

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МАЛОУ Детский сад № 107

Мантурова Т.И.

Приказ №139-О от 30 декабря 2022 г.



СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной

профессиональной организации

МАЛОУ Детский сад № 107

Копрулина Т.М.

26 декабря 2022 г. Протокол №4



# ИНСТРУКЦИЯ по охране труда при эксплуатации овощерезки № 37

Введено с «09» января 2023 г.

г. Екатеринбург  
2022 г.

## 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция регламентирует основные требования охраны труда при эксплуатации овощерезки.

Инструкция по охране труда разработана в соответствии с требованиями Приказа Минтруда России от 29.10.2021 N 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем", раздела X Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовых актов регламентирующих требования охраны труда.

1.2. К самостоятельной работе допускаются лица, прошедшие вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности, инструктаж по электробезопасности, стажировку, обучение по охране труда, первой помощи пострадавшим и правилам использования (применения) средств индивидуальной защиты (при необходимости в установленном порядке).

Обучение работников охраны труда осуществляется в соответствии с «Положением об организации обучения и проверки знаний по охране труда, порядке и форме стажировки и допуска к самостоятельной работе», утвержденным руководителем учреждения.

1.3. При поступлении на работу работник должен проходить предварительный медицинский осмотр, а в дальнейшем – периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

1.4. Работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, утвержденные в МАДЮУ детский сад №107.

1.5. Работник должен быть ознакомлен с режимом труда и отдыха в учреждении и обязательно соблюдать его.

1.6. При эксплуатации овощерезки возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- подвижные части производственного оборудования;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструментов и оборудования.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей, при выполнении должностных обязанностей, указан в карте №13 идентификации опасностей и оценки рисков на соответствующем рабочем месте.

1.8. Работник должен работать в специальной одежде, специальной обуви и в случае необходимости использовать другие средства индивидуальной защиты.

1.9. Работник должен извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью сотрудников и воспитанников, о каждом несчастном случае, происшедшем в учреждении, об ухудшении состояния своего здоровья.

1.10. При обнаружении какой-либо неисправности оборудования, приспособлений и инструмента необходимо сообщить о выявленных недостатках своему непосредственному руководителю. До устранения неисправностей к работе не приступать.

1.11. Работник должен соблюдать правила личной гигиены. По окончании работы, перед приемом пищи необходимо мыть руки с мылом.



3.2. При выполнении работ необходимо быть внимательным, не отвлекаться по сторонним делам и разговорам, не отвлекать других от работы.

3.1. Работник должен выполнять только ту работу, для которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ. Запрещается перепоручать свою работу необученным и посторонним лицам.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

2.8. Подготовить к обработке на овощерезке продукты.

включення.

2.7. Проверить работу овощерезки на холостом ходу путем кратковременного ее защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

2.6. Проверить наличие и надежность подключения к корпусу овощерезки неисправном оборудовании.

2.5. Проверить исправность оборудования, присоединения и инвентарем, присоединения. Проверить исправность оборудования и приспособлений. Запрещается работать неисправными приспособлениями или на приспособлениях.

2.4. Проверить и надеть специальную одежду, специальную обувь, приготовить другие средства индивидуальной защиты. Запрещается закалывать одежду булавками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Проверить состояние пола на рабочем месте. Если пол скользкий или мокрый, потребовать, чтобы его вытерли, или сделать это самому.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы, проверить достаточность освещения рабочей поверхности (зоны), отсутствие слепящего действия света.

2.1. Осмотреть и подготовить свое рабочее место, убрать все лишние предметы, не затрудняющая при этом проходы.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

За невыполнение требований данной инструкции по охране труда, работник несет ответственность согласно действующему законодательству РФ.

1.19. Работник должен соблюдать требования данной инструкции по охране труда.

1.18. Не допускается хранить и принимать пищу и напитки на рабочих местах.

1.17. Употребление алкогольных и слабоалкогольных напитков, наркотических веществ на работе, а также выход на работу в нетрезвом виде запрещается.

1.16. Работник должен знать приемы оказания первой помощи пострадавшему в соответствии с Инструкцией по оказанию первой помощи утвержденной руководителем учреждения.

1.15. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать места их расположения.

1.14. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать места их расположения.

1.13. Работник не должен приступать к выполнению разовых работ, не связанных с его прямыми обязанностями по специальности, без получения внепланового или целевого инструктажа.

1.12. Во избежание электротравм и поражений электрическим током работник не должен прикасаться к открытой электропроводке и кабелям.

