

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Чернігівського
центру ПТО
_____ Н.О. Потехіна
наказ від „___” _____ 20__р
№ _____

ІНСТРУКЦІЯ з охорони праці № _____ для тістороба

1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Дія Інструкції поширюється на всі підрозділи підприємства.

1.2. Інструкція розроблена на основі "Рекомендацій Держнаглядохоронпраці щодо застосування "Порядку опрацювання і затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві", "Положення про розробку інструкцій по охороні праці для працюючих", "Типового положення про навчання, інструктаж і перевірку знань працівників з питань охорони праці", "Правил охорони праці для підприємств громадського харчування".

1.3. Інструкція діє на протязі 5 років з дня затвердження.

1.4. По даній інструкції тістороб інструктується перед початком роботи на підприємстві (первинний інструктаж), а потім через кожні 6 місяців (повторний інструктаж). Результати інструктажу заносяться в "Журнал реєстрації інструктажів з питань охорони праці", в журналі після проходження інструктажу повинен бути підпис інструктуючого та тістороба.

1.5. Власник повинен застрахувати тістороба від нещасних випадків та професійних захворювань. В разі пошкодження здоров'я з вини власника, тістороб має право на відшкодування заподіяної йому шкоди.

1.6. За невиконання даної інструкції тістороб несе дисциплінарну, матеріальну, адміністративну та кримінальну відповідальність.

1.7. До роботи тісторобом допускаються особи віком не молодше 18 років, які мають відповідну кваліфікацію, пройшли медичний огляд, вступний інструктаж по охороні праці та інструктаж на робочому місці.

Тістороби, які працюють на електро- та газовому обладнанні повинні пройти навчання по правилам безпечної експлуатації та мати відповідне посвідчення.

1.8. Тістороб повинен:

- виконувати правила внутрішнього трудового розпорядку;
- користуватися спецодягом та засобами індивідуального захисту;
- працювати тільки на справному обладнанні;
- не допускати сторонніх осіб на робоче місце;
- утримувати робоче місце в чистоті, не захаращувати його;
- пам'ятати про особисту відповідальність за виконання правил охорони праці та безпеку товаришів по роботі;
- приймати заходи по усуненню порушень правил охорони праці;
- приступаючи до роботи після відлучки з робочого місця і після стикання з забрудненими предметами руки необхідно мити намилюванням не менше двох разів. Особливо ретельно їх слід мити після відвідування вбиральні. В цих випадках руки треба вмити теплою водою з милом, а потім 0,2% освітленим розчином хлорного вапна, а потім знову помити теплою водою з милом.

Особи, які працюють в одязі з короткими рукавами, повинні мити руки до ліктів;

- утримувати нігті коротко підстриженими та не наносити на них лак;

- чоловіки - чисто поголені, жінкам охайно причесані;
- повідомляти про одержані на виробництві чи вдома порізах, ударах, інших пораненнях, а також про інфекційні захворювання в сім'ї.

1.9. Головні небезпечні та шкідливі виробничі фактори, які діють на тістороба:

- протяги;
- захаращеність робочого місця;
- відсутність спеціальних пристосувань, інструменту, обладнання;
- підвищена температура обладнання;
- підвищена температура, вологість, рухливість повітря робочої зони;
- недостатня освітленість робочої зони;
- незахищені токоведучі частини електрообладнання;

тістороб забезпечується спецодягом: куртка біла бавовняна, брюки світлі бавовняні (спідниця біла бавовняна для жінок), фартух білий бавовняний, ковпак білий бавовняний або косинка біла бавовняна, рушник, тапочки або туфлі, або черевики текстильні чи текстильно- комбіновані на неслизькій підшві.

1.11. Заколювати спецодяг і тримати у кишенях одягу булавки, скляні та інші гострі предмети, забороняється.

1.12. Всі рухомі частини машин і обладнання, що викликають небезпеку травмування, повинні бути закриті суцільним або сітчастими огорожами. Сторони вічка або діаметри отворів сітки огорожі повинні бути не більше 10 мм.

1.13. Ємкості з мішалкою повинні мати кришки, заблоковані з пусковим пристроєм електродвигуна мішалки.

1.14. Обладнання, в яке завантажуються пиловидні компоненти, повинно бути оснащене місцевим відсмоктувачем з наступною очисткою викиду повітря.

