
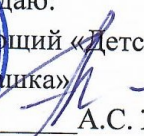


Согласовано:
Председатель Общего собрания
трудового коллектива
 Т.Г. Радостева
протокол № 3
от «20» сентября 2022 года



Утверждаю:
Заведующий «Детский сад № 19
«Чебурашка»»
 А.С. Жамилова
Приказ № 106/3-о
от «20» сентября 2022 года

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при нарезке хлеба

ИОТ-38

г. Верхняя Салда
2022

1. Общие требования охраны труда

1.1. Самостоятельно производить нарезку хлеба на пищеблоке разрешается лицам, прошедшим медицинский осмотр, вводный и первичный инструктажи по охране труда на рабочем месте, обученным безопасным способам и приемам работы, а также прошедшим проверку знаний требований охраны труда. Работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

1.2. Не реже, чем один раз в полгода работник обязан проходить повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте. Лицам, не прошедшим проверку самостоятельно работать не разрешается.

1.3. На работника, нарезающего хлеб, может воздействовать нижеперечисленные опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся части механического оборудования;
- высокое напряжение в электросети;
- слабая освещенность рабочей области;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхности оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки;
- однообразие труда (при ручной нарезке хлеба).

1.4. Работник должен обеспечиваться и систематически использовать санитарную одежду, обувь, а также необходимые средства защиты.

1.5. Работник, нарезающий хлеб, сообщает своему прямому руководителю о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, произошедшем на производстве, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.

1.6. Работник, нарезающий хлеб, должен:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, все личные вещи в гардеробной;
- начиная работу, вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, убрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос;
- выполнять нарезку в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения санузла тщательно мыть руки с мылом;
- нарезая хлеб, не носить ювелирные украшения, часы, коротко подстригать ногти и не наносить на них лак;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.7. Работнику следует строго соблюдать трудовую дисциплину, правила внутреннего трудового распорядка. В случае привлечения работника к выполнению едино кратных работ, не входящих в его обязанности, ему необходимо пройти целевой инструктаж по данному виду работ.

1.8. Категорически запрещено употреблять алкогольные напитки на рабочем месте и выполнять работу в состоянии алкогольного опьянения или под действием наркотических и иных веществ.

1.9. Работник должен уметь оказывать первую доврачебную помощь потерпевшему при несчастных случаях, знать место расположения аптечки. При возникновении несчастного случая доложить об этом руководителю, а пострадавшему оказать первую доврачебную помощь, если потребуется вызвать врача, «скорую медицинскую помощь» или доставить пострадавшего в медучреждение.

1.10. Лицо, допустившее неисполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда, привлекается к ответственности согласно законодательству Российской Федерации, трудовому договору, правилам внутреннего трудового распорядка и, если потребуется, проходит внеочередную проверку знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все имеющиеся пуговицы (завязать завязки), не оставляя свободно свисающих концов одежды.

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

2.3. Провести проверку на оснащенность рабочего места требуемым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить свое рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить беспрепятственность проходов между стеллажами, столами;
- провести проверку устойчивости производственного стола, стеллажа, прочности крепления хлеборезки к подставке, передвижной тележке, столу;
- удобно и устойчиво расположить запасы хлеба, ножи, лотки, подносы;
- убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами (диэлектрического коврика).

2.5. Провести осмотр:

- на достаточность освещенности поверхности для работы;
- на отсутствие свободно свисающих и оголенных концов электрической проводки;
- на исправность розетки, кабеля (шнура) электрического питания, вилки хлеборезки;
- на надежность закрытия всех ток несущих и пусковых устройств хлеборезки;
- на наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом хлеборезки и заземляющим проводом). Не начинать работу в случае отсутствия или ненадежности заземления;
- на отсутствие лишних предметов около оборудования;
- на исправное состояние инвентаря, приспособлений и инструмента:
 - поверхность специальной тары и разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц;
 - рукоятки ножей должны быть прочно насаженными, нескользящими и удобными для захвата, имеющими требуемый упор для пальцев руки;
 - полотна ножей должны быть всегда гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.6. Перед тем, как включить хлеборезку необходимо:

- убедиться в правильности ее сборки, в работе регулятора толщины нарезаемых ломтиков хлеба, надежности крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении;
- на холостом ходу провести проверку исправности концевого выключателя, отключающего электрический двигатель в конце цикла нарезки;
- удостовериться, что нож вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе хлеборезки, и в отсутствии посторонних стуков.

2.7. О любых выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электрической проводки и иных неисправностях доложить своему прямому руководителю и начинать работу исключительно после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять только работу, по которой прошли обучение, инструктаж по охране труда и к которой получен допуск.

3.2. Не поручать свою работу не прошедшим обучение или посторонним лицам.

3.3. Пользоваться только исправной хлеборезкой, инструментом, инвентарем; применять их исключительно по назначению.

