

УТВЕРЖДАЮ
ИП Гапоненко О.И.

О.И.Гапоненко
02 сентября 2024 г.

Инструкция № 35

по охране труда при приготовлении теста

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при приготовлении теста** составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», **вступившем в силу 1 января 2023 года**, Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении **СанПин 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда, технической документацией и правилами эксплуатации тестомесильных машин.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы по приготовлению теста, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.3. Инструкция по охране труда составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья работника при выполнении им работ по приготовлению теста.

1.4. К самостоятельной работе по приготовлению теста допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медосмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Работник должен изучить инструкцию по охране труда при приготовлении теста, пройти вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж на рабочем месте, стажировку до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда.

1.6. Работник, допущенный к работе по приготовлению теста, должен знать:

- устройство и принцип работы кухонного тестомесильного и взбивального оборудования;
- правила безопасной эксплуатации и ухода за тестомесильным оборудованием, миксером;
- назначение механизмов и устройств безопасности оборудования;
- возможные неисправности тестомесильного оборудования, миксера и методы их устранения;
- особенности эксплуатации оборудования и технологической оснастки;
- опасные и вредные факторы при приготовлении теста с использованием тестомесильного оборудования;
- требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- санитарно-гигиенические требования содержания рабочего места;
- меры предупреждения пищевых отравлений;
- порядок действий, в случае аварийной ситуации, при возникновении пожара;
- правила пользования первичными средствами пожаротушения;
- способы оказания первой помощи при несчастных случаях;
- [инструкцию по охране труда при работе с тестомесом](#)
- [инструкцию по охране труда при работе с миксером](#)

1.7. В процессе работы по приготовлению теста возможно воздействие следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- физические: микроклимат - относительная влажность воздуха;
- тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.8. Перечень профессиональных рисков и опасностей при приготовлении теста:

- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень шума при использовании тестомесильной машины;
- травмирование при прикосновении к механизмам тестомеса;
- острые кромки, заусенцы на поверхностях оборудования, кухонного инвентаря;
- травмирование при падении на влажном и скользком полу;
- поражение электрическим током при неисправности электрооборудования, при отсутствии заземления, прикосновении к токоведущим частям используемого электрооборудования, поврежденным шнурам питания;
- физические перегрузки.

1.9. При приготовлении теста, как правило, используется следующая спецодежда: костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий, фартук из полимерных материалов с нагрудником, нарукавники из полимерных материалов. Используется санитарная одежда: халат хлопчатобумажный, головной убор (колпак, шапочка).

1.10. В целях предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний при приготовлении теста работнику следует:

- проходить ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работ по приготовлению теста;

- осуществлять приготовление теста с использованием спецодежды, санитарной одежды;
- коротко стричь ногти, не носить ювелирные изделия.

1.11. Работник, допустивший нарушение (невыполнение) настоящей инструкции по охране труда при приготовлении теста, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и прохождению внеочередной проверки знания требований охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы по приготовлению теста следует надеть спецодежду, застегнуть ее, волосы заправить под головной убор. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.

2.2. Убедиться в достаточности освещения рабочей зоны.

2.3. Оценить визуально состояние пола на рабочем месте (отсутствие скользкости, выбоин). Убедиться в наличии диэлектрического коврика (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

2.4. Обеспечить наличие свободных проходов около тестомесильного оборудования, миксера, производственного стола.

2.5. Убедитесь в том, что производственный стол, тестомесильная и взбивальная машины устойчивы (надежно закреплены), обеспечена безопасность их опрокидывания.

2.6. Осуществить осмотр тестомесильного оборудования, миксера и убедиться:

- в правильной и надежной сборке оборудования, съемных деталей и механизмов;
- в отсутствии дефектов и повреждений;
- в целостности и надежности закрытия токоведущих и пусковых устройств;
- в исправности, правильной установке и надежном креплении ограждений движущихся частей оборудования;
- в чистоте оборудования и отсутствии посторонних предметов внутри;
- в надежности подсоединения защитного заземления;
- в целостности шнура питания, штекера и электрической розетки (пакетника).

2.7. Подготовить и проверить на целостность и отсутствие дефектов применяемый кухонный инструментарий и инвентарь, кухонную посуду.

2.8. Подготовить, удобно и устойчиво разместить продукты.

2.9. Не приступать к работе по приготовлению теста в случае плохого самочувствия или внезапной болезни. Приступать к работе следует после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При приготовлении теста соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте и порядке рабочее место.

3.2. Не допускать применение кухонного инвентаря и кухонной посуды с дефектами.

3.3. Не загромождать рабочее место, проходы к оборудованию, рубильнику (пакетнику) продуктами, тарой.

3.4. Во избежание распыления муки избегать резких действий с ней.

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

3.6. Кухонную посуду, столы, кухонный инвентарь для приготовления теста использовать в соответствии с маркировкой.