- 3.3. Работник обязан применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.4. Во время работы соблюдать требования технологических инструкций и инструкций заводо-изготовителей оборудования.
- 3.5. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загрязнений материалов, инвентарем, инструментом, приспособлениями, отходами, прочими предметами.
- 3.6. Во время исполнения своих должностных обязанностей использовать полагающиеся средства индивидуальной защиты по назначению и бережно к ним относиться.
- 3.7. Предупредить о предстоящем пуске овощерезки работников, находящихся рядом.
- 3.8. Встать на диэлектрический коврик и включить овощерезку.
- 3.9. Включать и выключать овощерезку сухими руками и только при помощи кнопки «пуск», и «стоп».
- 3.10. Продукты для обработки на овощерезке закладывать в приемную камеру крупными кусками.
- 3.11. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку овощерезки руками, для этой цели использовать специальные толкатели.
- 3.12. Не перегружать приемную камеру овощерезки продуктами, закладывая их для обработки небольшими порциями.
- 3.13. При подготовке овощей проверить отсутствие посторонних твердых предметов (пешки, стружка и т.п.)
- 3.14. При возникновении неисправности в работе электроовощерезки, а также нарушении защитного заземления ее корпуса, работу прекратить и выключить овощерезку, работу продолжить после устранения неисправности.
- 3.15. Проводить санитарную обработку оборудования и периодическую очистку только специальным инвентарем после полной остановки овощерезки.
- 3.16. Не допускать работу овощерезки с поврежденными частями: защитными устройствами, крышкой, ножами, пультам управления, контрольными лампами и органами управления.
- 3.17. Все работы по уборке оборудования и замене быстрознашающихся частей проводить только при выключенном эл. питании.
- 3.18. Использовать овощерезку только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по ее эксплуатации.
- 3.19. Не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям овощерезки, оголенным и поврежденной изоляцией проводам.
- 3.20. Регулировать толшины нарезаемых ломтиков производить при выключенном электропитателе.
- 3.21. Производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на овощерезке.
- 3.22. Очищать дисковый нож, осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность овощерезки, извлекать застрявший продукт, очищать нож только после того, как она остановлена с помощью кнопки «стоп», отключена от источника питания.



3.23. Данная инструкция не может предусматривать все опасные производственные факторы. Всегда будьте аккуратны во время производства работ.

#### 4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. На рабочем месте основными причинами возможных аварий и аварийных ситуаций могут являться:

- получение травм, ушибов и других повреждений по причине нарушения правил эксплуатации, неисправности и несовершенство технологического оборудования;
- поражение электрическим током по причине нарушения правил эксплуатации и неисправности электрооборудования;
- получение травм, ушибов и других повреждений по причине нарушения требований правил организации и ведения технологических процессов;

- возникновение пожара по причине нарушения общего противопожарного режима, курение в не предназначенных (не отведенных) для этого местах.

4.2. Работник обязан немедленно извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников и детей, о каждом несчастном случае, происшедшем на территории работодателя, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), о всех нарушениях, обнаруженных в неисправностях.

4.3. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал работник, ему следует прекратить работу, немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны, оказать пострадавшему первую помощь, вызвать скорую медицинскую помощь, помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение и сообщить о случившемся руководителю МАДЮУ лесский сад №107 а также сохранить обстановку и состояние оборудования таким, какими они были в момент происшествия (если это не угрожает жизни, здоровью окружающих работников и не приводит к аварии).

4.4. Если несчастный случай произошел с самим работником, ему следует прекратить работу, по возможности обратиться в медицинское учреждение, сообщить о случившемся руководителю МАДЮУ лесский сад №107 или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

4.5. Работнику необходимо уметь оказывать первую помощь пострадавшему.

4.6. При возникновении пожара:

- прекратить работу и по возможности отключить электрооборудование;
- нажать кнопку пожарной сигнализации и подать сигнал о пожаре;

- сообщить о случившемся работодателю;

- принять меры по эвакуации людей;

- принять меры по локализации пожара имеющимися средствами пожаротушения, руководствуясь инструкцией по пожарной безопасности;

- при необходимости вызвать пожарную охрану (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, тел.) и организовать встречу пожарных подразделений.

#### Вызов экстренных служб с сотовых телефонов МТС, МЕГАФОН, Билайн

101 — Вызов пожарной охраны

103 — Вызов скорой помощи

**Службы городской экстренной помощи:**

01 — Вызов пожарной охраны

03 — Вызов скорой помощи

Также для экстренного вызова специалистов службы работает номер 112.

**5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. Выключить овощерезку, удалить из нее остатки продуктов и промыть горячей водой.

5.2. Снять спецодежду и средства индивидуальной защиты и убрать их в предназначенное для них место.

5.3. Вымыть руки теплой водой с мылом.

5.4. Обо всех недостатках, обнаруженных во время работы известить непосредственного руководителя или вышестоящее руководство.

5.5. Локинуть территорию уржеждения.