


УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
АДМИНИСТРАЦИИ ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида «Аленький цветочек»  
(МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»)

Россия, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ- Югра, Октябрьский район, село Перегрёбное, ул. Лесная, д. 36, почтовый индекс 628109  
тел. (34678) 38-637, тел./факс (34678) 38-643, 38 747, e-mail: alcvet-ds@oktregion.ru  
ОКПО 57421193 ОГРН 1038600200033 ИНН 8614005936 КПП 861401001

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель  
Первичной профсоюзной организации  
 А.В. Белоногова

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом Заведующего  
МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 21.02.2022 № 152/ОД



**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда  
ПРИ РАБОТАХ С МУКОЙ**

**ИОТВ – 07-32**

село Перегрёбное, 2022

## 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при работах с мукой 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. К самостоятельной работе с мукой могут быть допущены 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.

1.3. Работнику при выполнении своих должностных обязанностей следует неукоснительно выполнять требования правил внутреннего трудового распорядка, настоящей инструкции, полученного вводного и первичного инструктажей на рабочем месте. Перед началом работ работник проходит проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы, а также обязан выполнять установленный в организации режим труда и отдыха.

1.4. Опасными и вредными факторами, которые могут оказать вредное воздействие на работника при выполнении работ с мукой, являются:

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

1.3. При работе с мукой должна применяться специальная одежда: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, а также средства индивидуальной защиты, при использовании технологического оборудования- диэлектрический коврик.

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

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

1.6. Работник, выполняющий работы с мукой, обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний при работе с мукой, работник 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, заместителю по АХЧ, администратору);
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- 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 зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного начальника. В случае обнаружения какой-либо неисправности технологического оборудования следует немедленно прекратить выполнение работ и доложить об этом своему непосредственному начальнику.

1.9. Работник, допустивший невыполнение или нарушение настоящей инструкции, привлекается к дисциплинарной 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 РАБОТ**

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надёжно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочном бункере просеивателя, работу блокирующего устройства;
- проверить внешним осмотром:
  - достаточность освещения рабочей поверхности;
  - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
  - надёжность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
  - наличие и надёжность заземляющих соединений (не приступать к работе при отсутствии или ненадёжности заземления оборудования);
  - наличие, исправность, правильную установку и надёжное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей;
  - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
  - наличие и исправное состояние приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования

сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов);

– отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;

– исправное состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогороженных люков);

– отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

– исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц).

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

2.6. Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.7. Перед включением в работу тестомесильной машины:

– 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. Проверить надежность крепления дежи с помощью запирающего устройства;

– убедиться в надежности крепления лопастей и наличии зазора между лопастями, стенками и дном дежи;

– проверить исправность блокировочного устройства, выключающего электропривод при поднятии крышки (щитка) машины;

– опустить защитное устройство и проверить работу машины на холостом ходу.

2.8. При замесе жидкого теста дежу следует загружать на 80 - 90%, а крутого - на 50% емкости дежи.

2.9. Перед включением в работу взбивальной машины:

– установить и надежно закрепить сначала бачок, а затем взбиватель;

– установить скорость вращения взбивателя;

– повернуть вручную крышку планетарного редуктора и убедиться, что взбиватель не касается дна и стенок бачка.

2.10. На холостом ходу проверить направление вращения крыльчатки просеивателя.

2.11. Перед началом работы тесторазделочного оборудования проверить:

– исправность оборудования и пусковой аппаратуры;

– наличие и исправность: ограждений вращающихся и движущихся частей оборудования; механизмов нагнетания теста (шнековых, лопастных, валковых) в тестовых камерах; делительной головки и режущего устройства тесторазделочных машин; раскатывающих валков закаточных машин; рабочих органов формующих машин; приводов электродвигателей;

– исправность действия блокировочных устройств, выключающих электропривод при открывании крышки тестовой камеры, щитка делительной головки, ограждения привода тестоделительных машин;

– исправность электроблокировки на ограждениях раскатывающих валков тестозакаточных машин, рабочих органов делительно - закаточных и формующих машин;

– правильность фиксации спирали, чистоту поверхности чаши и спирали тестоокруглительной машины;

– правильность натяжения ленты на приемных, закатывающих и передаточных транспортерах, тестозакаточных, тестоформующих и тестоделительных машинах;

– наличие и исправность необходимого инвентаря (скребков, щеток, лопаток для проталкивания теста).