3.7. Соблюдать последовательность и точность технологических процессов при приготовлении теста, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц в тесто) безопасность.

3.8. Краны смесителей, вентили открывать медленно, без рывков и больших усилий.

3.9. Тестомесильное и взбивальное оборудование использовать только в исправном состоянии, в соответствии с требованиями и правилами безопасности, указанными в технической документации завода-изготовителя.

3.10. Располагаться на безопасном расстоянии от тестомесильного оборудования, миксера не наклоняться над ними, не допускать попадания в механизмы элементов одежды.

3.11. При использовании тестомесильной машины и миксера соблюдать следующие меры безопасности:

- включение и выключение выполнять сухими руками, стоя на диэлектрическом коврике;
- не включать оборудование в сеть без заземления;
- замеры температуры и опробование теста проводить только при выключенном тестомесе и полной остановке рабочего органа;
- соблюдать нормы загрузки тестомесильного аппарата продуктом (при замесе жидкого теста дежу загружать на 80 - 90%, крутого - на 50%).
- ручную выгрузку, очистку тестомеса от оставшегося теста осуществлять только после выключения машины и полного останова рабочего органа.
- не открывать крышки тестомесильного оборудования и миксера, не просовывать руки в опасные зоны, не загружать в дежу и не извлекать продукт при работе оборудования;
- не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям электрооборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- не подвергать электрооборудование воздействию экстремальных температур, чрезмерной влажности;
- не допускать резких перегибов, защемления и натягивания кабеля питания;
- отключать тестомесильное и взбивальное оборудование от сети при завершении работы, во время разборки, проведения чистки и мойки;
- не оставлять без надзора работающее оборудование.

3.12. Не применять тестомесильное оборудование, миксер для продуктов и/или способов применения, отличающихся от описанных в руководстве по эксплуатации завода-изготовителя. Не использовать оборудование не по назначению.

3.13. Своевременно убирать с пола случайно упавший продукт, муку, воду.

3.14. Соблюдать требования безопасности при приготовлении теста, изложенные в инструкции по охране труда, требования производственной санитарии и правила личной гигиены, санитарно-гигиенические требования содержания рабочего места.

3.15. Применять безопасные приемы труда, следить за исправностью применяемого кухонного инвентаря, тестомесильного и взбивального оборудования.

3.16. Во время работы не отвлекаться посторонними делами и разговорами.

3.17. Не поручать работу по приготовлению теста необученным и посторонним лицам.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при приготовлении теста, причины их вызывающие:

- неполадки в работе (поломка) тестомесильной и взбивальной машин;
- попадание в опару или тесто посторонних предметов;
- загрязнение рабочего места продуктом;
- возгорание вследствие неисправности электрооборудования.

4.2. При возникновении неполадок в работе тестомеса, миксера (посторонний шум, искрение, ощущение действия тока, запах тлеющей изоляции электропроводки) прекратить использование и обесточить, отключив от электросети, сообщить непосредственному руководителю.

4.3. В случае попадания в опару или тесто посторонних предметов остановить тестомесильное оборудование и поставить в известность непосредственного руководителя.

4.4. Если во время работы по приготовлению теста произошло загрязнение рабочего места продуктом, мукой, водой, аккуратно удалить загрязняющие вещества.

4.5. При возгорании электрооборудования обесточить его и немедленно сообщить об этом в пожарную охрану по номеру телефона 101 (112), принять меры по эвакуации людей, а при условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей меры по тушению пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. Сообщить о возгорании непосредственному руководителю. Запрещается тушить оборудование, находящееся под напряжением, водой.

4.6. В случае получения травмы прекратить работу, позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность непосредственного руководителя. При получении травмы иным работником оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103, сообщить непосредственному руководителю.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Следует выключить тестомесильную машину, миксер, дождаться полной остановки вращающихся элементов и аккуратно вынуть штепсельную вилку из розетки (отключить рубильник).

5.2. Осуществить внешний осмотр, чистку и мойку оборудования от остатков продукта, санитарную обработку (дезинфекцию). Протереть чистой ветошью без ворса и просушить.

5.3. Рабочее место, производственный стол очистить щеткой от мучной пыли и протереть влажной тканью.

5.4. Не производить чистку (мойку) тестомесильной и взбивальной машины:

- погружая в воду или с помощью струи воды;
- металлическими предметами, проволочными губками, проволочными щетками или другими жесткими абразивными приспособлениями;
- синтетическими органическими растворителями на основе предельных и непредельных.

5.5. Вымыть используемый кухонный инвентарь и посуду или передать мойщику посуды.

5.6. Снять с себя спецодежду и убрать ее в установленное место.

5.7. Вымыть лицо теплой водой и руки с мылом.

5.8. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы при приготовлении теста.

Инструкцию разработал

ИП Гапоненко О.И.: _____ / _____ /