

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  
*Бел* А.В. Белоногова

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом Заведующего

МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»  
от 05.05.2023 № 280 од



**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда**

**ПРИ РАБОТЕ С МАШИНОЙ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ С ДЕЖОЙ**

**ИОТВ – 07-62**

## 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при работе с машиной тестомесильной с дежей 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 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. Данная инструкция по охране труда составлена с целью предотвращения факторов травмирования и обеспечения безопасной работы работников при приготовлении теста с использованием машины тестомесильной с дежей (далее по тексту тестомес) на пищеблоке (кухне).

1.3. К работе, связанной с использованием тестомеса, 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. Работающие с тестомесом обязаны соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, правила эксплуатации машины тестомесильной с дежей завода изготовителя, а также правила внутреннего трудового распорядка дошкольной образовательной организации, должностную инструкцию, установленные режимы труда и отдыха.

1.5. Опасные производственные факторы при работе с машиной тестомесильной с дежей:

- 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 поверхности оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;
- возможность травмирования рук при выполнении работ на овощерезке без специальных толкателей;
- опасность поражения работника электрическим током при отсутствии заземления корпуса овощерезки или его неисправности и отсутствии диэлектрического коврика;
- возможность поражения электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.6. При работе с машиной тестомесильной с дежей должна применяться специальная одежда: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, а также средства индивидуальной защиты, 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 оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

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

1.10. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник, выполняющий работу с тестомесом должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу дошкольной образовательной организации (заведующему);
- коротко стричь ногти не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место;
- 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 зелёной), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

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

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

1.13. 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. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Надеть спецодежду, волосы необходимо заправить под косынку (колпак), перед началом работ обязательно убедиться в наличии на полу возле тестомеса диэлектрического коврика.

2.2. Устанавливать тестомес необходимо на ровной, устойчивой поверхности, чтобы корпус его находился на расстоянии не менее 30 см от стен.

2.3. Проверить наличие, надежность подсоединения к корпусу тестомеса защитного заземления, а также отсутствие видимых повреждений подводящего кабеля электропитания.

2.4. Подготовить тестомес к работе в соответствии с руководством по эксплуатации машины тестомесильной с дежой.

2.5. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных подходов;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие диэлектрического коврика под ногами.

2.6. 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 нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии и не надежном заземлении, наличии неисправностей;
- наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочном бункере, работу блокирующего устройства;
- правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования;
- исправность вентилялей и кранов дозирочной аппаратуры, отсутствие течи воды и сырья;
- эффективность работы вентиляции в помещении;
- отсутствие посторонних предметов в тестомесе и вокруг него.

2.7. Следует подготовить и проверить на целостность необходимый кухонный инвентарь, толкатели.

2.8. Протестировать исправность тестомеса на холостом ходу путем кратковременного его включения.

2.9. Обо всех обнаруженных неисправностях немедленно доложить непосредственному начальнику, в случае его отсутствия заведующему дошкольной образовательной организации и приступить к работе только после их устранения.

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

3.1. Включение тестомеса проводить только сухими руками;

3.2. Замеры температуры и опробование теста проводить только после полной остановки рабочего органа.

3.3. Следить за исправностью блокировочных устройств, не допускать преднамеренного выхода 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 тестомеса продукцией. При замесе жидкого теста, дежу следует загружать не более чем на 80-90%, а крутого на 50% емкости дежи;

3.6. Предупредить стоящих рядом людей о загрузке сырья и пуске тестомеса;

3.7. Производить выгрузку теста после полной остановки мешалки. Не пользоваться для этого кратковременным отключением тестомеса. Ручную очистку от оставшегося теста осуществлять только после выключения тестомеса и полного останова рабочего органа;

3.8. В случае попадания в опару или тесто посторонних предметов, немедленно остановить машину и поставить в известность непосредственного руководителя или заведующего ДОО;

3.9. Следить за чистотой рабочего места, не допускать его загрязнения жидким сырьем, полуфабрикатом, мукой;

3.10. Очистку внутренних поверхностей тестомеса, корыта, месильных органов, а также осмотр оборудования проводить только при обесточенных электродвигателях. На пусковом приборе должен быть вывешен предупредительный плакат: «Не включать! Работают люди!»;

3.11. При обнаружении неисправностей в работе тестомеса, необходимо выключить электродвигатель, повесить на пусковое устройство плакат: «Не включать!» и вызвать специалиста для устранения неисправностей, поставив об этом в известность непосредственного начальника или заведующего ДОО;

3.12. Не оставлять без надзора работающий тестомес, не поручать работу с тестомесом необученным и посторонним лицам;

3.13. Соблюдать требования инструкции по охране труда при работе с тестомесом,

правила перемещения в помещении, пользоваться только разрешенными 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.

3.14. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую жидкость.

#### **4. ОБЩИЕ 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, необходимо немедленно оповестить заведующего дошкольной образовательной организации, при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При возникновении какой-либо неисправности в работе тестомеса, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.3. В случае возникновения короткого замыкания и возгорания электрооборудования тестомеса следует немедленно отключить тестомес 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 заведующему дошкольной образовательной организации.

4.4. При получении травмы во время работы с тестомесом на пищеблоке необходимо без промедления оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся непосредственного начальника, заведующего дошкольной образовательной организации.

4.5. В случае поражения электрическим током следует отключить тестомес 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 ДОО.

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. По окончании выполнения работы необходимо отключить тестомес, дождаться полной остановки вращающейся его части, вынуть штепсельную вилку из розетки или отключить рубильником, привести месильный рычаг в верхнее положение, очистить его и дежу от теста.

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. Выполнять очистку оборудования от пыли щеткой или пылесосом. Не применять для этой цели металлические предметы.

