

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №5 ИМ. В.К. БОЙЧЕНКО»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель первичной  
профсоюзной организации

\_\_\_\_\_ Ж.В. Киричок

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Директор МБОУ «СОШ №5  
им. В.К. Бойченко»

\_\_\_\_\_ Р.Р. Ахметов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА**  
при нарезке хлеба

ИОТ ВР 13

Введена в действие с 01.01.2023 г.

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО НАРЕЗКЕ ХЛЕБА В МБОУ «СОШ №5 ИМ. В.К. БОЙЧЕНКО»

## I. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Инструкция по охране труда при выполнении работ по нарезке хлеба в МБОУ «СОШ №5 им. В.К. Бойченко» (далее – Инструкция, Организация) устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работ с при выполнении работ по нарезке хлеба и определяет безопасные методы и приемы выполнения работ, меры безопасности при выполнении работ по нарезке хлеба, требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.2. Настоящая инструкция разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», на основе Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27 ноября 2020 года №835н «Об утверждении Правил по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями», с учетом технической документации организаций-изготовителей инструментов и приспособлений, в соответствии с разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.3. К самостоятельному выполнению работ по нарезке хлеба допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие в установленном порядке предварительный (периодический или внеочередной медицинский осмотр), вводный инструктаж, первичный инструктаж на рабочем месте до начала самостоятельной работы и стажировку при работах с вредными и (или) опасными условиями труда, повторные инструктажи не реже одного раза в шесть месяцев, а также внеплановые и целевые в случаях, установленных Правилами обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда работников.

1.4. Работник должен пройти обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, обучение методам и приемам оказания первой помощи пострадавшим, правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением I квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.5. На работника 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 шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; физические перегрузки; монотонность труда (при ручной нарезке хлеба).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды:

халат белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

нарукавники белые хлопчатобумажные - на 6 месяцев;

шапочка белая хлопчатобумажная или косынка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

1.8. Запрещается выполнять работы с ручным инструментом и приспособлениями, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие

вещества на рабочем месте или в рабочее время.

1.9. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм работник должен:

- мыть руки с мылом, использовать кожные антисептики после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи;
- соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СП 2.2.3670-20, СанПиН 1.2.3685-21.

1.10. Работник, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда при выполнении работ с ручным инструментом, рассматривается как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знаний требований охраны труда, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

## **II. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Перед включением хлеборезки проверить правильность ее сборки, работу регулятора толщины нарезаемых ломтиков, надежность крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении.

2.3. На холостом ходу проверить исправность концевого выключателя, отключающего электродвигатель в конце цикла нарезки, убедиться в том, что нож вращается в направлении, указанном стрелкой на внутренней поверхности боковины, и в отсутствии посторонних стуков.

## **III. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

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

3.2. Во время перерыва в работе калачный нож убрать в специально отведенное место.

3.3. При машинной нарезке:

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

перед включением электродвигателя машины закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку;

регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить при выключенном электродвигателе;

застрявшие ломтики хлеба удалять после отключения машины от электрической сети, предварительно застопорив противовес винтом в таком положении, при котором нож оказывается наверху;

производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на машине. Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли;

провернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками.

## **IV. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

4.1. Очистку хлеборезки от хлебных крошек производить щеткой-сметкой после установки дискового ножа с противовесом в крайнем нижнем положении.

- 4.2. Дисковый нож очистить от приставшего к нему хлеба специальными скребками.
- 4.3. Не реже одного раза в неделю шкафы для хранения хлеба протирать 1% раствором столового уксуса.

## **V. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

- 5.1. После выполнения работ осмотреть хлебрезку и в случае обнаружения неисправности известить своего непосредственного руководителя.
- 5.2. Произвести очистку рабочего инструмента.
- 5.3. Привести в порядок рабочее место. Убрать стружку, опилки и иной рабочий мусор с пола с помощью щетки (веника) и совка.
- 5.4. Снять спецодежду и иные СИЗ, очистить, проверить на целостность и разместить в места хранения. При необходимости сдать специальную одежду в стирку и ремонт.
- 5.7. Удостовериться, что помещение приведено в пожаробезопасное состояние.
- 5.8. Вымыть лицо, руки с мылом или аналогичным по действию смывающим средством.
- 5.9. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на охрану и безопасность труда, пожарную безопасность, замеченных во время работы.

Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_ /О.Н. Головкин/

С инструкцией ознакомлен (а)

«__» _____ 202__ г.	_____ / _____ /
«__» _____ 202__ г.	_____ / _____ /
«__» _____ 202__ г.	_____ / _____ /
«__» _____ 202__ г.	_____ / _____ /