

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ПРИ НАРЕЗКЕ ХЛЕБА**

ИОТ № 83 – 2022

2022 г

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профсоюзной
организации
_____ Р.А.Скоглякова
« 29 » августа 20 22 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ ТО «ДПК»
_____ Т.А. Советова
« 29 » августа 20 22 г.
Приказ от 29.08.2022 № 374

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ НАРЕЗКЕ ХЛЕБА ИОТ № 83-2022

1. Область применения

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования по обеспечению безопасных условий труда для работников ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» при нарезке хлеба.

1.2. Настоящая инструкция по охране труда при нарезке хлеба разработана на основе установленных обязательных требований по охране труда в Российской Федерации, а также:

- 1) изучения работ при нарезке хлеба;
- 2) результатов специальной оценки условий труда;
- 3) анализа требований профессионального стандарта;
- 4) определения профессиональных рисков и опасностей, характерных при нарезке хлеба;
- 5) анализа результатов расследования имевшихся несчастных случаев при нарезке хлеба;
- 6) определения безопасных методов и приемов выполнения работ при нарезке хлеба.

1.3. Выполнение требований настоящей инструкции обязательны для всех работников при нарезке хлеба независимо от их специальности, квалификации и стажа работы.

2. Нормативные ссылки

2.1. Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

2.1.1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

2.1.2. Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов Приказ Минтруда от 28.10.2020 № 753н;

2.1.3. «Правила по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями» утверждены приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27.11.2020, №835н;

2.1.4. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, Приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н;

2.1.5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.12.2020 № 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции";

2.1.6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем"

3. Общие требования охраны труда

3.1. К самостоятельной работе по нарезке хлеба допускаются лица, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным методам и приемам работы, а также прошедшие проверку знаний требований охраны труда.

3.2. Не реже одного раза в шесть месяцев работник должен проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний к самостоятельной работе не допускаются.

3.3. Не реже одного раза в год работник должен проходить периодический медицинский осмотр и очередную проверку знаний требований охраны труда.

3.4. При привлечении работника к выполнению разовых работ, не входящих в его обязанности, он должен пройти целевой инструктаж по данному виду работ.

3.5. Запрещается употреблять спиртные напитки и находиться на территории предприятия в нетрезвом состоянии или под воздействием наркотических и других веществ как в рабочее так и не рабочее время. Работник, нарушивший данное требование подлежит немедленному удалению с территории предприятия.

3.6. Работник должен уметь оказывать первую помощь пострадавшему при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, правила пользования ею.

3.7. Лица, нарушившие требования настоящей инструкции, могут быть привлечены к ответственности в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

3.8. Соблюдение правил внутреннего распорядка.

Работник обязан соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы (смены), перерывы для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

3.9. Требования по выполнению режимов труда и отдыха при нарезке хлеба.

3.9.1. При нарезке хлеба работник обязан соблюдать режимы труда и отдыха.

3.9.2. Время начала и окончания смены, время и место для отдыха и питания, устанавливаются по графикам сменности распоряжениями руководителей подразделений.

3.9.3. Каждый работник должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

3.10. Перечень опасных и вредных производственных факторов, которые могут воздействовать на работника в процессе работы, а также перечень профессиональных рисков и опасностей.

3.10.1. На работника, выполняющего работу по нарезке хлеба, могут воздействовать следующие 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).

3.10.2. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при нарезке хлеба могут возникнуть следующие риски:

а) механические опасности:

- опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;
- опасность удара;
- опасность быть уколотым или проткнутым в результате воздействия движущихся колющих частей;
- опасность натывания на неподвижную колющую поверхность (острие).

3.11. Перечень специальной одежды, специальной обуви и средств индивидуальной защиты, выдаваемых работникам в соответствии с установленными правилами и нормами.

3.11.1. Для защиты от воздействия вредных и (или) опасных факторов производственной среды и (или) загрязнения при нарезке хлеба работнику выдаются средства индивидуальной защиты в соответствии с утвержденными нормами бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» в соответствии с типовыми нормами выдачи СИЗ на текущий год.

