**Муниципальное автономное**

**дошкольное образовательное учреждение**

**Центр развития ребенка – детский сад №13 «Сказка»**

**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДЕНО**

Председатель ППО МАДОУ приказом заведующего

ЦРР – детский сад №13 «Сказка» МАДОУ ЦРР –

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Ермолаева детский сад №13 «Сказка»

«12» ноября 2014 г. от «13» ноября 2014 г. № 163

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Г. Блохина

**ИНСТРУКЦИЯ №**

**по охране труда**

**для работника, выполняющего**

**работу по нарезке хлеба**

**г.Краснокаменск, 2014**

**1. Общие требования безопасности**

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

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

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

3.11. 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), провернуть диск и осуществить заточку. Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли; провернуть 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.

3.12. 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.

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.