

# КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

Общество с ограниченной ответственностью

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkp.ru](mailto:info@mosoblkp.ru)

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор

ООО «Комбинат питания»

«11» января 2021 г.



Клоков В.Е.

## Инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по нарезке хлеба

### 1. Общие требования безопасности

1.1. На работника, выполняющего работу по нарезке хлеба, 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 неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; физические перегрузки; монотонность труда (при ручной нарезке хлеба).

1.2. Работник, выполняющий работу по нарезке хлеба, извещает своего 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.

1.3. 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.

### 2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

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;

# КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

*Общество с ограниченной ответственностью*

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkp.ru](mailto:info@mosoblkp.ru)

---

удобно и устойчиво разместить запасы хлеба, ножи, лотки, подносы;

проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей поверхности;

отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки хлебoreзки;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств хлебoreзки;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом хлебoreзки 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 хлебoreзки:

проверить правильность ее сборки, работу регулятора толщины нарезаемых ломтиков, надежность крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении;

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 хлебoreзки, 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 их устранения.

### 3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять исправную хлебoreзку, 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 вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусеницы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

# КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

*Общество с ограниченной ответственностью*

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkp.ru](mailto:info@mosoblkp.ru)

---

нарезать хлеб на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;

опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.8. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.9. Переносить хлеб только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

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

3.12. Во время перерыва в работе калачный нож убирать в специально отведенное место.

3.13. 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 неогражденным 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;

производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на хлеборезке. Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукояткой), повернуть диск и осуществить заточку. Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли; повернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками;

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.

3.14. При использовании хлеборезки не допускается:

# **КОМБИНАТ ПИТАНИЯ**

**Общество с ограниченной ответственностью**

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkp.ru](mailto:info@mosoblkp.ru)

---

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

#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении на корпусе хлеборезки напряжения, самопроизвольной остановке, неисправности блокировок и ограждений: хлеборезку выключить; доложить об этом непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

#### **5. Требования безопасности 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. Дисковый нож очистить от приставшего к нему хлеба специальными скребками.

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