1.15. Граничні норми підймання і переміщення важких речей жінками:

Характер робіт	Гранично допустима вага вантажу, кг
Підймання і переміщення вантажів при чергуванні з іншою роботою (до 2 разів на годину)	10
Підймання і переміщення вантажів постійно протягом робочої зміни	7
Сумарна вага вантажу, який переміщується протягом кожної години робочої зміни, не повинна перевищувати:	
з робочої поверхні	350
з підлоги	175

Примітка:

1. Увагу вантажу, що переміщується, включається вага тари і упаковки.
2. При переміщенні вантажу на візках або у контейнерах докладене зусилля не повинно перевищувати 10кг.

1.16. Кожний електротепловий апарат підключається до зовнішньої мережі окремою електропроводкою з індивідуальними плавкими вставками та пусковими пристроями.

1.17. Пускові пристрої повинні знаходитись у безпосередній близькості від робочого місця, забезпечуючи при цьому швидке і безпечне вмикання та вимикання апарату.

1.18. У виробничих приміщеннях електропроводка повинна бути прокладена в трубах для захисту від механічних пошкоджень та вологи.

1.19. Засоби захисту повинні приводитися до готовності перед початком роботи обладнання і бути заблоковані так, щоб виконання робочого процесу було неможливе при відключенні засобів захисту або їх несправності.

1.20. Пускові пристрої електродвигунів повинні мати захист від самовільного запуску при

відключенні напруги у мережі після перерви у постачанні енергії.

1.21. Очищення, ручне змащення і ремонт обладнання під час його роботи категорично забороняється і дозволяється тільки після повної його зупинки.

1.22. Забороняється працювати на обладнанні з несправним або знятим огородженням рухомих частин.

1.23. Не повинні захращуватись проходи до обладнання, до місць його включення та виключення.

1.24. Ремонт обладнання під час його роботи забороняється.

1.25. Робітники, які працюють на обладнанні повинні бути забезпечені інструкціями по експлуатації обладнання, в яких викладені вимоги з охорони праці.

2 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

2.1. Отримати завдання від керівника робіт.

2.2. Одягти спецодяг і привести його в порядок.

2.3. Підготувати робоче місце до виконань робіт, прибрати всі непотрібні речі.

2.4. Впевнитись, що робоче місце достатньо освітлене.

2.5. Підібрати та підготувати необхідні інструменти, пристосування, обладнання. Розташувати їх в безпечному для виконання порядку.

2.6. Колючі, ріжучі інструменти розташувати так, щоб випадково не отримати поранення.

2.7. Перевірити справність всіх пускових та блокувальних пристроїв механізованого обладнання, наявність захисного заземлення; перевірити його роботу на холостому ході.

2.8. Впевнитись про наявність у електрообладнання діелектричних килимків.

2.9. Перед початком роботи з устаткуванням:

2.9.1. Візуально переконавшись в наявності, справності, надійному кріпленні огорожень частин, що обертаються і небезпечних зон, провідників устроїв, що заземлюють, написів на пускачах.

2.9.2. Перевірити справність устаткування і пускачів включенням на холостому ходу. При роботі не повинно бути сторонніх стукотів і підвищеної вібрації, відчуття напруги при доторку до устаткування.

2.9.3. Перевірити справність блокування кришки тістомісильної машини, шляхом її підняття при включеному двигуні. При опусканні кришки запуск двигуна повинний бути передбачений тільки пускачем.

2.9.4. Перевірити наявність і справність пристосувань: шкребків, щіток, штовхачів, табличок "Не включати! Працюють люди".

2.10. Перевірити, щоб підлога не була мокрою, щоб не була пролита рідина, масло, технологічні продукти.

2.11. Перед початком роботи обладнання необхідно оглянути, перевірити правильність складення, надійність кріплення, наявність заземлення та його справність.

2.12. Перед вмиканням обладнання необхідно переконавшись, чи нема у машині сторонніх предметів, чи надійне кріплення механізмів.