3.4. Строго соблюдать все правила передвижения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Поддерживать чистоту на рабочем месте, вовремя собирать упавшие куски хлеба.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и иные проходы пустой тарой, инвентарем, хлебом.

3.7. Работая с ножом, следует быть крайне осторожным, беречь руки от порезов.

3.8. Во время перерывов в работе убирать нож в пенал (футляр). Нельзя передвигаться и наклоняться с ножом в руках, переносить нож, не помещенный в футляр (пенал).

3.9. При работе с ножом недопустимо:

- пользоваться ножами с плохо закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- делать резкие движения;
- резать хлеб на весу;
- проверять остроту лезвия ножа рукой;
- оставлять нож при перерывах в работе на столе без футляра;
- опираться на мусат во время правки ножа. Править нож о мусат необходимо подальше от остальных работников.

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

3.11. Осуществлять перенос хлеба исключительно в исправной таре. Не нагружать тару сверх ее предельной массы брутто.

3.12. Нарезая хлеб вручную, пользоваться разделочными досками и специально предусмотренными простыми (калачными) и рычажными ножами, облегчающими нарезку.

3.13. При перерывах в работе калачный нож должен убираться в специально предусмотренное место.

3.14. При работе с хлеборезкой следует:

- строго соблюдать все требования безопасности, приведенные в инструкции по эксплуатации завода-изготовителя;
- пользоваться хлеборезкой исключительно для той работы, которая предусмотрена инструкцией по ее использованию;
- сообщать о предстоящем запуске хлеборезки всем работникам, находящимся рядом;
- включать и выключать хлеборезку только сухими руками и исключительно с помощью кнопок «пуск» и «стоп»;
- не касаться открытых и не огражденных токоведущих частей хлеборезки, оголенных и с поврежденной изоляцией проводов;
- запускать хлеборезку, только если надет верхний кожух и исправен концевой выключатель электрического двигателя;
- выполнять укладку хлеба только при неподвижной каретке, при этом он не должен быть горячим;
- перед тем, как включить электродвигатель хлеборезки следует закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку;
- регулировать толщину нарезаемых ломтиков только при выключенном электродвигателе;
- застрявшие ломтики хлеба убирать только при выключенном двигателе, перед этим застопорить противовес винтом в таком положении, при котором нож оказывается внизу.

3.15. При эксплуатации хлеборезки недопустимо:

- выполнять работу со снятым с хлеборезки ограждающим кожухом, при повреждении какого-либо узла (особенно электро-блокировки);
- превышать допустимую скорость работы;
- доставать руками застрявший продукт, помещать руки в опасные зоны;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или другими посторонними предметами;
- перемещать (передвигать) включенную в электросеть хлеборезку;
- оставлять без контроля работающую хлеборезку, допускать к работе с ней необученных и посторонних лиц.

3.16. Заточивать нож хлеборезки следует только при помощи заточного устройства, установленного на хлеборезке. Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукояткой), повернуть диск и выполнить заточку. Завершив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли; проверить нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками.

3.17. Чистить дисковый нож хлеборезки от налипшего хлеба необходимо, используя специальные скребки.

3.18. Проводить осмотр, регулировку, устранение возникшей неисправности хлеборезки, удалять застрявший продукт, чистить нож необходимо только после того, как она остановлена при помощи кнопки «стоп», выключена из электросети, на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!» и только когда полностью остановлен дисковый нож.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При появлении на корпусе хлеборезки напряжения, самопроизвольной остановке, повреждении блокировок и ограждений: хлеборезку отключить, сообщить об этом непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать согласно полученным указаниям.

4.2. В аварийной обстановке: сообщить об опасности окружающим людям, оповестить непосредственного руководителя, действовать согласно плану ликвидации аварий.

4.3. При пожаре следует отключить электрооборудование, вызвать пожарную часть по телефону 01 (101), эвакуировать людей из помещения и принять все меры по ликвидации пожара с помощью первичных средств пожаротушения. Доложить о случившемся руководителю.

4.4. При поражении электротоком следует незамедлительно выключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую доврачебную помощь, вызвать «скорую медицинскую помощь» по телефону 03 (103), поставить в известность о случившемся непосредственного руководителя.

4.5. При несчастном случае освободить пострадавшего от воздействия травмирующего фактора, оказать ему первую доврачебную помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 03 (103). Доложить руководителю о происшествии. Если возможно, сохранить обстановку, если это не несет угрозы возникновения аварии или травмирования других людей.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Хлеборезку выключить при помощи кнопки «стоп», отключить электродвигатель из электросети.

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

5.3. Убрать весь инвентарь, инструменты, оборудование в специально предусмотренные для них места хранения.

5.4. Не убирать мусор, крошки непосредственно руками, пользоваться для этих целей щетками, совками и другими приспособлениями.

5.5. Вымыть лицо, руки с мылом.

5.6. Сообщить руководителю об имевших место проблемах и о принятых мерах.

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