

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного
комитета сотрудников

 З.Б.Латыпова

«03» марта 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО

«БГПУ им.М.Акмиллы»

 Р.М.Асадуллин

«03» марта 2017 г.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА № С-9-ОТ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТЕСТА

1. Общие требования безопасности

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 охране 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:

- 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.

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 6 месяцев.

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

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

- 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 санитарными принадлежностями. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, обуви и санитарных принадлежностей:

- куртка белая хлопчатобумажная — на 4 месяца;

- брюки светлые хлопчатобумажные (юбка светлая хлопчатобумажная для женщин) — на 4 месяца;

- фартук белый хлопчатобумажный — на 4 месяца;

колпак белый хлопчатобумажный или косынка белая хлопчатобумажная — на 4 месяца;

- полотенце — на 4 месяца;

- тапочки (туфли, ботинки) текстильные или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве ГОСТ 12.4.033 — 77 — на 6 месяцев.

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

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).

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 проверить:

- наличие и целостность предохранительной решетки;

- загрузочный бункер 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, конвейсров, 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.

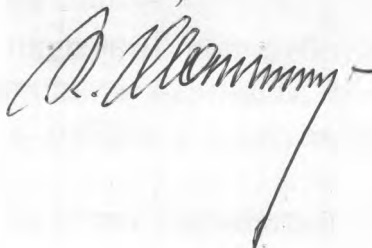
Директор столовой



Е.Н.Нафикова

Согласовано:

Начальник службы безопасности



К.А. Шавлохов