

**СОГЛАСОВАНО**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Председатель  
профсоюзного комитета  
Протокол № 1**



*Н. В. Мачитиева*  
**«12» января 2021 г.**

**Директор  
ГПОУ «Кемеровский аграрный  
техникум» имени Г.П.Левина**



*В. А. Римша*  
**«12» января 2021 г.**

**Инструкция  
по охране труда  
при выполнении работ по нарезке хлеба**

**ИОТ – 073 - 2021 г.**

**1. Общие требования безопасности**

1.1. В качестве повара к работам по нарезке хлеба допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности, прошедшие вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте, соответствующую подготовку, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, обязательное наличие медицинской книжки.

1.2. На рабочем месте повар получает первичный инструктаж по охране труда и проходит: стажировку по нарезке хлеба; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета, теоретические знания и приобретение навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы повар проходит:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;
- инструктаж и обучение по охране и безопасности труда;
- проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;
- проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;
- периодический медицинский осмотр;
- врачом-терапевтом - ежегодно, врачом-дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Работник должен быть обеспечен спецодеждой:

- халат белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;
- нарукавники белые хлопчатобумажные - на 6 месяцев;
- шапочка или косынка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца.

1.5. Работник обязан:

- соблюдать правила внутреннего распорядка, не допускать употребление алкогольных наркотических веществ, курить строго в установленных местах.
- соблюдать правила санитарной и личной гигиены.
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

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 обрабатывать руки дезинфицирующими средствами.

1.7 На рабочем место должна находиться «аптечка».

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

- 2.1. Оставлять верхнюю одежду, обувь, личные вещи в гардеробной; перед началом работы надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под головной убор;
- 2.2 Проверить чистоту рабочего места, отсутствие скользкости на рабочем месте;
- 2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы;
- 2.4. Убрать посторонние предметы;
- 2.5. Проверить исправность лезвия и ручки ножа, прочность насадки ручки ножа к лезвию, наличие упоров на рукоятке ножа, остроту заточки лезвия.

## **3. Требования безопасности во время работы**

- 3.1. При нарезке хлеба вручную использовать разделочные доски для нарезки хлеба. Доска должна быть без заусенцев, задиров, поверхность ровная, нескользящая. Ножи использовать специально предназначенные простые (калачные) и рычажные, облегчающие нарезку.
  - укладывать хлеб только на специально предназначенную разделочную доску, с надписью «Хлеб», при этом хлеб он не должен быть горячим:
  - толщина нарезаемых ломтиков должна соответствовать норме;
- 3.2. Во время перерыва в работе калачный нож убрать в специально отведенное место.
- 3.3. Беречь пальцы рук от порезов ножом.
- 3.4. Держать нож преимущественно от себя, при движении ножа на себя стоять сбоку от линии движения ножа. Не держать руку на линии движения ножа.  
Не допускать резких движений ножом, так как это может изменить направление ножа и привести к травме.
- 3.5. запрещается размахивать ножом и указывать им.

## **4. Требования безопасности по окончании работы**

- 4.1. Привести рабочее место в порядок, рабочее место очистить от хлебных крошек специальной щеткой.
- 4.2. Один раз в неделю шкафы для хранения хлеба протирать 1 % раствором столового уксуса.
- 4.3. Снять спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, и поместить их в шкаф.
- 4.4. Обо всех неисправностях, выявленных во время работы сообщать заведующей столовой.

## **СОГЛАСОВАНО**

Заместитель  
директора по безопасности

И.В. Римша

С инструкцией ознакомлен(а)

Дата

Подпись

Фамилия, Имя, Отчество