

Федеральное государственное казенное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад «Звездочка» войск национальной гвардии Российской Федерации»  
364013 Чеченская Республика, г. Грозный, ул. Абузара Айдамирова, д. 318, в/ч 3025  
E-mail: [sadmvdrf@mail.ru](mailto:sadmvdrf@mail.ru)

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профсоюзного  
комитета  
О.А. Атрашкова  
«01» 03 2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий ФГКДОУ «Звездочка»  
войск национальной гвардии  
Российской Федерации  
О.С. Лапцнинова  
«01» 03 2025 г.

**Инструкция по охране труда при приготовлении теста  
в ФГКДОУ «Звездочка» войск национальной гвардии  
Российской Федерации**

ИОТ - 10 - 20 25  
номер инструкции

**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" **в редакции от 29 апреля 2025 года**; 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. Убедится 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 поточность 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, стоять 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, заземления 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), 45-56 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.


СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

«01» 09 2025 г.

С инструкцией ознакомлен(а)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

 / 