

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 5 «Родничок» комбинированного вида с.Сарыг-Сеп
Каа-Хемского района Республики Тыва.**

СОГЛАСОВАНО
Председателем первичной
профсоюзной организации
от «27» ноября 2020 года



**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда по охране труда при нарезке хлеба**

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

- 1.1. 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.
- 1.2. 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.
- 1.3. Не реже одного раза в год работник должен проходить периодический медицинский осмотр и очередную проверку знаний требований охраны труда.
- 1.4. На работника, выполняющего работу по нарезке хлеба, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:
 - недостаточная освещенность рабочей зоны;
 - острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
 - физические перегрузки;
 - монотонность труда (при ручной нарезке хлеба).
- 1.5. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, а также необходимыми средствами защиты.
- 1.6. 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.
- 1.7. 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.
- 1.8. При привлечении работника к выполнению разовых работ, не входящих в его обязанности, он должен пройти целевой инструктаж по данному виду работ.
- 1.9. Работник обязан соблюдать трудовую дисциплину, правила внутреннего трудового

распорядка.

1.10. 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.

1.11. Продолжительность рабочего времени работника не может превышать 36 часов в неделю. Продолжительность ежедневной работы (смены) определяется правилами внутреннего трудового распорядка.

1.13. Принимать пищу следует в оборудованных помещениях (столовой, буфете, комнате приема пищи).

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

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

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

— обеспечить наличие свободных проходов между стеллажами, столами;

— проверить устойчивость производственного стола, стеллажа;

— 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 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).

2.5. 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 исправный 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.
- 3.8. 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).
- 3.9. Во время работы с ножом не допускается:
- использовать ножи с непечно 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.
- 3.10. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».
- 3.11. Переносить хлеб только в исправной таре.
- 3.12. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 3.13. При нарезке хлеба вручную использовать разделочные доски и специально предназначенные простые (калачные) и рычажные ножи, облегчающие нарезку.
- 3.14. Во время перерыва в работе калачный нож убирать в специально отведенное место.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
- 4.2. При возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся руководителю.
- 4.3. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.
- 4.4. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить руководителю о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- 5.1. Не производить уборку мусора, крошек непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
- 5.2. Докладить руководителю об имевших место проблемах и о принятых мерах.
- 5.3. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.

С инструкцией ознакомлен(а):