

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 4**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного комитета
МАДОУ детского сада № 4

Горелова И.А.
Протокол от «28» 09 2020 г. № 2

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детского сада №4

Н.Н. Бабайлова
Приказ от 28.09.2020 г. № 6/2



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ПРИ ОЧИСТКЕ КОРНЕПЛОДОВ
ИОТ – 62 - 2020**

**Инструкция
по охране труда при очистке корнеплодов
(овощей) и картофеля
ИОТ-62-2020**

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при очистке корнеплодов и картофеля на пищеблоке разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока по очистке корнеплодов (овощей) и картофеля.

1.2. К самостоятельной работе по очистке корнеплодов и картофеля допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, стажировку и обучение устройству и правилам эксплуатации машин для очистки корнеклубнеплодов; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

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 по очистке корнеплодов и картофеля, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- 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;
- физические перегрузки.

1.4. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, необходимыми средствами защиты:

- косынка белая хлопчатобумажная, колпак или сеточка для волос;
- фартук прорезиненный с нагрудником;
- при мойке картофеля дополнительно галоши резиновые;
- перчатки резиновые.

1.5. Работник, выполняющий работу по очистке корнеплодов и картофеля, согласно инструкции по охране труда извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на пищеблоке, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.6. Работнику, выполняющему работу по очистке корнеплодов и картофеля, следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, убирать 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;
- не принимать пищу на рабочем месте;
- для питья употреблять воду из кулеров, оборудованных фонтанчиков или питьевых бачков.

1.7. 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.

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. Лица, нарушившие требования настоящей инструкции по охране труда при очистке корнеплодов и картофеля (овощей) на пищеблоке (столовой), могут быть привлечены к ответственности в порядке, установленном действующим Трудовым законодательством Российской Федерации.

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. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить прочность крепления картофелеочистительной машины к фундаменту;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами.

2.5. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- 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 в картофелеочистительных машинах;
- отсутствие посторонних предметов в рабочей камере и вокруг оборудования;
- исправность резиновой уплотняющей прокладки на дверце разгрузочного люка и запирающего устройства;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (рукоятки ножей должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц, плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды;
- полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

2.7. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу картофелеочистительной машины на холостом ходу.

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

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда при очистке корнеплодов и картофеля на кухне и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; 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 рассыпанные продукты, отходы, разлитую воду.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, стеллажами, штабелями с картофелем и овощами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой продукцией.

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

3.9. 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).

3.10. Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- делать резкие движения;
- 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.

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

3.12. Переносить сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

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

3.14. Использовать при ручной очистке лука вытяжной шкаф.

3.15. Во время работы на картофелеочистительной машине:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, использовать машину только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по эксплуатации;
- предупреждать о предстоящем пуске машины работников, находящихся рядом;
- включать и выключать машину сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям машины, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

- устанавливать (снимать) терочные рабочие элементы с помощью специального крючка при выключенном электродвигателе машины;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы;
- загрузку картофеля или корнеплодов производить через бункер равномерно, при включенном электродвигателе и после подачи воды в рабочую камеру;
- соблюдать нормы загрузки машины продукцией;
- не опускать руки в рабочую камеру картофелеочистительной машины во время ее работы;
- не удалять застрявшие клубни руками, использовать для этой цели специальные приспособления;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность машины, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено от источника питания и на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», а также после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.16. При использовании картофелеочистительной машины не допускается:

- работать со снятыми ограждающими и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, окнами и т.п.;
- превышать допустимые скорости работы машины;
- эксплуатировать машину без загрузочного окна с крышкой, бункера, загрузочной воронки со шторками, препятствующих выбросу клубней, и разгрузочных устройств;
- проталкивать продукт руками или посторонними предметами;
- работать на машине с дефектными абразивами (сколы, трещины);
- оставлять без надзора работающую машину, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на машину инструмент, продукцию, тару.

3.17. В работе необходимо строго соблюдать инструкцию по охране труда при очистке картофеля и корнеплодов (овощей) с помощью картофелечистки и вручную на пищеблоке.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте в пищеблоке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, и т.п.; доложить о принятых мерах 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. При возникновении пожара необходимо эвакуировать работников из помещения, вызвать пожарную команду по телефону 01 (101) и срочно принять меры к пожаротушению имеющимися средствами огнетушения. В обязательном порядке сообщить о случившемся руководителю.

4.4. При поражении электрическим током громко позвать на помощь.

4.5. При поражении электрическим током иного работника необходимо немедленно отключить работающее электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оперативно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, вызвать медработника учреждения (организации) или «скорую помощь», сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.6. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи

по телефону 01 (103). Сообщить руководителю о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».
- 5.2. Снять загрузочную воронку, очистить от отходов и промыть рабочую камеру машины водой из шланга.
- 5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
- 5.4. При мойке помещения следить, чтобы вода не попадала в электродвигатель и электропусковое устройство машины.
- 5.5. Закрыть вентили (краны) на подводящих трубопроводах холодной воды.
- 5.6. Доложить руководителю об имевших место проблемах и о принятых мерах.
- 5.7. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.
- 5.8. Вымыть руки с мылом.

Инструкцию разработала заместитель заведующего по хозяйственной работе (АХЧ)
Бычина Л.Е.

Инструкция составлена на 5 страницах.