

Утверждаю  
Учредитель Частного дошкольного  
образовательного учреждения  
«Детский сад «Сказочный»  
/Р.Р.Фахрутдинов  
Приказ № 12 от «20» апреля 2015г.



### **ИНСТРУКЦИЯ № 9- ИОТ по охране труда при работе по нарезке хлеба**

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации, Типовой инструкции по охране труда для кухонного рабочего ТИ Р М-041-2008 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36), Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 г. N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения.

#### **1. Общие требования безопасности**

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

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 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.

#### **2. Требования безопасности 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 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).

2.4. 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.

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

### **3. Требования безопасности 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.

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 концевого выключателя 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.

3.14. При использовании хлеборезки не допускается:

работать со снятым с хлеборезки 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 хлеборезку;  
оставлять без надзора работающую хлеборезку, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц.

#### **4. Требования безопасности 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. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

#### **5. Требования безопасности 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.