

ПРИКАЗ

Об утверждении инструкции по охране труда ИОТ 160-2021

от 28.03.2022
дата приказа

ОД-17.161
№ приказа

В соответствии со статьей 211.2 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст.3; 2021, № 27, ст.5139) и подпунктом 5.2.28 Положения о Министерстве труда и социальной защиты Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 2012 г. № 610 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 26, ст.3528; 2021, № 42, ст.7120),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить инструкцию по охране труда при работе с тестомесильной машиной (тестомесом) ИОТ 160-2021, разработанную в марте 2022г..
2. Ввести в действие с 01.04.2022 г..
3. Королевой Е. Н. выставить данную информацию на официальный сайт МБОУ Школы-интерната г. Моздока.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель:

Директор

должность

Гречаная И. В.

ФИО (расшифровка подписи)

Ответственный(ая):

Королева Е. Н.

ФИО (расшифровка подписи)



подпись

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
МБОУ Школы-интерната г. Моздока
И. В. Соколова

протокол № 6 от 22.02.2022 г.

ТВЕРЖДЕНО

Директор
МБОУ Школы-интерната г. Моздока
И. В. Гречаная /

Приказ № 17.16 от « 22 » 02 20 22 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНОЙ (ТЕСТОМЕСОМ) ИОТ 160-2021

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при работе с тестомесильной машиной (тестомесом) разработана 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 1 января 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. Данная инструкция по охране труда составлена с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников при приготовлении теста с использованием тестомесильной машины (тестомеса) на пищеблоке (кухне).

1.3. К самостоятельной работе с тестомесом допускаются лица, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда, 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.

1.4. Работнику при выполнении работ с тестомесильной машиной следует выполнять требования правил внутреннего трудового распорядка, настоящей инструкции по охране труда, 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 ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- 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 тестомесом на пищеблоке (кухне), 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, дозирующей, 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 дозирующей 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 производством (шеф-повару) 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 производством (шеф-повара).
- 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 производством (шеф-повара).
- 3.17. Не оставлять без надзора работающую машину, не поручать работу с тестомесильной машиной необученным и посторонним лицам.
- 3.18. Соблюдать требования инструкции по охране труда при работе с тестомесильной машиной, 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

