


СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
/О. Н. Волкова/
протокол № 1 от «10» января 2022 г.

СОГЛАСОВАНО
Специалист по охране труда
/М. И. Махнова/
«10» января 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор
ИОМ «СОИ № 3 г. Балабаново»
/Н. О. Криволицкая/
Приказ № 8 от «10» января 2022 г.



ИНСТРУКЦИЯ № 98 **по охране труда при работе с овощерезкой**

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при эксплуатации овощерезки.

1.2. К самостоятельной работе с овощерезкой допускаются лица, изучившие настоящую инструкцию по охране труда, не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, медицинский осмотр, вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, стажировку и обучение устройству и правилам эксплуатации машин для нарезки овощей; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, при отсутствии каких-либо медицинских противопоказаний. Работник обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

1.3. На работника, выполняющего работу с овощерезкой, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса овощерезки и отсутствии диэлектрического коврика;
- поражение электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.4. В процессе работы с овощерезкой должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и головной убор, диэлектрический коврик.

1.5. Помещение пищеблока должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.6. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при травмах.

1.7. Работающие с овощерезкой обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.8. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.9. 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, соблюдать правила личной гигиены.

1.10. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом РФ и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

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

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;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить прочность крепления овощерезки к подставке, передвижной тележке, столу;
- проверить наличие диэлектрического коврика.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетокведущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления,
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования (клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.);
- целостность абразивов и наличие загрузочной воронки;
- отсутствие посторонних предметов в воронке и вокруг оборудования;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу овощерезки на холостом ходу.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы с овощерезкой

3.1. Во время работы с овощерезкой необходимо строго соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления и средства индивидуальной защиты.

3.3. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, стеллажами, штабелями с овощами, проходы к рубильникам, содержать в чистоте рабочее место, соблюдать правила ношения спецодежды.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Использовать овощерезку только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по эксплуатации.

3.6. Предупреждать о предстоящем пуске овощерезки работников, находящихся рядом и встать на диэлектрический коврик.

3.7. Включать и выключать овощерезку сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп».

3.8. Включать овощерезку только при надетом верхнем кожухе и исправном концевом выключателе электродвигателя.

3.9. Регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить только при выключенном электродвигателе.

3.10. Производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на овощерезке. Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукояткой), повернуть диск и осуществить заточку.

3.11. Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли, повернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками.

3.12. Очищать нож только после того, как остановлена овощерезка, отключена от источника питания, на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!» и только после полной остановки дискового ножа.

3.13. При использовании овощерезки не допускается:

- работать со снятым с овощерезки 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 овощерезку;
- оставлять без надзора работающую овощерезку, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям овощерезки, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- перегружать приемную камеру овощерезки продуктами, проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электроовощерезки руками, для этой цели использовать специальные толкатели.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении какой-либо неисправности в работе овощерезки, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Сообщить о неисправности непосредственно руководителю. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.2. В случае возникновения возгорания электрооборудования овощерезки следует немедленно отключить ее от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 01 (101) и сообщить о случившемся руководителю.

4.3. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или

транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся непосредственно руководителя.

4.4. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно отключить овощерезку от электрической сети и оказать пострадавшему первую доврачебную помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся руководителю.

5. Требования охраны труда по окончании работы


5.1. Следует выключить овощерезку, дождаться полной остановки, вынуть штепсельную вилку из розетки.

5.2. Тщательно промыть элементы оборудования горячей водой с использованием моющих и чистящих средств, удалить остатки продуктов.

5.3. Снять с себя спецодежду и вымыть руки с мылом.

5.4. При наличии замечаний в работе сообщить руководителю.

Инструкцию разработал:

 /Н. О. Криволюцкая/

С инструкцией ознакомлен (а)

«___» _____ 20__ г.

_____ / _____ /