ГБОУ «ШУМИХИНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

|  |  |
| --- | --- |
|  СОГЛАСОВАНОПредседатель Профкома\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мордвинцева Л.Н. « 20 » мая 2020 г. |  УТВЕРЖДАЮ Директор школы-интерната \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Тхор О.Н. « 20 » мая 2020 г. |

ИНСТРУКЦИЯ № 4

**по охране труда при приготовлении теста**

1. **Общие требования по охране труда**

1.1В 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 допускаются1

1.2 На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и 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:
* врачом-терапевтом — ежегодно, врачом-дерматовенерологом — 2 раза в год с учетом требований органов здравоохранения.

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

1.3. 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.

Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью и санпринадлежностями.

1. **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.

1. **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.

1. **Требования безопасности по окончании работы**

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

Специалист по охране труда : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

С инструкцией ознакомлен (а):

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Подпись | Расшифровка подписи | Дата | Подпись | Расшифровка подписи |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |