

рабочем месте и стажировку до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда.

1.6. Работник, допущенный к работе со слайсером, должен знать:

* устройство и принцип работы кухонного электроприбора;
* руководство по эксплуатации оборудования завода-изготовителя;
* правила безопасной эксплуатации и ухода за слайсером;
* назначение механизмов и устройств безопасности;
* опасные и вредные факторы при эксплуатации электрического слайсера;
* признаки доброкачественности овощей и органолептические методы их определения;
* требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
* санитарно-гигиенические требования содержания рабочего места;
* меры предупреждения пищевых отравлений;
* порядок действий при возникновении пожара и правила пользования первичными средствами пожаротушения;
* способы оказания первой помощи при несчастных случаях.

1.7. В процессе работы со слайсером возможно воздействие следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

* физические - виброакустические факторы: шум.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ. 1.8. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе на слайсере:

* острые подвижные части оборудования (риск травмирования рук);
* недостаточная освещенность рабочей зоны;
* поражение электрическим током при неисправности ломтерезки, отсутствии заземления, прикосновении к токоведущим частям оборудования, поврежденной части шнура питания.

1.9. При работе с гастрономической машиной, как правило, используется следующая спецодежда: костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий, фартук из полимерных материалов с нагрудником, нарукавники из полимерных материалов. Санитарная одежда: халат хлопчатобумажный, головной убор (колпак, шапочка).

1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного руководителя. При обнаружении неисправности электрической ломтерезки прекратить ее использование и сообщить непосредственному руководителю.

1.11. Работник, допустивший нарушение (невыполнение) настоящей инструкции по охране труда при работе на слайсере, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и прохождению внеочередной проверки знания требований охраны труда.

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

2.1. Перед началом работы с машиной для нарезки гастрономических продуктов следует надеть спецодежду, застегнуть ее, волосы заправить под головной убор. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.

2.2. Убедиться в достаточности освещения рабочей зоны.

2.3. Оценить визуально состояние пола на рабочем месте (отсутствие скользкости). Убедиться в наличии диэлектрического коврика (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

2.4. Обеспечить наличие свободных проходов около оборудования.

2.5. Убедиться в том, что ломтерезка установлена на ровной сухой поверхности, прочно закреплена, устойчива в предусматриваемых рабочих условиях, обеспечена безопасность ее опрокидывания.

2.6. Не размещать гастрономическую машину в агрессивной атмосфере. 2.7. Осуществить осмотр слайсера и убедиться:

* в надежной сборке оборудования, деталей и механизмов;
* в отсутствии дефектов и повреждений;
* в целостности и надежности закрытия токоведущих и пусковых устройств;
* в чистоте оборудования и отсутствии в нем посторонних предметов;
* в надежности подсоединения защитного заземления;
* в целостности шнура питания, штекера и электрической розетки (пакетника).

2.8. Проверить на отсутствие дефектов используемый кухонный инвентарь, посуду. Подготовить и устойчиво расположить продукт для нарезания.

2.9. Не приступать к работе с использованием слайсера в случае плохого самочувствия или внезапной болезни. Приступать к работе следует после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

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

3.1. При работе с машиной для нарезки гастрономических продуктов соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте и порядке рабочее место.

3.2. Стоять на диэлектрическом коврике (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

3.3. Не загромождать рабочее место, проходы к гастрономической машине, рубильнику.

3.4. Ломтерезку, кухонный инвентарь применять только в исправном состоянии.

3.5. В работе следует плавно перемещать продукт к ножу для нарезки, используя ручку толкателя или каретки. Запрещено подавать продукт руками.

3.6. При эксплуатации слайсера соблюдать следующие меры безопасности:

* руки держать на безопасном от ножа и движущихся деталей расстоянии (при необходимости использовать кольчужную перчатку);
* не перегружать лоток продуктом;
* регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить только при выключенном электродвигателе.

3.7. При работе слайсера запрещено:

* наклоняться над гастрономической машиной;
* допускать попадания элементов одежды;
* просовывать руки в лоток и иные опасные зоны;
* поддерживать продукт в лотке рукой;
* извлекать руками застрявший продукт;
* прикасаться к лезвию ножа рукой;
* использовать машину для нарезки замороженных продуктов;
* использовать для нарезки мяса или рыбы с костями, мягкого сыра или каких-либо предметов, не являющихся продуктам питания;
* подвергать машину воздействию экстремальных температур, чрезмерной влажности;
* класть на поверхность слайсера любые предметы;
* оставлять без надзора работающую гастрономическую машину.

3.8. Периодически очищать нож и внутреннюю поверхность его ограждения от налипшего продукта с помощью вилки-лопатки, предварительно выключив слайсер, вынув вилку из розетки, и установив регулятор толщины нарезки в положение «0».

3.9. Не использовать гастрономическую машину для продуктов и/или способов применения, отличающихся от описанных в руководстве. Не использовать не по назначению.

3.10. Следить за исправностью блокировочных устройств, не допускать преднамеренного вывода их из строя.

3.11. Своевременно убирать с пола случайно упавшие продукты.

3.12. С целью избегания поражения электротоком соблюдать следующие меры электробезопасности:

* включение и выключение слайсера выполнять сухими руками, стоять на диэлектрическом коврике;
* не включать кухонный электроприбор в сеть без заземления;
* не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям электрооборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
* не допускать резких перегибов и защемления шнура питания;
* не обматывать шнур питания вокруг слайсера;
* не переносить (не передвигать) включенную в электрическую сеть ломтерезку;
* отключать гастрономическую машину от сети при завершении работы, во время разборки, проведения чистки.

3.13. Соблюдать требования безопасности при эксплуатации слайсера, изложенные в инструкции по охране труда, технической документации и правилах эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов завода-изготовителя.

3.14. Применять безопасные приемы труда, следить за исправностью машины для нарезки гастрономических продуктов.

3.15. Во время работы не отвлекаться посторонними делами и разговорами.

3.16. Не поручать работу на слайсере необученным и посторонним лицам.

3.17. Не допускать тряски ломтерезки при транспортировке и эксплуатации.

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

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при работе на слайсере, причины их вызывающие:

* неполадки в работе (поломка) гастрономической машины;
* возгорание вследствие неисправности ломтерезки.

4.2. При возникновении неполадок в работе слайсера (посторонний шум, искрение, ощущение действия тока, запах тлеющей изоляции электропроводки) прекратить его использование и обесточить, отключив от электросети, сообщить непосредственному руководителю.

4.3. При возгорании слайсера обесточить его, немедленно сообщить об этом в пожарную охрану по номеру телефона 101 (112), принять меры по эвакуации людей, а при условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей меры по тушению пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. Сообщить о возгорании непосредственному руководителю. Запрещается тушить кухонный электроприбор, находящийся под напряжением, водой.

4.4. В случае получения травмы прекратить работу, позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность непосредственного руководителя. При получении травмы иным работником оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103, сообщить непосредственному руководителю.

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

5.1. Следует выключить гастрономическую машину, дождаться полной остановки ножа и аккуратно вынуть штепсельную вилку из розетки (отключить рубильник). Установите регулятор в положение «0» для обеспечения безопасности при обслуживании машины.

5.2. Осуществить внешний осмотр, чистку от остатков продукта при помощи вилки-лопатки, санитарную обработку. Прибор и его детали протереть мягкой тряпочкой, смоченной нейтральным моющим средством, сполоснуть и вытереть сухой тряпкой без ворса или просушить. Использовать перчатки для защиты от порезов при чистке слайсера.

5.3. Не производить чистку слайсера:

* погружая в воду или с помощью струи и брызг воды;
* металлическими предметами, проволочными губками, проволочными щетками или другими жесткими абразивными приспособлениями;
* незащищенными руками.

5.4. Хранить ломтерезку в сухом месте.

5.5. Снять с себя спецодежду и убрать ее в установленное место.

5.6. Вымыть лицо теплой водой и руки с мылом.

5.7. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы с машиной для нарезки гастрономических продуктов.

Инструкцию разработал:

специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Лагунова Е.А.

С инструкцией ознакомлен (а)

Лист ознакомления с инструкцией ИОТ-ВР № 32-2025

по охране труда при работе на слайсере (ломтерезке), утвержденной приказом №14-ОО от 09.01.2025 ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 10»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф.И.О. | Должность | Подпись | Дата |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |