**НОВООДЕСЬКИЙ ЛІЦЕЙ №2**

**НОВООДЕСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ МИКОЛАЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

|  |
| --- |
|  |



**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказом від 30.06.2023 р. №71-г

**ІНСТРУКЦІЯ №53**

**З ОХОРОНИ ПРАЦІ**

**ПРИ РОБОТІ ПРИ НАРІЗЦІ ХЛІБА**

Нова Одеса, 2023р

**Інструкція №53 з охорони праці при нарізці хліба**

**1. Загальні положення**

1.1. **Інструкція з охорони праці при нарізці хліба** розроблена відповідно до Закону України «Про охорону праці» (Постанова ВР України від 14.10.1992 № 2694-XII) в редакції від 20.01.2018р, на основі «Положення про розробку інструкцій з охорони праці», затвердженого Наказом Комітету по нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики України від 29 січня 1998 року № 9 в редакції від 1 вересня 2017 року.

1.2. Ця інструкція встановлює вимоги охорони праці перед початком, під час та по закінченню нарізки хліба на харчоблоці, а також порядок дій працівника в аварійних ситуаціях.  
1.3. Самостійно проводити нарізку хліба на харчоблоці дозволяється особам, які пройшли медичний огляд, вступний та первинний інструктажі з охорони праці на робочому місці, навчені безпечним способам і прийомам роботи, а також пройшли перевірку знань вимог охорони праці.

1.4. Працівник повинен мати особисту медичну книжку встановленого зразка, до якої внесено результати медичних обстежень та лабораторних досліджень, відомості про щеплення, перенесені інфекційні захворювання та про проходження професійної гігієнічної підготовки та атестації, допуск до роботи.

1.5. Не рідше, ніж один раз на півроку працівник зобов'язаний проходити повторний інструктаж з охорони праці на робочому місці. Особам, які не пройшли перевірку знань самостійно працювати не дозволяється.

1.6. На працівника, що нарізає хліб, можуть впливати нижчеперелічені небезпечні і шкідливі виробничі фактори:

* рухомі частини механічного обладнання;
* висока напруга в електромережі;
* слабка освітленість робочої області;
* гострі кромки, задирки і нерівності поверхні обладнання, інструменту, інвентарю, тари;
* фізичні перевантаження;
* одноманітність праці (при ручній нарізці хліба).

1.7. Працівник повинен забезпечуватися і систематично використовувати санітарний одяг, взуття, а також необхідні засоби захисту.

1.8. Працівник повинен повідомляти своєму безпосередньому керівнику про будь-яку ситуацію, яка несе загрозу життю і здоров'ю людей, про будь-який нещасний випадок, що стався на виробництві, про раптове погіршення стану свого здоров'я, у тому числі про появу будь-яких ознак гострого захворювання.

1.9. Працівник, який нарізає хліб, повинен:

* залишати верхній одяг, взуття, головний убір, всі особисті речі в гардеробній;
* починаючи роботу, вимити руки з милом, одягти чистий санітарний одяг, прибрати волосся під ковпак (косинку) або надіти спеціальну сіточку для волосся;
* виконувати нарізку в чистому санітарному одязі, міняти його в міру забруднення;
* після відвідування санвузла ретельно мити руки з милом;
* нарізаючи хліб, не носити ювелірні прикраси, годинник, коротко підстригати нігті і не наносити на них лак;
* не приймати їжу на робочому місці.

1.10. Працівнику слід дотримуватися трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку. У разі залучення працівника до виконання одноразових робіт, що не входять в його обов'язки, йому необхідно пройти цільовий інструктаж з даного виду робіт.

1.11. Не вживати алкогольні напої на робочому місці і не виконувати роботу у стані алкогольного сп'яніння або під дією наркотичних та інших речовин.

1.12. Працівник повинен вміти надавати першу допомогу потерпілому при нещасних випадках, знати місце знаходження аптечки. При виникненні нещасного випадку доповісти про це керівнику, а потерпілому надати першу допомогу, якщо буде потрібно викликати лікаря, швидку медичну допомогу або доставити потерпілого в медичний заклад.  
1.13. Особа, яка допустила невиконання або порушення цієї *інструкції з охорони праці при нарізці хліба*, притягується до відповідальності відповідно до законодавчих актів України, трудового договору, правил внутрішнього трудового розпорядку і, якщо буде потрібно, проходить позачергову перевірку знань норм і правил охорони праці.

**2. Вимоги безпеки перед початком роботи**

2.1. Надіти і застебнути санітарний одяг на всі наявні гудзики (зав'язати зав'язки), не залишаючи вільно звисаючих кінців одягу.

2.2. Не можна заколювати одяг шпильками, голками, не тримати в кишенях одягу гострі, ламкі предмети.

2.3. Провести перевірку робочого місця щодо оснащення його необхідним для роботи обладнанням, інвентарем, пристроями та інструментом.

