**1. Общие требования охраны труда**

1.1 К самостоятельной работе по нарезке хлеба допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское освидетельствование в установленном порядке и не имеющие противопоказаний, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте с обучением безопасным методам и приемам ведения работ и оказанию первой доврачебной помощи пострадавшим от несчастных случаев на производстве, технический минимум по правилам эксплуатации оборудования. Имеющие первую группу по электробезопасности, прошедшие стажировку и получившие допуск к самостоятельной работе.

1.2. Повторный инструктаж по охране труда проводится не реже одного раза в 3 месяца . Инструктаж на первую группу по электробезопасности проводится не реже 1 раза в год. Обучение и проверка знаний на технический минимум не реже одного раза в 2 года.

1.3. На территории предприятия необходимо соблюдать правила внутреннего трудового распорядка предприятия, быть внимательным по отношению к движущемуся транспорту.

1.4. Соблюдать установленные на предприятии режим труда и отдыха. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать 40 часов в неделю. Время на отдых и личные надобности в течение смены 50 минут. Обеденный перерыв 30 мин.

1.5. Для безопасного производства работ работнику санитарными нормами предусмотрена следующая санитарная одежда:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №№ пп | Наименование | ГОСТ | Срок носки |
| 1. | халат х/б | 12.4.131 | 4 месяцев |
| 2. | фартук х/б | 12.4.029 | 4 месяцев |
| 3 | колпак, косынка | 12.4.131 | 4 месяцев |

1.6. Работник по нарезке хлеба должен получить противопожарный инструктаж, знать правила использования горючих и легковоспламеняющихся веществ, правила поведения при пожаре и при обнаружении признаков горения. При работе на оборудовании должен пользоваться исправной электроарматурой.

1.7. На работника, выполняющего работу по нарезке хлеба, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы :

- подвижные части производственного оборудования воздействие которых может привести к травме;

- недостаточная освещенность рабочей зоны – может привести к заболеванию органов зрения;

- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря и т.д. – могут привести к различным травмам;

- повышенное значение напряжения электрической цепи – может привести к электротравмам.

1.8. Работник, выполняющий работу по нарезке хлеба, извещает 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.

1.9. 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.

1.10. Самостоятельно устранять какие-либо неисправности, если эта работа не входит в круг Ваших обязанностей – запрещается.

1.11. Работник должен оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим от несчастных случаев на производстве.

1.12. Лица, не выполняющие требования данной инструкции, привлекаются к ответственности в соответствии с действующим законодательством РФ.

**2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду, на все пуговицы /завязать завязки/, не допуская свисающих концов. 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;

- 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 устранения неисправностей.

**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 к самостоятельной работе.

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 не ходить и не наклоняться с ножом в руках.

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.

3.8. Переносить хлеб только в исправной таре.

3.9. Не использовать для сидения случайные предметы /ящики, бочки и т.п./, оборудование.

3.10. При нарезке хлеба вручную использовать разделочные доски и специально предназначенные простые /калачные/ и рычажные ножи, облегчающие нарезку.

3.11. Во время перерыва в работе нож убирать в специально отведенное место

.3.12. 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 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;

- 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.

3.13. При использовании хлеборезки не допускается:

- работать со снятым с хлеборезки заградительным кожухом, при неисправности какого-либо узла и 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.

3.14. Соблюдать установленные нормы перемещения тяжестей вручную, постоянно в течение смены: для женщин до 7 кг, для мужчин до 15 кг. При перемещении грузов до 2 раз в час: для женщин до 10 кг, для мужчин до 30 кг.

**4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.**

1. При возникновении неисправностей оборудования (отказ в работе, постороннем шуме и стуке, возникновении поломок, угрожающих аварией, прекращение подачи электроэнергии, появлении постороннего запаха) необходимо прекратить эксплуатацию оборудования, выключить его. Необходимо оповестить об опасности окружающих людей и непосредственного руководителя работ и до устранения неисправностей к работе не приступать. Запрещается самостоятельно устранять неисправности.

4.2. При пожаре или обнаружении признаков горения немедленно сообщить в пожарную команду по телефону…., сообщить мастеру или вышестоящему руководителю и приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения. При необходимости вызвать городскую пожарную службу по телефону 112, организовать встречу пожарной команды.

4.3. При несчастном случае с Вами или другим работником прекратить работу, поставить в известность мастера оказать первую доврачебную помощь пострадавшим и обратиться в здравпункт лично или позвонить по телефону…..

4.4 Обеспечить сохранность обстановки аварии или несчастного случая, если это не представляет опасности для жизни и здоровья людей и не приведет к осложнению аварийной обстановки. При необходимости вызовите скорую медицинскую помощь по телефону 112.

4.5 При аварии систем водоснабжения, отопления и т.д. препятствующих выполнению технологических операций, прекратить работу до ликвидации аварии и её последствий.

**5. Требования охраны труда 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 Привести в порядок рабочее место, убрать инструмент и приспособления в отведенное место, убрать отходы производства в установленную тару согласно маркировки, подмести пол.

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

5.5. Сообщить руководителю обо всех неисправностях хлеборезки, которые были во время работы.

5.6. Убрать санитарную одежду в специально отведенное место. Вымыть руки и лицо теплой водой с мылом или принять душ..