3 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ

3.1. Щоб запобігти травмуванню і виникненню травмонебезпечних ситуацій, треба додержуватися таких вимог:

3.1.1. Не залишати працююче устаткування без нагляду і не допускати до роботи на ньому сторонніх осіб, без дозволу керівника;

3.1.2. Працювати на справному устаткуванні, при виявленні несправностей повідомити безпосереднього керівника робіт;

- 3.1.3. Не працювати на устаткуванні зі знятими або не справними захисними засобами травмонебезпечних зон;
- 3.1.4. Не відчиняти дверці електрошаф і не ремонтувати електроустаткування, не наступати на електропроводи;
- 3.1.5. Не включати устаткування при обірваних або видимих пошкодженнях захисного заземлення (занулення);
- 3.1.6. Не виконувати роботи, які не входять у ваші обов'язки;
- 3.1.7. Бути уважними до сигналів внутрішньощехового транспорту.
- 3.2. Стежити, щоб при обертанні лопатки не терлися об стінки тістомісильної машини. Не виконувати виміри температури і випробування тіста під час роботи машини.
- 3.3 Не спиратися на машини й огородження.
- 3.4 До чищення машини можна приступити тільки після повної її зупинки будь-яким засобом (Натисканням кнопки "Стоп" або підняттям кришки електроблокування, повісивши на пусковий пристрій попереджувальний плакат "Не включати! Працюють люди!")
- 3.5. При виході з ладу блокування кришки або кінцевих вимикачів тістомісильної машини або бродильного корита зупинити машину і повідомити керівника.
- 3.6. У випадку порушення дозування компонентів при тістоприготуванні необхідно припинити роботу і викликати начальника зміни для виявлення причин і усунення недоліків.
- 3.7. Відходи збираються в ємності у спеціально відведених місцях.
- 3.8. При відборі проб користуватися спеціальними пристосуваннями. Щоб уникнути втрати свідомості від кисневого голодування не варто нахилятися усередину бродильного бункера й інших ємностей, де може мати місце шумування продукту.
- 3.9. Утримувати робоче місце в чистоті і стежити, щоб підлога завжди була чистою і сухою.
- 3.10. У випадку залягання борошна в дозаторі, передозуванні рідких компонентів, зміні температури - виключити устаткування, прийняти заходи до усунення недоліків і повідомити начальнику зміни.
- 3.11. При необхідності видалення тіста, зупинити привід, повісити на пускач табличку "Не включати! Працюють люди", переконатися в повній зупинці робочого органу і шкребок виділити залишки.
- 3.12. При попаданні на підлогу тіста, рідин, розчинів і інших сторонніх предметів своєчасно їх збирати в спеціальну ємність.
- 3.13. Про всі недоліки у роботі устаткування, нещасні випадки, що трапилися з Вами або співробітниками, факти порушення технологічного процесу повідомити свого безпосереднього керівника або іншу посадову особу, зробити відповідний запис у змінному журналі.

4 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ

- 4.1. Перед зачищенням і прибиранням устаткування необхідно:
- 4.1.1. Зупинити устаткування кнопкою "Стоп" на пульті управління, перевірити відсутність напруги натисканням кнопки "Пуск" на самому механізмі.
- 4.1.2. Повісити на пускачі табличку "Не вмикати ! Працюють люди".
- 4.1.3. Упорядкувати устаткування :
- тістомісильну машину, дозувальну апаратуру, площадки, східці (очистити устаткування, що обслуговується від борошняної пилюки, тіста і вимити).
- 4.1.4. Зачищення корита робити спеціальними шкребками.
- 4.2. При вологому прибиранні устаткування не допускайте попадання води в пускову апаратуру.
- 4.3. По закінченні роботи установіть всі огороження, інструмент і пристосування на встановлені місця.
- 4.4. Прийняти душ, санодряг скласти в шафу.
- 4.5. Доповісти керівникові про всі недоліки, які мали місце під час роботи

5 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНІЙ СИТУАЦІЇ

- 5.1. Негайно відключити від мережі електрообладнання, відключати від систем газ.
- 5.2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.
- 5.3. Повідомити про те, що сталося керівника робіт.
- 5.4. Якщо стався нещасний випадок необхідно надавати потерпілому першу медичну допомогу, а в разі потреби викликати "швидку допомогу".
- 5.5. Якщо сталася пожежа викликати пожежну частину та приступити до гасіння подручними засобами пожежегасіння.
- 5.6. В усіх випадках виконувати вказівки керівника робіт по усуненню небезпечного стану.