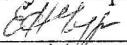
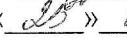
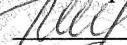


СОГЛАСОВАНО  
Член горкома профсоюза  
работников народного  
образования и науки РФ  
городского округа г. Михайловка  
Волгоградской области  
Председатель профкома  
структурных подразделений  
МБДОУ «Детский сад  
«Лукоморье»  
 Чурекова Е.Н.  
 « 25 » 02 2016г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
Муниципального  
бюджетного дошкольного  
образовательного  
учреждения «Детский сад  
комбинированного  
вида «Лукоморье» городского  
округа город Михайловка  
Волгоградской области»  
 Кучугурина М.Е.  
 « 25 » 02 2016г.



## Инструкция ИОТ-063-2016 по охране труда при работе с овощерезкой

### 1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе с овощерезкой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. На работника, выполняющего работу по нарезке овощей, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; физические перегрузки; монотонность труда (при ручной нарезке овощей)).

1.4. Работник, выполняющий работу по нарезке овощей, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.5. Работнику, выполняющему указанный вид работ, следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при нарезке овощей не носить ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

### 2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов между стеллажами, столами;

- овощерезки к подставке, передвижной тележке, столу;
- удобно и устойчиво разместить запасы овощей, ножи, лотки, подносы;
  - проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;
- проверить внешним осмотром:
- достаточность освещения рабочей поверхности;
  - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
  - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки овощерезки;
  - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств овощерезки;
  - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом овощерезки и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
  - отсутствие посторонних предметов вокруг оборудования;
  - исправность инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно на sagenными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

#### 2.4. Перед включением овощерезки:

- проверить правильность ее сборки, работу регулятора толщины нарезаемых ломтиков, надежность крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении;
- на холостом ходу проверить исправность концевого выключателя, отключающего электродвигатель в конце цикла нарезки;
- убедиться в том, что нож вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе овощерезки, и в отсутствии посторонних стуков.

2.5 Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

### **3. Требования безопасности во время работы**

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
- 3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
- 3.3. Применять исправную овощерезку, инструмент, инвентарь; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.
- 3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола упавшие куски овощей.
- 3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, путем эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами овощей.
- 3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.  
При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Неходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).
- Во время работы с ножом не допускается:
- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
  - производить резкие движения;
  - нарезать овощи на весу;
  - роверять остроту лезвия рукой;
  - оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;
- 3.8. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».
- 3.9. Переносить овощи только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной

массы брутто.

3.10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.11. При нарезке овощей вручную использовать разделочные доски и специально предназначенные простые (калачные) и рычажные ножи, облегчающие нарезку.

3.12. Во время перерыва в работе калачный нож убирать в специально отведенное место.

3.13. Во время работы овошерезки:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя;
- использовать овошерезку только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по ее эксплуатации;
- предупреждать о предстоящем пуске овошерезки работникам, находящимся рядом;
- включать и выключать овошерезку сухими руками и только при помощи кнопок «пуск», и «стоп»;
- не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям овошерезки, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- включать овошерезку только при надетом верхнем кожухе и исправном концевом выключателе электродвигателя;
- регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить при выключенном электродвигателе;
- производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на овошерезке. Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукойткой), провернуть диск и осуществить заточку. Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли; провернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками; очищать дисковый нож, осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность овошерезки, извлекать застрявший продукт, очищать нож только после того, как она остановлена с помощью кнопки «стоп», отключена от источника питания, на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!» и только после полной остановки дискового ножа.

3.14. При использовании овошерезки не допускается:

работать со снятым с овошерезки 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 овошерезку; оставлять без надзора работающую овошерезку, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц.

#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении на корпусе овошерезки напряжения, самопроизвольной остановке, неисправности блокировок и ограждений: овошерезку выключить; доложить об этом непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (дворачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

## **5. Требования безопасности по окончании работы**

- 5.1. Овощерезку выключить кнопкой «стоп», отключить электродвигатель от источника питания и на пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».
- 5.2. Санитарную обработку машины производить только при выключеной электрической части, кипятком, при снятии рабочих органов, при помощи ерша и ветоши.
- 5.3. После промывки все рабочие части прогреваются на плите и складываются на полку в форму, пластмассовые части сушке не подлежат, а протираются насухо.
- 5.4. Ремонт машины производится только при обязательном ее отключении от электросети.

Инструкцию разработал  
Заведующий филиалом:



Гуреенкова Н.Г.