

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 571
620137 г. Екатеринбург, пер.Парковый, д.41-а тел.: (343) 286-64-79, 286-64-78
madou571@yandex.ru, 571.tvoyasadik.ru
ИНН/КПП 6670319805/667001001

СОГЛАСОВАНО

Уполномоченный
по охране труда

 Мякишева И.Г.

« 14 » марта 20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МАДОУ детский сад №571

 Грудцына А.Г.

« 14 » марта 20 21 г.



ИНСТРУКЦИЯ

**по охране труда при эксплуатации овощерезки
№ 36-21**

Введено с « 14 » марта 20 21 г.

г. Екатеринбург
2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие требования охраны труда	3
2. Требования охраны труда перед началом работы	4
3. Требования охраны труда во время работы	5
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях	5
5. Требования охраны труда по окончании работы	6
Лист ознакомления	8

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

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

1.2. К самостоятельной работе с овощерезкой допускаются лица, прошедшие вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности, инструктаж по электробезопасности, стажировку, обученные безопасным методам и приемам выполнения работы, оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве.

В течение месяца, со дня принятия на работу, работники должны пройти обучение и проверку знаний требований охраны труда.

1.3. Работник, не прошедший своевременно повторный инструктаж по охране труда (не реже одного раза в 6 месяца) не должен приступать к работе.

1.4. При изменении правил по охране труда, замене или модернизации оборудования, приспособлений, инструмента, нарушении действующих норм и правил по охране труда, которые привели или могут привести к травматизму, аварии, пожару, при перерывах в работе более 30 календарных дней, по требованию органов надзора проводится внеплановый инструктаж.

1.5. О проведении повторного и внепланового инструктажа производится соответствующая запись в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего. Работник, получивший инструктаж и показавший неудовлетворительные знания, к работе не допускается. Он обязан вновь пройти инструктаж.

1.6. При поступлении на работу работник должен проходить предварительный медицинский осмотр, а в дальнейшем – периодические медицинские осмотры в установленные сроки.

1.7. При работе с овощерезкой возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- опасные и вредные производственные факторы, связанные с силами и энергией механического движения, в том числе в поле тяжести (неподвижные режущие, колющие, обдирающие, разрывающие (острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструментов и оборудования) части твердых объектов, воздействующие на работающего при соприкосновении с ним; подвижные части производственного оборудования);

- опасные и вредные производственные факторы, связанные с электрическим током, вызываемым разницей электрических потенциалов, под действие которого попадает работающий, включая действие молнии и высоковольтного разряда в виде дуги, а также электрического разряда живых организмов.

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

1.9. Работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, утвержденные в МАДОУ детский сад №571. Работник должен быть ознакомлен с режимом труда и отдыха в учреждении и обязательно соблюдать его. Изменения режима труда и отдыха допускаются только в случае экстремальных ситуаций.

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

1.11. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать их расположение.

1.12. Курить на территории учреждения запрещается.

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

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

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

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

1.17. Работник должен выполнять правомерные рекомендации специалиста по охране труда, или лица, уполномоченного по охране труда от трудового коллектива.

1.18. Заметив нарушение требований охраны труда другим работником, работник должен предупредить его о необходимости их соблюдения.

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

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

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Перед началом работы с овощерезкой работник должен:

2.1. Проверить и надеть специальную одежду, специальную обувь. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Включить освещение и убедиться в исправной работе светильников.

2.3. Осмотреть и подготовить свое рабочее место, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы. Убедиться в том, что рабочее место достаточно освещено.

2.4. Убедиться в исправности электрооборудования в помещении: светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру; коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, а электророзетки-фальшвилками; корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.5. Эксплуатация овощерезки должна осуществляться в рамках, указанных в паспорте и инструкции по эксплуатации.

2.6. Проверить наличие и надежность подсоединения к корпусу овощерезки защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

2.7. Проверить работу овощерезки на холостом ходу путем кратковременного ее включения.

2.8. Подготовить к обработке на овощерезке продукты.

2.9. При любых нарушениях правил электробезопасности, выявленных перед работой, работник должен поставить в известность руководителя учреждения.

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

2.11. О выявленных недостатках, которые могут негативно повлиять на здоровье работников и детей, следует незамедлительно сообщить руководителю учреждения.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить овощерезку.

3.2. Предупреждать о предстоящем пуске овощерезки работников, находящихся рядом.

3.3. Включать и выключать овощерезку сухими руками и только при помощи кнопок «пуск», и «стоп».

3.4. Продукты для обработки на овощерезке закладывать в приемную камеру не крупными кусками.

3.5. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к щеку овощерезки руками, для этой цели использовать специальные толкатели.

3.6. Не перегружать приемную камеру овощерезки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями.

3.7. При подготовке овощей проверить отсутствие посторонних твердых предметов.

3.8. При возникновении неисправности в работе электроовощерезки, а также нарушении защитного заземления ее корпуса, работу прекратить и выключить овощерезку, работу продолжить после устранения неисправности.

3.9. Проводить санитарную обработку оборудования и периодическую очистку только специальным инвентарем после полной остановки овощерезки.

3.10. Не допускать работу овощерезки с поврежденными частями: защитными устройствами, крышками, ножами, пультом управления, контрольными лампами и органами управления.

3.11. Все работы по уборке оборудования и замену быстроизнашивающихся частей проводить только при выключенном эл. питании.

3.12. Использовать овощерезку только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по ее эксплуатации.

3.13. Не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям овощерезки, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам.

3.14. Регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить при выключенном электродвигателе.

3.15. Производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на овощерезке.

3.16. 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.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. 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 неисправностях.

4.2. 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 МАДОУ детский сад №571, 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).

4.3. Если несчастный случай произошел с самим работником, ему следует прекратить работу, по возможности обратиться в медицинское учреждение, сообщить о случившемся руководителю МАДОУ детский сад №571 или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

4.4. Работнику необходимо уметь оказывать первую помощь пострадавшему.

4.5. При возникновении пожара:

- прекратить работу;
- немедленно эвакуировать воспитанников (согласно плану эвакуации) из помещения, закрыв все форточки, окна (с целью нераспространения быстрого огня);
- по возможности отключить электрооборудование;
- нажать кнопку пожарной сигнализации и подать сигнал о пожаре;
- сообщить о случившемся работодателю;
- принять меры по эвакуации детей и работников;
- принять меры по локализации пожара имеющимися средствами пожаротушения, руководствуясь инструкцией по пожарной безопасности;
- при необходимости вызвать пожарную охрану по тел. – 01 (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, тел.) и организовать встречу пожарных подразделений.

4.6. При аварии (прорыве) системы отопления необходимо немедленно удалить воспитанников из помещения, сообщить о происшедшем администрации.

4.7. Необходимо помнить об уголовной ответственности за несвоевременное сообщение о несчастном случае с воспитанником детского сада или за промедление в оказании помощи, эвакуации детей, вызове скорой помощи.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

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

5.2. Привести в порядок рабочее место.

5.3. Спецодежду поместить в отведенное для хранения место, переодеться в личную одежду.

5.4. При обнаружении замечаний по охране труда поставить в известность заведующего.

5.5. Чисто вымыть руки с мылом.

5.6. Покинуть территорию учреждения.