3.11.2. Выдаваемая специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия.

3.11.3. Средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, к применению не допускаются.

3.11.4. Личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках и гардеробной. Уносить спецодежду за пределы предприятия запрещается.

3.12. Порядок уведомления администрации о случаях травмирования работника и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента.

3.12.1. При возникновении несчастного случая, микротравмы пострадавший должен постараться привлечь внимание кого-либо из работников к произошедшему событию, при возможности, сообщить о произошедшем непосредственному руководителю, любым доступным для этого способом и обратиться в здравпункт.

3.12.2. Работник должен немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой известной ему ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о нарушении работниками и другими лицами, участвующими в производственной деятельности работодателя, требований охраны труда, о каждом известном ему несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков профессионального заболевания, острого отравления.

3.12.3. При обнаружении в зоне работы несоответствий требованиям охраны труда (неисправность оборудования, приспособлений и инструмента, неогороженный проём, траншея, открытый колодец, отсутствие или неисправность ограждения опасной зоны, оголенные провода и т.д.) немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю работ.

3.13. Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать работник при выполнении работы.

3.13.1. Для сохранения здоровья работник должен соблюдать личную гигиену. Необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования.

3.13.2. При работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, следует пользоваться защитными перчатками, защитными кремами, очищающими пастами, а также смывающими и дезинфицирующими средствами.

3.13.3. Перед приемом пищи обязательно мыть руки теплой водой с мылом.

3.13.4. Для питья употреблять воду из диспенсеров, чайников.

3.13.5. Принимать пищу разрешается только в специально отведенных для этой цели местах.

3.13.6. Курить в помещениях и на территории учреждения категорически запрещается.

4. Требования охраны труда перед началом работы

4.1. Порядок подготовки рабочего места.

4.1.1. Проверить оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

4.1.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов между стеллажами, столами;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления хлебозрезки 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 хлебoreзки;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств хлебoreзки;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом хлебoreзки 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).

4.2. Порядок проверки исходных материалов (заготовки, полуфабрикаты).

Перед началом работы работник обязан проверить исправность и комплектность исходных материалов (заготовок, полуфабрикатов).

4.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты до использования.

4.3.1. Перед началом работы работник обязан надеть положенные спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность.

4.3.2. При нарушении целостности спецодежды, спецобуви и СИЗ необходимо сообщить об этом непосредственному руководителю.

4.3.3. Работник обязан правильно применять и поддерживать спецодежду, спецобувь и СИЗ в чистоте, своевременно заменять. При необходимости спецодежду нужно сдавать в стирку и ремонт. Изношенная до планового срока замены спецодежда, не подлежащая ремонту, списывается в установленном порядке.

4.4. Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, сигнализации, блокировочных и других устройств, защитного заземления, вентиляции, местного освещения, наличия предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков).

4.4.1. Прием смены должен сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

4.4.2. Перед включением хлебoreзки:

- 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 хлебoreзки, и в отсутствии посторонних стуков.

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

4.5. Работник не должен приступать к работе, если условия труда не соответствуют требованиям по охране труда или другим требованиям, регламентирующим безопасное производство работ, а также без получения целевого инструктажа по охране труда при выполнении работ повышенной опасности, несвойственных профессии работника разовых работ, работ по устранению последствий инцидентов и аварий, стихийных бедствий и при проведении массовых мероприятий.

5. Требования охраны труда во время работы

5.1. Способы и приемы безопасного выполнения работ, использования оборудования, транспортных средств, грузоподъемных механизмов, приспособлений и инструментов.

5.1.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

5.1.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

5.1.3. Применять исправную хлебрезку, инструмент, инвентарь; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

5.1.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

5.1.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола упавшие куски хлеба.

5.1.6. 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.

5.1.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

5.1.8. 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).

5.1.9. 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.

