**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Новосильская средняя общеобразовательная школа**

**Новосильского района Орловской области**

**(МБОУ Новосильская СОШ)**

**303500, Россия, Орловская область, г. Новосиль, ул. Карла Маркса, д. 12**

**тел.: 8 (486 73) 2-11-95, факс: 8 (486 73) 2-14-03**

**E-mail:** nvslr\_nsosh@orel-region.ru **Web-site**: <http://novosil-sosh.obr57.ru>

**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

Председатель ППО Директор МБОУ Новосильская СОШ

МБОУ Новосильская СОШ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Селифонова Т.Н.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н.Алехина

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г

**Инструкция
по охране труда при нарезке хлеба №\_\_\_\_**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при нарезке хлеба** составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Самостоятельно производить нарезку хлеба разрешается лицам, которые изучили данную инструкцию по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год) и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с должностной инструкцией.

1.3. На работника, нарезающего хлеб, могут воздействовать нижеперечисленные опасные и вредные производственные факторы:

* подвижные части механического оборудования;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* острые кромки, заусенцы и неровности поверхности оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
* физические перегрузки;
* монотонность труда (при ручной нарезке хлеба).

1.4. Работник должен обеспечиваться и систематически использовать санитарную одежду: халат белый хлопчатобумажный, нарукавники белые хлопчатобумажные, шапочка белая хлопчатобумажная или косынка белая хлопчатобумажная, обувь, а также необходимые средства индивидуальной защиты.

1.5. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

* сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару);
* коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
* содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
* тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
* при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.6. Работник, нарезающий хлеб, сообщает заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, произошедшем на производстве, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.

1.7. Работник, нарезающий хлеб, должен:

* оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, все личные вещи в гардеробной;
* начиная работу, вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, убрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос;
* выполнять нарезку в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
* после посещения санузла тщательно мыть руки с мылом;
* нарезая хлеб, не носить ювелирные украшения, часы, коротко подстригать ногти и не наносить на них лак;
* не принимать пищу на рабочем месте.

1.8. Работнику следует строго соблюдать настоящую инструкцию по охране труда при нарезке хлеба, трудовую дисциплину, правила внутреннего трудового распорядка. В случае привлечения работника к выполнению единократных работ, не входящих в его обязанности, ему необходимо пройти целевой инструктаж по данному виду работ.

1.9. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах.

1.10. Работник должен уметь оказывать первую помощь потерпевшему при несчастных случаях, знать место расположения аптечки. При возникновении несчастного случая доложить об этом заведующему производством (шеф-повару), а пострадавшему оказать первую помощь, если потребуется вызвать врача, «скорую медицинскую помощь» или доставить пострадавшего в медучреждение.
1.11. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке (кухне), положений настоящей инструкции по охране труда при нарезке хлеба, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно Трудовому кодексу Российской Федерации.

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

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все имеющиеся пуговицы (завязать завязки), не оставляя свободно свисающих концов одежды.

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

2.3. Провести проверку на оснащенность рабочего места требуемым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить свое рабочее место для безопасной работы:

* обеспечить беспрепятственность проходов между стеллажами, столами;
* провести проверку устойчивости производственного стола, стеллажа, прочности крепления хлеборезки к подставке, передвижной тележке, столу;
* удобно и устойчиво расположить запасы хлеба, ножи, лотки, подносы;
* убедиться в наличии и исправности деревянной решетки под ногами

2.5. Провести осмотр:

* на достаточность освещенности поверхности для работы;
* на отсутствие лишних предметов около оборудования;
* на исправное состояние инвентаря, приспособлений и инструмента:

- поверхность специальной тары и разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц;

- рукоятки ножей должны быть прочно насаженными, нескользящими и удобными для захвата, имеющими требуемый упор для пальцев руки;

- полотна ножей должны быть всегда гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

**3. Требования охраны труда во время работы**

3.1. Выполнять только работу, по которой прошли обучение, инструктаж по охране труда и к которой получен допуск.

3.2. Не поручать свою работу не прошедшим обучение или посторонним лицам.
3.3. Пользоваться только исправной хлеборезкой, инструментом, инвентарем; применять их исключительно по назначению.

3.4. Строго соблюдать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Поддерживать чистоту на рабочем месте, вовремя собирать упавшие куски хлеба.

3.6. Не загораживать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и иные проходы пустой тарой, инвентарем, хлебом.

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

3.8. Работая с ножом, следует быть крайне осторожным, беречь руки от порезов.
3.9. Во время перерыва в работе калачный нож убирать в специально отведенное место. Нельзя передвигаться и наклоняться с ножом в руках, переносить нож, не помещенный в футляр (пенал).

3.10. При работе с ножом недопустимо:

* пользоваться ножами с плохо закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
* делать резкие движения;
* резать хлеб на весу;
* проверять остроту лезвия ножа рукой;
* оставлять нож при перерывах в работе на столе без футляра;
* опираться на мусат во время правки ножа. Править нож о мусат необходимо вдали от остальных работников.

3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи с хлебом в направлении «от себя».

3.12. Осуществлять перенос хлеба исключительно в исправной таре. Не нагружать тару сверх ее предельной массы брутто.

3.13. Нарезая хлеб вручную, пользоваться разделочными досками и специально предусмотренными простыми (калачными) и рычажными ножами, облегчающими нарезку.

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

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При появлении на корпусе хлеборезки напряжения, самопроизвольной остановке, повреждении блокировок и ограждений: хлеборезку отключить, сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару) и работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования, действовать согласно полученным указаниям.

4.3. В аварийной обстановке: сообщить об опасности окружающим людям, оповестить непосредственного руководителя, действовать согласно плану ликвидации аварий.

4.4. При пожаре следует отключить электрооборудование, вызвать пожарную часть по телефону 101, эвакуировать людей из помещения и принять все меры по ликвидации пожара с помощью первичных средств пожаротушения. Доложить о случившемся руководителю.

4.5. При поражении электротоком следует незамедлительно выключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, вызвать «скорую медицинскую помощь» по телефону 103, поставить в известность о случившемся заведующего производством (шеф-повара).

4.6. При получении травм, отравлении или внезапном заболевании, немедленно принять меры по оказанию первой помощи пострадавшему, в случае необходимости, вызвать медицинского работника, о случившемся сообщить заведующему производством (шеф-повару) и руководителю организации (при отсутствии — иному должностному лицу).

**5. Требования охраны труда по окончании работы**

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

5.2. Убрать весь инвентарь, инструменты, оборудование в специально предусмотренные для них места хранения. Нож убрать в пенал (футляр).

5.3. Не убирать мусор, крошки непосредственно руками, пользоваться для этих целей щетками, совками и другими приспособлениями.

5.4. Вымыть лицо, руки с мылом.

5.5. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

5.6. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.

Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

С инструкцией ознакомлен (а)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/