

ГБУ СО ЯО Норский геронтопсихиатрический центр

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель первичной
профсоюзной организации

 Т.Л. Кострова
« 27 » 05 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор



Н.К.

Иванова

2016 г.

ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА
ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ
ПО НАРЕЗКЕ ХЛЕБА

(наименование)

ИОТ-12а

(обозначение)

г. Ярославль
2016 г.

1. Общие требования безопасности

Настоящая инструкция по охране труда для повара при выполнении работ по нарезке разработана на основании типовой инструкции ТОО Р-95120-024-95 с учетом конкретных условий его работы в организации.

1.1. В качестве повара к работам по нарезке хлеба допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации машины для нарезки хлеба; курс по санитарно – гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

- ежедневно перед началом смены осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний;

- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию – по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

- проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) – ежегодно;

- проверку санитарно – гигиенических знаний – ежегодно;

- периодический медицинский осмотр с учетом требований органов здравоохранения. Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. На работника 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 шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; физические перегрузки; монотонность труда (при ручной нарезке хлеба).

1.5. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды: халат белый хлопчатобумажный – на 4 месяца; нарукавники белые хлопчатобумажные – на 6 месяцев; шапочка белая хлопчатобумажная или косынка белая хлопчатобумажная – на 4 месяца.

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно – кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с

мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Перед включением хлеборезки проверить правильность ее сборки, работу регулятора толщины нарезаемых ломтиков, надежность крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении.

2.3. На холостом ходу проверить исправность концевого выключателя, отключающего электродвигатель в конце цикла нарезки, убедиться в том, что нож вращается в направлении, указанном стрелкой на внутренней поверхности боковины, и в отсутствии посторонних стуков.

3. Требования безопасности во время работы

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

3.2. Во время перерыва в работе калачный нож убрать в специально отведенное место.

3.3. При машинной нарезке:

- укладывать хлеб только при неподвижной каретке, при этом он не должен быть горячим;

- перед включением электродвигателя машины закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку;

- регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить при выключенном электродвигателе;

- застрявшие ломтики хлеба удалять после отключения машины от электрической сети, предварительно застопорив противовес винтом в таком положении, при котором нож оказывается наверху;

- производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на машине. Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли;

- повернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Очистку хлеборезки от хлебных крошек производить щеткой – сметкой после установки дискового ножа с противовесом в крайнем нижнем положении.

4.2. Дисконый нож очистить от приставшего к нему хлеба специальными скребками.

4.3. Не реже одного раза в неделю шкафы для хранения хлеба протирать 1% раствором столового уксуса.

Разработал
Шеф-повар



Н.А. Дугина

Согласовано
Ответственный по охране труда
Заместитель директора



М.А. Ключин