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

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

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

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

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

5.1.15. 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 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.

5.1.16. 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.

5.2. Требования безопасного обращения с исходными материалами (сырье, заготовки, полуфабрикаты);

Работник должен применять исправное оборудование и инструмент, сырье и заготовки, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При производстве работ по выполнению технологических (рабочих) операций быть внимательным, проявлять осторожность.

5.3. Указания по безопасному содержанию рабочего места.

5.3.1. Работник должен поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте.

5.3.2. Отходы следует удалять с помощью уборочных средств, исключающих травмирование работников.

5.3.3. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения деталями, материалами, инструментом, приспособлениями, прочими предметами.

5.4. Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций.

5.4.1. При ухудшении состояния здоровья, в том числе при проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), работник обязан немедленно известить своего непосредственного или вышестоящего руководителя, обратиться в ближайший здравпункт.

5.4.2. Если в процессе работы работнику станет непонятно, как выполнить порученную работу, или в случае отсутствия необходимых приспособлений для выполнения порученной работы, он обязан обратиться к своему непосредственному руководителю. По окончании выполнения задания работник обязан доложить об этом своему непосредственному руководителю.

5.5. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты работников.

5.5.1. Во время проведения работ работники обязаны пользоваться и правильно применять выданные им средства индивидуальной защиты. Работать только в исправной спецодежде и спецобуви и применять индивидуальные средства защиты.

5.6. Не курить, не принимать пищу на рабочем месте.

5.7. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

6.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие.

При нарезке хлеба возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

- повреждения и дефекты в конструкции зданий, по причине физического износа, истечения срока эксплуатации;
- технические проблемы с оборудованием, по причине высокого износа оборудования;
- возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.

6.2. Действия работников при возникновении аварий и аварийных ситуаций.

6.2.1. 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.

6.2.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

6.2.3. При возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся руководителю.

6.2.4. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

6.3. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.

6.3.1. При несчастном случае, микротравме необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить своему непосредственному руководителю и сохранить без изменений обстановку на рабочем месте до расследования, если она не создаст угрозу для работающих и не приведет к аварии.

6.3.2. Оказывая помощь пострадавшему при переломах костей, ушибах, растяжениях, надо обеспечить неподвижность поврежденной части тела с помощью наложения тугой повязки (шины), приложить холод. При открытых переломах необходимо сначала наложить повязку и только затем - шину.

6.3.3 При наличии ран необходимо наложить повязку, при артериальном кровотечении - наложить жгут.

6.3.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

6.4. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя.

7. Требования охраны труда по окончании работы

7.1. Порядок приема и передачи смены.

Передача смены должна сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

7.2. Порядок отключения, остановки, разборки, очистки и смазки оборудования, приспособлений, машин, механизмов и аппаратуры.

7.2.1. Хлебрезку выключить кнопкой «стоп», отключить электродвигатель от источника питания и на пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

7.2.2. Очистку хлебрезки от хлебных крошек производить только щеткой-сметкой после полной остановки дискового ножа и установки его и противовеса в крайнем нижнем положении.

7.2.3. Дисковый нож очистить от приставшего к нему хлеба специальными скребками.

7.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты после использования.

Снять средства индивидуальной защиты, спецодежду, спецобувь, осмотреть и удостовериться в их исправности, после чего убрать в индивидуальный шкаф или иное, предназначенное для них место. Не допускается хранение спецодежды на рабочем месте.

7.4. Порядок уборки отходов, полученных в ходе производственной деятельности.

Не производить уборку мусора, крошек непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

7.5. Требования соблюдения личной гигиены.

Работники должны:

- принять душ.
- надеть личную одежду.

7.6. Порядок извещения руководителя работ о недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы.

Об окончании работы и всех недостатках, обнаруженных во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

Заведующий столовой

Панкратова Т.В.

Заместитель директора по Б и ХР

Ломоносов Р.С.

Специалист по охране труда

Подлубошникова С.М.