

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 71
(МБДОУ-детский сад № 71)

620146, г. Екатеринбург, бульвар Денисова-Уральского, д.10, тел.:(343) 267-30-15, факс: (343) 267-30-21,
e-mail: mdou71@eduekb.ru

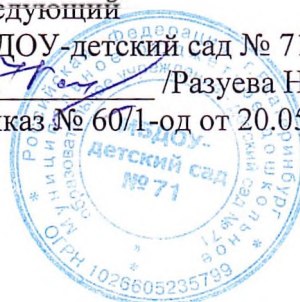
СОГЛАСОВАНО:

Председатель ГПО
МБДОУ-детский сад № 71
Кулижская Н.В./



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
МБДОУ-детский сад № 71
Разуева Н.В./
Приказ № 60/1-од от 20.05.2024г.



**Инструкция
по охране труда при работе с овощерезкой
МБДОУ-детского сада № 71**

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда, технической документацией и правилами эксплуатации электрической овощерезательной машины.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы с овощерезательной машиной, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.3. Инструкция составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья работника при выполнении им работ с использованием овощерезательной машины.

1.4. К самостоятельной работе с овощерезкой допускаются работники, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного, периодических и внеочередных медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках,

перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Работник должен изучить инструкцию по охране труда при работе с овощерезкой, пройти вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж на рабочем месте и стажировку до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда.

1.6. Работник, допущенный к работе с овощерезкой, должен знать:

- устройство и принцип работы бытового кухонного электроприбора;
- правила безопасной эксплуатации и ухода за овощерезкой;
- опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ с использованием электрической овощерезательной машины;
- 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 с овощерезкой 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 с овощерезкой:

- травмирование рук при соприкосновении с острыми насадками;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- поражение электрическим током при неисправности овощерезательной машины, отсутствии заземления и диэлектрического коврика, повреждении изоляции шнура питания.

1.9. При работе с овощерезкой, 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. Используется 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 овощерезки прекратить ее использование и сообщить непосредственному руководителю.

1.11. Работник, допустивший нарушение (невыполнение) настоящей инструкции, 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 овощерезательной машиной 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 электроприбор установлен на ровной сухой поверхности, устойчиво в предусматриваемых рабочих условиях, обеспечена безопасность его опрокидывания.

2.6. Осуществить осмотр овощерезки 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 посторонних предметов в воронке;
- в надежности подсоединения защитного заземления;
- в целостности шнура питания, штекера и электрической розетки (пакетника).

2.7. Подготовить и проверить на целостность применяемые специальные толкатели, кухонную посуду. Устойчиво расположить овощи.

2.8. Протестировать исправность электрической овощерезки на холостом ходу путем кратковременного ее включения.

2.9. Не приступать к работе с использованием овощерезки 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 овощерезкой 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. Электрическую овощерезку, кухонную посуду и инвентарь применять только в исправном состоянии.

3.4. Не загромождать рабочее место, проходы к кухонному электроприбору, к рубильнику (пакетнику) овощами, тарой и т.п. Содержать в чистоте рабочее место.

3.5. Овощерезку следует использовать с устройством подачи и держателем продукта в требуемом положении, если это не является невозможным с учетом размера или формы продукта.

3.6. Вкладывая продукты в загрузочную горловину, слегка надавливать на толкатель, чтобы прибор не засорился.

3.7. При эксплуатации овощерезки соблюдать следующие меры безопасности:

- прикасаясь к насадкам, особенно во время их снятия, чистки и установки на своё место, соблюдать осторожность, чтобы не пораниться об острые края;
- использовать оригинальные принадлежности (толкатели, держатели);
- не перегружать загрузочную горловину продуктом;
- регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить только при выключенном электродвигателе.

3.8. При эксплуатации овощерезки запрещено:

- извлекать руками застрявшие овощи, просовывать пальцы в опасные зоны;
- проталкивать продукт пальцами или посторонними предметами;
- подвергать электроприбор воздействию экстремальных температур, чрезмерной влажности;
- превышать допустимую скорость работы;
- оставлять без надзора работающую овощерезку.

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

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. Очищать нож только после того, как овощерезка отключена от сети и дисковый нож остановился.

3.12. Не наклоняться близко над овощерезкой, не допускать попадания в загрузочную горловину элементов одежды, волос.

3.13. Своевременно убирать с пола случайно упавшие продукты, воду.

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

- включение и выключение овощерезки 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 электроприбора;
- не погружать основание прибора и его шнур питания в воду;
- не переносить (не передвигать) включенную в электрическую сеть овощерезку;
- отключать овощерезку от сети при завершении работы, во время разборки, проведения чистки и мойки.

3.15. Соблюдать требования безопасности при эксплуатации овощерезки, изложенные в настоящей инструкции, технической документации и правилах эксплуатации бытового кухонного электроприбора завода-изготовителя.

3.16. Применять безопасные приемы труда, следить за исправностью электрической овощерезки и применяемых толкателей.

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

3.18. Не поручать работу с овощерезкой необученным и посторонним лицам.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

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

- неполадки в работе (поломка) кухонного электроприбора;
- падение овощерезки в воду;
- загрязнение рабочего места продуктом, водой;
- возгорание вследствие неисправности овощерезки.

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

4.3. При падении электроприбора в воду, не прикасаться к нему, немедленно отсоединить шнур питания от розетки (отключить рубильник). Не использовать прибор, который погружался в воду. Сообщить непосредственному руководителю.

4.4. Если во время работы с овощерезкой произошло загрязнение рабочего места продуктом (водой), выключить электроприбор и аккуратно удалить загрязняющие вещества.

4.5. При возгорании электрической овощерезки обесточить ее, 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 электроприбор, находящийся под напряжением, водой.

4.6. 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 овощерезку, дождаться полной остановки вращающихся ножей и аккуратно вынуть штепсельную вилку из розетки (отключить рубильник).

5.2. Осуществить внешний осмотр, чистку и мойку от остатков продукта, санитарную обработку. Протереть чистой ветошью без ворса и просушить.

5.3. Не производить чистку (мойку) овощерезки:

- погружая в воду или с помощью струи воды;
- металлическими предметами, проволочными губками, проволочными щетками или другими жесткими абразивными приспособлениями.

5.4. Храните кухонный электроприбор в сухом месте.

5.5. Вымыть используемую кухонную посуду и инвентарь или передать мойщику посуды.

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

5.7. Вымыть лицо теплой водой и руки с мылом.

5.8. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы с электрической овощерезательной машиной.

Инструкцию разработал:

 /Федорова Г.В./