2.4. Підготувати своє робоче місце для безпечної роботи:

* забезпечити безперешкодність проходів між стелажами, столами;
* провести перевірку стійкості виробничого столу, стелажа, міцності кріплення хліборізки до підставки, пересувного візку, столу;
* зручно і стійко розташувати запаси хліба, ножі, лотки, підноси;
* переконатися в наявності і справності дерев'яних грат під ногами (діелектричного килимка).

2.5. Провести огляд:

* на достатність освітленості поверхні для роботи;
* відсутність вільно звисаючих і оголених кінців електричної проводки;
* перевірити справність розетки, кабелю (шнура) електричного живлення, вилки хліборізки;
* надійності закриття всіх струмонесучих і пускових пристроїв хліборізки;
* наявності і надійності заземлюючих з'єднань (відсутність обривів, міцність контакту між корпусом хліборізки і заземлюючим проводом). Не починати роботу в разі відсутності або ненадійності заземлення;
* на відсутність зайвих предметів біля обладнання;

на справний стан інвентарю, пристосувань та інструменту:

* поверхня спеціальної тари і обробних дощок, рукоятки ножів і т. п. повинні бути чистими, гладкими, без сколів, тріщин і задирок;
* рукоятки ножів повинні бути міцно насадженими, нековзними і зручними для захоплення, такі, що мають необхідний упор для пальців руки;
* полотна ножів повинні бути завжди гладкими, відполірованими, без вм'ятин і тріщин.

2.6. Перед тим, як включити хліборізку необхідно:

* переконатися у правильності її складання, в роботі регулятора товщини нарізаних скибочок хліба, надійності кріплення рукоятки заточного механізму у верхньому положенні;
* на холостому ходу провести перевірку справності кінцевого вимикача, що відключає електричний двигун в кінці циклу нарізки;
* впевнитися, що ніж обертається в напрямку, вказаному стрілкою на корпусі хліборізки, і у відсутності сторонніх стукотів.

2.7. Про будь-які виявлені несправності обладнання, інвентарю, електричної проводки та інших недоліках доповісти своєму беспосередньому керівнику і починати роботу тільки після їх усунення.

**3. Вимоги безпеки під час роботи**

3.1. Виконувати тільки ту роботу, за якою пройшли навчання, інструктаж з охорони праці та до якої отримано допуск.

3.2. Не доручати свою роботу особам, які не пройшли навчання або стороннім особам.

3.3. Користуватися тільки справною хліборізкою, інструментом, інвентарем; застосовувати їх тільки за призначенням.

3.4. Дотримуватися всіх правил пересування в приміщенні, користуватися тільки встановленими проходами.

3.5. Підтримувати чистоту на робочому місці, вчасно збирати шматки хліба, що впали.

3.6. Не загороджувати робоче місце, проходи до нього і між обладнанням, столами, стелажами, до пультів управління, рубильників, шляхи евакуації та інші проходи порожньою тарою, інвентарем, хлібом.

3.7. Працюючи з ножем, слід бути вкрай обережним, берегти руки від порізів.

3.8. Під час перерв у роботі прибирати ніж в пенал (футляр). Не дозволяється ходити і нахилятися з ножем в руках, переносити ніж, не вкладений в футляр (пенал).

3.9. При роботі з ножем неприпустимо:

* користуватися ножами з погано закріпленими полотнами, з рукоятками, що мають задирки, з затупленими лезами;
* робити різкі рухи;
* різати хліб на вазі;
* перевіряти гостроту леза ножа рукою;
* залишати ніж при перервах в роботі на столі без футляра;
* спиратися на мусат під час правки ножа. Правити ніж об мусат необхідно подалі від інших працівників.

3.10. Пересувати візки, пересувні стелажі з хлібом в напрямку «від себе».

3.11. Здійснювати перенесення хліба виключно в справній тарі. Не навантажувати тару понад її граничної маси брутто.

3.12. Нарізаючи хліб вручну, користуватися обробними дошками і спеціально передбаченими простими (калачними) і важільними ножами, що полегшують нарізку.

3.13. При перервах в роботі калачний ніж повинен поміщатися в спеціально передбачене місце.

3.14. При роботі з хліборізкою слід:

* дотримуватися всіх вимог безпеки, наведених в інструкції з експлуатації заводу-виробника;
* користуватися хліборізкою тільки для тієї роботи, яка передбачена інструкцією по її використанню;
* повідомляти про майбутній запуск хліборізки всім працівникам, які знаходяться поруч;
* включати і вимикати хліборізку тільки сухими руками і виключно за допомогою кнопок «пуск» і «стоп»;
* не торкатися відкритих і не огороджених струмоведучих частин хліборізки, оголених і з пошкодженою ізоляцією проводів;
* запускати хліборізку, тільки якщо надітий верхній кожух і справний кінцевий вимикач електричного двигуна;
* виконувати укладання хліба тільки при нерухомій каретці, при цьому вона не повинна бути гарячою;
* перед тим, як включити електродвигун хліборізки, слід закріпити покладений в лоток хліб і опустити захисну решітку;
* регулювати товщину нарізаних скибочок тільки при вимкненому електродвигуні;
* застряглі скибочки хліба прибирати тільки при вимкненому двигуні, перед цим застопорити противагу гвинтом в такому положенні, при якому ніж виявляється внизу.

