Точилкин Павел Владимирович
Подписано цифровой подписью: Точилкин Павел Владимирович
DN: cn=Точилкин Павел Владимирович, o=Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Центр образования села Хатырка", ou, email=khatyrkaschool@rambler.ru, c=RU
Дата: 2023.01.27 15:01:19 +11'00'

Рассмотрено и принято на общем собрании работников МБОУ «Центр образования с.Хатырка»
Протокол от 27.01.2023г. № 1

Утверждаю
Директор МБОУ «Центр образования с.Хатырка»
_____ П.В.Точилкин

Приказ от 27.01.2023г. № 16-О

Инструкция № 97
по охране труда при нарезке хлеба
МБОУ «Центр образования с. Хатырка»

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция 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 01.01.2021 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 на пищеблоке МБОУ «Центр образования с. Хатырка» (далее образовательная организация) разрешается лицам, которые 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), вакцинации 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 настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

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

- 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 образовательной организации или завхозу;
- 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 завхозу 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 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 завхозу, 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, положений настоящей инструкции по охране труда, 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;

– 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).

2.6. О любых выявленных неисправностях оборудования, инвентаря доложить завхозу и начинать работу исключительно после их устранения.

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. 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.

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

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

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

3.7. Работая с ножом, следует быть крайне осторожным, беречь руки от порезов.

3.8. 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).

3.9. 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.

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

3.11. 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 завхозу, при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. В аварийной обстановке: сообщить об опасности окружающим людям, оповестить завхоза, действовать согласно плану ликвидации аварий.

4.3. 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 директору образовательной организации.

4.4. 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 директору образовательной организации.

4.5. При получении травм, отравлении или внезапном заболевании, немедленно принять меры по оказанию первой помощи пострадавшему, в случае необходимости, вызвать медицинского работника образовательной организации, о случившемся сообщить директору образовательной 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 завхозу 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.

С инструкцией ознакомлен (а)

«___»_____202___г. _____ /_____/