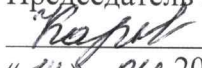


СОГЛАСОВАНА

Председатель профкома

 Н. В. Карнован
«14» 04 2025 г.



УТВЕРЖДЕНА

Директор МБОУ СОШ с. Стародубское

 И. Б. Бушаева
Приказ от 14.04.2025 № 132-ОД

Инструкция № 49 по охране труда при работе на картофелечистке

Настоящая инструкция по охране труда (далее – инструкция) разработана в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья работников кухни при выполнении им своих трудовых обязанностей, на основании Трудового кодекса РФ, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 октября 2021 г. № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем», иных нормативно-правовых актов по охране труда, а также на основе оценки профессиональных рисков, выполненной во исполнение приказа от 14.06.2022 № 184-ОД.

1. Общие требования

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана для сотрудников кухни (далее – работник), в процессе осуществления трудовой деятельности пользующихся картофелечисткой, в целях обеспечения их безопасности труда, сохранения жизни и здоровья при выполнении ими своих должностных обязанностей.

Инструкция определяет профессиональные риски конкретных работников, устанавливает требования охраны труда перед началом работы, во время работы, по окончании рабочего процесса, определяет безопасные методы и приёмы выполнения работ на кухне, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.2. К самостоятельной работе с использованием картофелечистки имеют допуск лица, прошедшие ознакомление с инструкцией, не имеющие каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья.

К работе на картофелечистке не допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями).

Лица, не достигшие возраста 18 лет, допускаются к работе на картофелечистке только под присмотром опытного работника, прошедшего соответствующий инструктаж и знающего правила безопасности при работе с данным оборудованием.

1.3. Во время работы с картофелечисткой должна строго соблюдаться инструкция по эксплуатации от завода-изготовителя оборудования, правила охраны труда и пожарной безопасности.

1.4. При работе с картофелечисткой возможно воздействие на работника следующих опасных и вредных факторов:

- Механические травмы (повреждение частей тела шероховатой поверхностью картофелечистки);

- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса оборудования, а также из-за неправильного пользования электросетью;
- затягивание одежды, волос и частей тела вращающимися элементами картофелечистки;
- гравитационные опасности (падение вследствие поскользывания при разливе воды на полу и из картофелечистки).

1.5. При работе с картофелечисткой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.6. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах. Работник, пользующийся картофелечисткой, обязан знать и уметь быстро находить места расположения аптечки и первичных средств пожаротушения.

1.7. При возникновении любых неисправностей картофелечистки следует немедленно остановить работу и информировать завхоза.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан срочно доложить о случившемся директору школы или заместителю директора по безопасности, а также своему непосредственному руководителю.

1.9. Работник, допустивший невыполнение или нарушение инструкции по охране труда при работе с оборудованием, несёт ответственность в установленном законом порядке.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. К работе запрещается приступать в нетрезвом состоянии, а также состоянии наркотического, психотропного или иного опьянения, равно как и под действием сильнодействующих лекарственных средств.

2.2. Перед началом работы необходимо надеть на себя спецодежду, застегнуть на все пуговицы. Спецодежда должна плотно прилегать к телу и не болтаться свободно. Волосы не должны выбиваться из-под головного убора, быть распущенными.

2.3. Следует проверить отсутствие на рабочем месте посторонних предметов, целостность электропроводки, шнура картофелечистки и розетки.

2.4. Необходимо убедиться в наличии на полу возле картофелечистки диэлектрического коврика, а также в отсутствии разлитой на полу воды.

2.5. Следует проверить наличие и надежность защитного заземления.

2.6. Подготовить к работе продукты, подлежащие чистке (фрукты и овощи округлой формы). Убедиться в отсутствии в составе продуктов случайно попавших в них твёрдых частей или посторонних предметов (камней, песка, веток и т.д.).

2.7. Убедиться в правильности сборки картофелечистки после её мытья и сушки, а также убедиться в подключении воды к картофелечистке.

2.8. Проверить работу картофелечистки на холостом ходу путём кратковременного её включения. Только после проведения всех подготовительных работ оборудование подлежит использованию по назначению.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Следует встать на диэлектрический коврик и включить картофелечистку,

убедиться в исправной её работе, подключении.

3.2. При использовании в работе картофелечистки не использовать толкателей, мешалок и прочих приспособлений.

3.3. Продукты для обработки закладывать в ёмкость строго в выключенном состоянии.