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

2.13. При эксплуатации электрических пекарных шкафов, газового оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы и подъезды к нему, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой продукцией.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент. Не производить эти работы инструментом с заусенцами. При вспарывании мягкой тары направлять нож в направлении "от себя".

3.10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

3.11. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

3.12. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.13. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".

3.14. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.15. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.16. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

– применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

– не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

– не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.17. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

– соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.18. При использовании электромеханического оборудования не допускается:

- работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- превышать допустимые скорости работы оборудования;
- извлекать руками застрявший продукт;
- проталкивать продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

3.19. При эксплуатации тестомесильной машины:

- не загружать в дежу продукт, не производить замеры температуры, не брать пробу теста и не наклоняться над дежой во время работы машины;
- накатывание дежи на платформу машины производить при верхнем положении месильного рычага и при выключенном электродвигателе;
- включать машину при надежной фиксации дежи на станине и опущенных щитках ограждения;

- после окончания замеса выключить электродвигатель, привести месильный рычаг в верхнее положение, очистить его от теста, поднять защитное устройство и выкатить дежу;
- при перемещении дежи соблюдать осторожность, предупреждать окружающих о начале ее перемещения, передвигать дежу только впереди себя;
- дежи ставить так, чтобы они не загромождали проходы и не преграждали доступ к тестомесильным машинам;
- при работе с подкатными дежами периодически очищать направляющие канавки для колес.

3.20. При эксплуатации взбивальной машины:

- соблюдать осторожность, находясь вблизи движущихся элементов машины;
- определять готовность взбитых продуктов, снимать сменные механизмы только при выключенном электродвигателе и после полной остановки движущихся частей;
- не допускается:
- изменять частоту вращения взбивателя (если иное не указано в инструкции завода - изготовителя);
- добавлять продукт в бачок (кроме машин, где предусмотрен загрузочный лоток).

3.21. Во время работы просеивателя следить за тем, чтобы бункер был постоянно заполнен во избежание распыления продукта.

3.22. Не открывать защитные ограждения просеивателя, конвейеров тестоприготовительных машин.

3.23. Производить выгрузку теста из машин "Микс" после остановки лопастей мешалки. Не пользоваться для этого кратковременным включением машины.

3.24. Закрывать крышкой емкость для хранения аммония.

3.25. Для разбивания яиц использовать специальное приспособление. Не разбивать яйца ножом.

3.26. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором для яиц вдвоем.

3.27. Дезинфицирующий раствор для яиц хранить в закрытой емкости в строго определенном месте.

3.28. Во время эксплуатации тесторазделочного оборудования:

- при загрузке теста в тестоделители следить за его равномерным распределением в воронке, не допускать ее переполнения;
- следить за исправностью блокировочных устройств оборудования;
- при необходимости проталкивать тесто в рабочую камеру тестоделителя и других формующих машин при отключенном электродвигателе, используя специально предназначенные для этого деревянные лопаточки;
- соблюдать осторожность при удалении кусков теста с поддона тестоделителей, убирать их, а также регулировать производительность оборудования и развес кусков теста на тестоделителе только во время его остановки;
- подачу кусков теста в закаточную машину производить только посредством транспортера. Не брать на ходу куски теста из спирали тестоокруглителя.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. При возникновении поломок оборудования, угрожающих аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического оборудования, которые создают угрозу, необходимо немедленно оповестить заведующего дошкольной образовательной организации, при отсутствии – иное должностное лицо.





Пронумеровано и прошнуровано \_\_\_\_\_ ) листов и  
скреплено печатью \_\_\_\_\_  
специалиста \_\_\_\_\_ О.Ю. Киселева

