



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского
автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»**

Утверждаю:
Директор
БУ «Междуреченский агропромышленный колледж»
М.Л. Адамович
« 17 » сентября 2022 года

Согласовано:
Председатель первичной профсоюзной организации
Полякова М.В. Полякова
« 17 » сентября 2022 года

Инструкция ИОТ № 17

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ НАРЕЗКЕ ХЛЕБА

2022г.

Настоящая инструкция разработана в соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовыми актами в области охраны труда и может быть дополнена иными дополнительными требованиями применительно к конкретной должности или виду выполняемой работы с учетом специфики трудовой деятельности в БУ «Междуреченский агропромышленный колледж») (далее - Колледже) и используемых оборудования, инструментов и материалов. Проверку и пересмотр инструкций по охране труда организует работодатель. Пересмотр инструкций должен производиться не реже одного раза в 5 лет.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. К самостоятельной работе по нарезке хлеба допускаются лица, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным методам и приемам работы, а также прошедшие проверку знаний требований охраны труда.

1.2. Не реже одного раза в шесть месяцев работник должен проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний к самостоятельной работе не допускаются.

1.3. Не реже одного раза в год работник должен проходить периодический медицинский осмотр и очередную проверку знаний требований охраны труда.

1.4. На работника, выполняющего работу по нарезке хлеба, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части механического оборудования;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;
- монотонность труда (при ручной нарезке хлеба).

1.5. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, а также необходимыми средствами защиты.

1.6. Работник, выполняющий работу по нарезке хлеба, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.7. Работнику, выполняющему указанный вид работ, следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при нарезке хлеба не носить ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

– не принимать пищу на рабочем месте.

1.8. При привлечении работника к выполнению разовых работ, не входящих в его обязанности, он должен пройти целевой инструктаж по данному виду работ.

1.9. Работник обязан соблюдать трудовую дисциплину, правила внутреннего трудового распорядка.

1.10. Запрещается употреблять спиртные напитки и находиться на территории предприятия в нетрезвом состоянии или под воздействием наркотических и других веществ как в рабочее так и не рабочее время. Работник, нарушивший данное требование подлежит немедленному удалению с территории предприятия.

1.11. Продолжительность рабочего времени работника не может превышать 40 часов в неделю. Продолжительность ежедневной работы (смены) определяется правилами внутреннего трудового распорядка.

1.12. В течение рабочей смены работнику должен быть предоставлен перерыв для приема пищи, продолжительностью не более 2 часов и не менее 30 минут. Время начала и окончания перерыва определяется правилами внутреннего трудового распорядка.

1.13. Для питья следует употреблять воду из кулеров, оборудованных фонтанчиков или питьевых бачков.

1.14. Принимать пищу следует в оборудованных помещениях (столовой, буфете, комнате приема пищи).

1.15. Работник должен уметь оказывать первую помощь пострадавшему при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, правила пользования ею.

1.16. Лица, нарушившие требования настоящей инструкции, могут быть привлечены к ответственности в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов между стеллажами, столами;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления хлеборезки к подставке, передвижной тележке, столу;
- удобно и устойчиво разместить запасы хлеба, ножи, лотки, подносы;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;
- проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки хлеборезки;
 - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств хлеборезки;
 - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом хлеборезки и заземляющим проводом).

Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

- отсутствие посторонних предметов вокруг оборудования;
- исправность инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.5. Перед включением хлеборезки:

- проверить правильность ее сборки, работу регулятора толщины нарезаемых ломтиков, надежность крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении;
- на холостом ходу проверить исправность концевого выключателя, отключающего электродвигатель в конце цикла нарезки;
- убедиться в том, что нож вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе хлеборезки, и в отсутствии посторонних стуков.

2.6. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять исправную хлеборезку, инструмент, инвентарь; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола упавшие куски хлеба.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами хлеба.

3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

3.8. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

3.9. Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусеницы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать хлеб на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.10. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.11. Переносить хлеб только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.12. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.13. При нарезке хлеба вручную использовать разделочные доски и специально предназначенные простые (калачные) и рычажные ножи, облегчающие нарезку.

3.14. Во время перерыва в работе калачный нож убирать в специально отведенное место.

3.15. Во время работы хлеборезки:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя;
- использовать хлеборезку только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по ее эксплуатации;
- предупреждать о предстоящем пуске хлеборезки работников, находящихся рядом;
- включать и выключать хлеборезку сухими руками и только при помощи кнопок «пуск», и «стоп»;
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям хлеборезки, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- включать хлеборезку только при надетом верхнем кожухе и исправном концевом выключателе электродвигателя;
- укладывать хлеб только при неподвижной каретке, при этом он не должен быть горячим;
- перед включением электродвигателя хлеборезки закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку;
- регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить при выключенном электродвигателе;
- застрявшие ломтики хлеба удалять при выключенном двигателе, предварительно застопорив противовес винтом в таком положении, при котором нож оказывается внизу;
- производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на хлеборезке. Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукояткой), повернуть диск и осуществить заточку. Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли; повернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками;
- очищать дисковый нож от налипшего хлеба специальными скребками;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность хлеборезки, извлекать застрявший продукт, очищать нож только после того, как она остановлена с помощью кнопки «стоп», отключена от источника питания, на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!» и только после полной остановки дискового ножа.

3.16. При использовании хлеборезки не допускается:

- работать со снятым с хлеборезки ограждением кожухом, при неисправности какого-либо узла (особенно электроблокировки);

- превышать допустимую скорость работы;
- извлекать руками застрявший продукт, просовывать руки в опасные зоны;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенную в электрическую сеть хлеборезку;
- оставлять без надзора работающую хлеборезку, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При возникновении на корпусе хлеборезки напряжения, самопроизвольной остановке, неисправности блокировок и ограждений: хлеборезку выключить; доложить об этом непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся руководителю.

4.4. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.5. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить руководителю о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Хлеборезку выключить кнопкой «стоп», отключить электродвигатель от источника питания и на пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

5.2. Очистку хлеборезки от хлебных крошек производить только щеткой-сметкой после полной остановки дискового ножа и установки его и противовеса в крайнем нижнем положении.

5.3. Дисковый нож очистить от приставшего к нему хлеба специальными скребками.

5.4. Не производить уборку мусора, крошек непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.5. Докладить руководителю об имевших место проблемах и о принятых мерах.

5.6. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.

Разработал:
Шеф-повар
Гаевец Татьяна Сергеевна

Согласовал:
Специалист по ОТ
Сафин С.О.

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

с инструкцией по охране труда при нарезке хлеба

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				
32.				