3.4. Не перегружать ёмкость картофелечистки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями.

3.5. Ближе не наклоняться и не прижиматься к работающей картофелечистке. Не наклонять оборудование.

3.6. Пол возле картофелечистки держать в чистоте во избежание поскользывания.

3.7. Запрещается:

- не добавлять в работающую картофелечистку продукты, не поправлять руками во избежание их травмирования,
- сборка и разборка картофелечистки, подключённой к электросети,
- оставлять её без присмотра во включенном состоянии,
- передвигать картофелечистку с места на место,
- промывать устройство под струёй воды,
- снимать крышку и другие съёмные приспособления оборудования во время его работы,
- работать на картофелечистке длительное время без пауз в соответствии с инструкцией производителя во избежание перегрева двигателя,
- подключать оборудование к сети, если выключатель расположен в положении «ВКЛ» или «ON»,
- самостоятельно производить ремонт оборудования,

3.8. При прекращении работы на картофелечистке даже на незначительное время картофелечистку надлежит отключать.

3.9. Периодически присматривать за работой оборудования, за наполняемостью ёмкости для отходов, отводящим отверстием (дренажной трубой). Если во время работы из дренажной трубы не поступает вода или осадок, или вытекает незначительное их количество, это указывает на засор отверстия. В этом случае необходимо прочистить трубу, в то же время запрещается прочищать засор пальцами рук.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае какой-либо неисправности в работе картофелечистки, а также нарушении защитного заземления её корпуса необходимо немедленно остановить работу и отключить оборудование от электросети.

4.2. При затягивании во вращающиеся части оборудования одежды, волос и т.д. незамедлительно обесточить оборудование.

4.3. При возникновении короткого замыкания и возгорании картофелечистки следует незамедлительно отключить её от электросети, а при возгорании и

невозможность самостоятельного тушения оповестить о возникшем пожаре ближайшую пожарную часть по телефону пожарной службы 01 (101), службы спасения 112, или ЕДДС 28-000 и завхоза либо директора школы, при отсутствии явной угрозы жизни, приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя.

4.4. В случае получения травмы повреждения (микротравмы) следует прекратить работу, немедленно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему или себе самому, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь, доложить о случившемся директору школы или заместителю директора по безопасности, а также своему непосредственному руководителю.

При отсутствии возможности самостоятельно передвигаться и оказать себе помощь позвать на помощь.

4.5. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить картофелечистку от электросети, экстренно оказать пострадавшему первую неотложную доврачебную помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса следует сделать ему искусственное дыхание и/или непрямой массаж сердца, реанимационные мероприятия необходимо выполнять до полного восстановления дыхания и пульса или до приезда бригады скорой помощи.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. После окончания работы необходимо отключить картофелечистку от электросети.

5.2. Привести в надлежащий порядок свое рабочее место. Убрать с пола диэлектрический коврик.

5.3. Убедившись, что картофелечистка отключена от сети, разобрать картофелечистку, вымыть съёмные части тёплой водой с моющим средством (кроме корпуса), высушить.

5.4. Снять спецодежду, привести себя в порядок.

5.5. Тщательно вымыть руки с мылом. Убрать отходы производства.

5.6. В случае выхода из строя картофелечистки перед покиданием рабочего места убедиться в том, что информация о её неисправности находится на видном месте корпуса картофелечистки. О неисправности сообщить завхозу или директору школы.

С инструкцией ознакомлен (а)

«__»__20__г. _____ / _____

С инструкцией ознакомлен (а)

«__»__20__г. _____ / _____

С инструкцией ознакомлен (а)

«__»__20__г. _____ / _____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа» с. Стародубское
Долинского района Сахалинской области

ПРИКАЗ
с. Стародубское

14.04.2025

№ 132-ОД

Об утверждении инструкции по охране труда
при работе на картофелечистке

На основании Трудового кодекса РФ, приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 29.10.2021 № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию Правил и инструкций по охране труда, разработанных работодателем, приказа от 23.12.2022 № 487-ОД «Об утверждении Правил по охране труда в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа» с. Стародубское Долинского района Сахалинской области, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить инструкцию по охране труда при работе на картофелечистке и присвоить ей номер 49 (прилагается).
2. Ознакомить работников кухни с настоящей инструкцией под роспись, ответственное лицо – заместитель директора по БОУ.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

МБОУ СОШ с. Стародубское

И. Б. Бушаева

