

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.	_____ / _____ /