

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №5 Г.КУРЧАЛОЙ»
КУРЧАЛОЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

УТВЕРЖДЕНА

приказом № 13

от «17» 01 2020г.

Л.А. Джабихаджиева



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ**

Курчалой, 2020 г.

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при работе с овощерезкой 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 при работе с овощерезкой, 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 при эксплуатации овощерезки на пищеблоке, 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 нетоковедущими 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: _____ / _____ /

С инструкцией ознакомлен (а)

« ____ » ____ 20 ____ г. _____ / _____ /