивателя следить за тем, чтобы бункер был постоянно заполнен во избежание распыления продукта.
- 3.8. Не открывать защитные ограждения просеивателя, конвейеров тестоприготовительных машин.
- 3.9. Производить выгрузку теста из машин после остановки лопастей мешалки. Не пользоваться для этого кратковременным включением машины.
- 3.10. Выгрузку теста из машины 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.
- 3.11. Во время работы тестомесильной машины не допускается загружать в дежу продукт, брать пробу теста и наклоняться над дежой.
- 3.12. В случае попадания в опару или тесто посторонних предметов остановить машину и поставить в известность заведующего хозяйством.
- 3.13. Следить за чистотой рабочего места, не допускать его загрязнения жидким сырьем, полуфабрикатом, мукой.
- 3.14. Закрывать крышкой емкость для хранения аммония.
- 3.15. 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!»
- 3.16. 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 заведующего хозяйством.

- 3.17. Не оставлять без надзора работающую машину, не поручать работу с тестомесильной машиной необученным и посторонним лицам.
- 3.18. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.
- 3.19. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую жидкость.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего хозяйством, при отсутствии – иное должностное лицо.
- 4.2. При возникновении какой-либо неисправности в работе тестомесильной машины, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электрооборудование от электросети, оповестить о случившемся заведующего хозяйством. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.
- 4.3. В случае возникновения возгорания электрооборудования тестомеса 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 101 и сообщить о случившемся руководителю.
- 4.4. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся заведующего МБДОУ.
- 4.5. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно отключить тестомесильный аппарат от электрической сети и оказать пострадавшему первую 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 заведующему МБДОУ.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Следует выключить тестомесильную машину, дождаться её полной остановки, вынуть штепсельную вилку из розетки или отключить рубильником, привести месильный рычаг в верхнее положение, очистить его от теста, поднять защитное устройство и выкатить дежу.
- 5.2. В конце работы дежу и месильный рычаг с лопастью промыть горячей водой и вытереть насухо. Станину и другие части очистить щеткой от мучной пыли и протереть влажной тканью.
- 5.3. Производить очистку оборудования от пыли щеткой или пылесосом. Не применять для этой цели металлические предметы.
- 5.4. Снять с себя спецодежду и вымыть лицо и руки с мылом.
- 5.5. Отключить вытяжную вентиляцию.
- 5.6. Сообщить заведующему хозяйством обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.