**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Самарской области средняя общеобразовательная школа**

**«Образовательный центр имени В.Н. Татищева» с. Челно-Вершины**

**муниципального района Челно-Вершинский Самарской области**

**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

**Председатель профкома Директор школы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Сергеева \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Моисеева**

**ИНСТРУКЦИЯ № 89**

**по охране труда для работника, выполняющего работу по нарезке хлеба.**

ИОТ – 089 - 2022

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. На основании настоящей инструкции разрабатывается инструкция по охране труда работника, выполняющего работу но нарезке хлеба, с учетом условий работы в конкретной организации.

1.2. Работник, выполняющий работу по нарезке хлеба, обязан пройти  
вводный инструктаж по охране пруда у специалиста по охране труда или  
ответственного лица. О проведении вводного инструктажа делают запись в  
журнале регистрации вводного инструктажа

1.3. 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).

1.4. Работник, выполняющий работу но 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.

1.5. Работнику, выполняющему работу по нарезке хлеба, следует:  
 1) оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

2) перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос,

3) работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере

загрязнения;

4) после посещения туалета мыть руки с мылом;

5) при нарезке хлеба не носить ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

6) не принимать пищу на рабочем месте.

1.6. Работник, выполняющий работу по нарезке хлеба, несет ответственность за нарушение требований настоящей инструкции в соответствии с действующим законодательством.

1.7. Инструкция по охране труда после прохождения работником, выполняющим работу по нарезке хлеба, первичного инструктажа на рабочем месте выдается ему под расписку или вывешивается на рабочем месте.

**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:  
 1) обеспечить наличие свободных проходов между стеллажами,

столами;

2) проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления хлеборезки к подставке, передвижной тележке, столу;

3) удобно и устойчиво разместить запасы хлеба, ножи, лотки, подносы;  
проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами,  
 4)проверить внешним осмотром:  
 5)достаточность освещения рабочей поверхности;  
 6) отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;  
 7) исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки хлеборезки;

8) надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств хлеборезки;

9) наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом хлеборезки и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

10) отсутствие посторонних предметов вокруг оборудования;  
 11) исправность инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности 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).

2.4.Перед включением хлеборезки:

1) проверить правильность ее сборки, работу регулятора толщины нарезаемых ломтиков, надежность крепления рукоятки заточного механизма  
в верхнем положении;

2) на холостом ходу проверить исправность концевого выключателя,  
отключающего электродвигатель в конце цикла нарезки;

3) убедиться в том, что нож вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе хлеборезки, и в отсутствии посторонних стуков.

2.5. 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 ЬРУДА 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. Содержат 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 or  
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:

1) использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, хлеб на весу;  
 2) проверять остроту лезвия рукой имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;  
 3) производить резкие движения;  
нарезать;

4) 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:

1) соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя;

2) использовать хлеборезку только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по ее эксплуатации;

3) предупреждать о предстоящем пуске хлеборезки работников, находящихся рядом;

4) включать и выключать хлеборезку сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

5) не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям хлеборезки, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

6) включать хлеборезку только при надетом верхнем кожухе и исправном концевом выключателе электродвигателя;

7) укладывать хлеб только при неподвижной каретке, при этом он не должен быть горячим;

8) перед включением электродвигателя хлеборезки закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку;

9) регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить при выключенном электродвигателе;

10) застрявшие ломтики хлеба удалять при выключенном двигателе, предварительно застопорив противовес винтом в таком положении, при котором нож оказывается внизу;

11) производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на хлеборезке. Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукояткой), провернуть диск и осуществить заточку. Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли; провернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками;

12) очищать дисковый нож от налипшего хлеба специальными скребками;  
 13) 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.  
 3.14. При использовании хлеборезки не допускается:  
 1) работать со снятым с хлеборезки заградительным кожухом, при неисправности какого-либо узла (особенно электроблокировки);  
 2) превышать допустимую скорость работы, извлекать руками застрявший продукт, просовывать руки в опасные зоны:

3)проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;

4) переносить (передвигать) включенную в электрическую сеть хлеборезку;

5) оставлять без надзора работающую хлеборезку, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц.

**4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. При возникновении на корпусе хлеборезки напряжения, само-  
произвольной остановке, неисправности блокировок и ограждений хлеборезку выключить; доложить об и ом 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. 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. 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 этой цели щетки, совки и другие приспособления.

Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.М. Зайдуллин