

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Физико-технический колледж»
(ГБПОУ МО «Физтех-колледж»)

СОГЛАСОВАНО:

на заседании Совета колледжа
Протокол № 6 от 28.08.2023 г.
Председатель Совета колледжа



М.Г. Гриднев
28.08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом № 241 от 01.09.2023 г.
Директор ГБПОУ МО
«Физтех-колледж»



А.А. Летуновский
01.09.2023 г.

Инструкция № ИОТ-083-2023
по охране труда для работника,
выполняющего работу по нарезке хлеба

Настоящая инструкция разработана с учетом требований Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, утвержденных приказом Минтруда России №866н от 07.12.2020; Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденных приказом Минтруда России №903н от 15.12.2020; Основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, утвержденных Приказом Минтруда России №772н от 29.10.2021.

1. Общие требования охраны труда.

1.1. К выполнению работ допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.

1.2. Работники, выполняющие работу по нарезке хлеба обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

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 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.

1.5. Работнику, выполняющему работу по нарезке хлеба, 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.

1.6. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, подвергаются дисциплинарному воздействию в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости внеочередной проверке знаний вопросов 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 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 (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:

- 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 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. 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).

3.8. 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.

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

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

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

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

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

3.14. 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 не огражденным 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.

3.15. При использовании хлеборезки не допускается:

- работать со снятым с хлеборезки ограждающим 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 112 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся администрации колледжа.

4.4. 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 работ.

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.

5.5. Вымыть лицо, руки теплой водой с мылом.

5.6. Об обнаруженных недостатках во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

Ведущий специалист по охране труда



Г.В. Рудая