

## ПРИКАЗ

## Об утверждении инструкции по охране труда ИОТ 154-2021

от 28.03.2022

дата приказа

ОД-17.155

№ приказа

В соответствии со статьей 211.2 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст.3; 2021, № 27, ст.5139) и подпунктом 5.2.28 Положения о Министерстве труда и социальной защиты Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 2012 г. № 610 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 26, ст.3528; 2021, № 42, ст.7120),

## ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить инструкцию по охране труда при работе с овощерезкой ИОТ 154-2021, разработанную в марте 2022г..
2. Ввести в действие с 01.04.2022 г..
3. Королевой Е. Н. выставить данную информацию на официальный сайт МБОУ Школы-интерната г. Моздока.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель:

Директор

должность

Гречаная И. В.

ФИО (расшифровка подписи)

Ответственный(ая):

Королева Е. Н.

ФИО (расшифровка подписи)



Подпись



СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
МБОУ Школы-интерната г. Моздока  
/ И. В. Соколова /  
протокол № 18 от «03» 03 2022 г.



УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
МБОУ Школы-интерната г. Моздока  
/ И. В. Гречаная /  
Приказ № 155 от «28» 03 2022 г.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ ИОТ 154-2021

### 1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при работе с овощерезкой разработана на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Данная инструкция по охране труда составлена с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока (кухни) при эксплуатации овощерезки.

1.3. К самостоятельной работе с овощерезкой допускаются лица, изучившие настоящую инструкцию по охране труда, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.

1.4. 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.

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

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

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

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

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

1.10. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёной), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.11. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при работе с овощерезкой, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации 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 оснащённость 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 (клиноремненных 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 заведующему производством (шеф-повару) 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. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

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. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. 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 заведующему производством (шеф-повару). Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.3. 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 101 и сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

4.4. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся заведующего производством (шеф-повара).

4.5. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно отключить овощерезку от электрической сети и оказать пострадавшему первую 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 заведующему производством (шеф-повару).

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. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Инструкцию разработал (а): Зав. хозяйством  / Н. Н. Миделашвили /  
(подпись)

« 28 » 03 20 22 г.