3.15. При експлуатації хліборізки неприпустимо:

* виконувати роботу зі знятим з хліборізки загороджувальним кожухом, при пошкодженні будь-якого вузла (особливо електроблокування);
* завищувати допустиму швидкість роботи;
* діставати руками застряглий продукт, поміщати руки в небезпечні зони;
* проштовхувати (утримувати) продукт руками або іншими сторонніми предметами;
* переміщати (пересувати) включену в електромережу хліборізку;
* залишати без нагляду працюючу хліборізку, допускати до роботи з нею ненавчених і сторонніх осіб.

3.16. Заточувати ніж хліборізки слід тільки за допомогою заточувального пристрою, встановленого на хліборізку. Для заточування ніж встановити в крайнє верхнє положення, закріпити противагу стопором вручну (рукояткою), провернути диск і виконати заточку. Завершивши заточку ножа, встановити пристосування для зняття абразивного пилу; провернути ніж за рукоятку і зняти з нього пил м'якими повстяними щітками.

3.17. Чистити дисковий ніж хліборізки від налиплого хліба необхідно, використовуючи спеціальні скребки.

3.18. Проводити огляд, регулювання, усунення виниклої несправності хліборізки, видаляти застряглий продукт, чистити ніж необхідно тільки після того, як вона зупинена за допомогою кнопки «стоп», вимкнена з електромережі, на пусковому пристрої вивішений плакат «Не включати! Працюють люди!» і тільки коли повністю зупинений дисковий ніж.

**4. Вимоги безпеки після закінчення роботи**

4.1. Хліборізку вимкнути за допомогою кнопки «стоп», відключити електродвигун з електромережі.  
4.2. Очищати хліборізку від хлібних крихт тільки щіткою після повної зупинки дискового ножа і установки його і противаги в крайньому нижньому положенні.

4.3. Прибрати весь інвентар, інструменти, обладнання в спеціально передбачені для них місця зберігання. Ніж покласти в пенал (футляр).

4.4. Не прибирати сміття, крихти безпосередньо руками, користуватися для цих цілей щітками, совками та іншими пристосуваннями.

4.5. Вимити обличчя, руки з милом.

4.6. Повідомити керівника про проблеми, що мали місце, і про вжиті заходи.

4.7. Зняти, оглянути, привести в порядок і прибрати до шафи санітарний одяг і взуття.

**5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях**

5.1. При появі на корпусі хліборізки напруги, мимовільної зупинки, пошкодженні блокувань та огорож: хліборізку відключити, повідомити про це безпосередньому керівникові (працівникові, який відповідає за безпечну експлуатацію устаткування) і діяти згідно з отриманими вказівками.

5.2. В аварійній обстановці: повідомити про небезпеку оточуючим людям, сповістити безпосереднього керівника, діяти згідно з планом ліквідації аварій.

5.3. При пожежі слід відключити електрообладнання, викликати пожежну частину за телефоном 101, евакуювати людей з приміщення і вжити всіх заходів щодо ліквідації пожежі за допомогою первинних засобів пожежогасіння. Доповісти про те, що трапилося керівнику.

5.4. При ураженні електрострумом слід негайно вимкнути електрообладнання, звільнити потерпілого від дії електричного струму, надати першу допомогу, викликати швидку медичну допомогу за телефоном 103, повідомити про це безпосереднього керівника.

5.5. При нещасному випадку звільнити потерпілого від впливу травмуючого фактора, надати йому першу допомогу, при необхідності викликати бригаду швидкої допомоги по телефону 103. Доповісти керівнику про подію. Якщо можливо, зберегти обстановку, якщо це не несе загрози виникнення аварії або травмування інших людей.

**6. Завершальні положення інструкції**

* 1. Перевірка і перегляд інструкції повинна здійснюватися не рідше одного разу на 5 років.
  2. Дана інструкція повинна бути достроково переглянута в наступних випадках:
* при перегляді міжгалузевих і галузевих правил і типових інструкцій з охорони праці та техніки безпеки;
* за результатами аналізу матеріалів розслідування аварій та нещасних випадків;
* на вимогу Державної служби України з питань праці.
  1. Якщо протягом 5 років з дня затвердження (введення в дію) даної інструкції умови не змінюються, то її дія автоматично продовжується на наступні 5 років.
  2. Відповідальність за своєчасне внесення змін і доповнень, а також перегляд даної інструкції покладається на відповідального за охорону праці співробітника загальноосвітнього навчального закладу.

