


СОГЛАСОВАНО

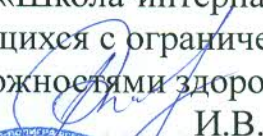
Председатель профкома
ГБОУ АО «Школа-интернат № 3 для
обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»

 О.Ф. Тюрина
«13» сентября 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБОУ АО «Школа-интернат № 3 для
обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»

 И.В. Рябов
«15» сентября 2016 г.



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКА, ВЫПОЛНЯЮЩЕГО
РАБОТЫ ПО НАРЕЗКЕ ХЛЕБА**

ИОТ-077-2016

1. Общие требования охраны труда

1.1. Инструкция составлена в соответствии с требованиями Приложения «Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда» к постановлению Министерства труда и социального развития РФ от 17.12.2002 г. №80 и Методических рекомендаций по разработке инструкций по охране труда, утв. Министерством труда и социального развития РФ 13.05.2004 г. и разработана на основе типовой инструкции, утвержденной постановлением Министерства труда и социального развития РФ № 36 от 24.05.2002 г. «Об утверждении межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников системы общественного питания».

1.2. На работника, выполняющего работу по нарезке хлеба, могут воздействовать 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).

1.3. 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.

1.4. 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 спецодежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
- 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.

1.5. На пищеблоке (в столовой) должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, пути эвакуации.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о происшедшем администрации общеобразовательной организации. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

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

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

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

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

2.4. Не приступать к работе

- при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличии посторонних предметов вокруг оборудования;
- при отсутствии исправного инвентаря.

2.5. Поверхность приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц.

2.6. Перед включением хлебoreзки:

- 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 хлебoreзки, и в отсутствие посторонних стуков.

2.7. 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.

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.

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).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, 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.

3.8. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

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

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

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

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

3.13. 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 конце выключателя электродвигателя;
- укладывать хлеб только при неподвижной каретке, при этом он не должен быть горячим;

- перед включением электродвигателя хлебoreзки 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 хлебoreзке. 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 хлебoreзки, 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.

3.14. При использовании хлебoreзки не допускается:

- работать со снятым с хлебoreзки заградительным 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 хлебoreзку;
- оставлять без надзора работающую хлебoreзку, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении на корпусе хлебoreзки напряжения, самопроизвольной остановке, неисправности блокировок и ограждений: хлебoreзку выключить; доложить об этом непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая доврачебная помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования охраны труда по окончании работы

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

5.2. Очистку хлебoreзки 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. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.