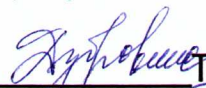


«СОГЛАСОВАНО»
Председатель первичной
профсоюзной организации


Т.Л. Кострова
« 27 » 05 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор




Н.К.Иванова
« 27 » 05 2016 г.

ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА
ПРИ РАБОТЕ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТЕСТА

(наименование)

ИОТ-11а

(обозначение)

1. Общие требования безопасности

Настоящая инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения, на основе типовой инструкции по охране труда ТОО Р-95120-012-95 с учетом местных условий работы в организации.

1.1. В качестве изготовителя пищевых полуфабрикатов к работам по приготовлению теста допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе с подкатными дежами емкостью более 330 л не допускаются.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно – гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию – по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

- проверку знаний по электробезопасности – ежегодно;

- проверку санитарно – гигиенических знаний – ежегодно;

- периодический медицинский осмотр с учетом требований органов здравоохранения;

- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся механизмы, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара;

- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;

- повышенный уровень шума на рабочем месте;

- пониженная подвижность воздуха;

- повышенное значение напряжения в электрической цепи;

- повышенный уровень статического электричества;

- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;

- физические перегрузки.

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью и санпринадлежностями.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

1.9. При приготовлении теста не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочном бункере просеивателя, работу блокирующего устройства;
- исправность другого применяемого оборудования.

2.2. На холостом ходу проверить направление вращения крыльчатки просеивателя.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Предупредить стоящих рядом людей о загрузке сырья и пуске тестомесильной машины.

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

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

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

3.5. Закрывать крышкой емкость для хранения аммония.

4. Требования безопасности по окончании работы

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

Разработал:

Шеф-повар



Н.А. Дугина

Согласовано

Ответственный по охране труда

Заместитель директора



М.А. Клюкин