



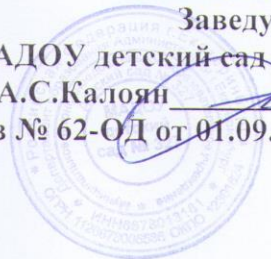
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 327

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета  
Т.В.Лешукова   
Протокол № 10 от 01.09.2020г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий  
МАДОУ детский сад № 327  
А.С.Калоян   
Приказ № 62-ОД от 01.09.2020г.



**ИНСТРУКЦИЯ  
по охране труда  
при работе с овощерезкой  
ИОТ – 032 - 2020**

**1. Общие требования охраны труда**

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

1.2.Работающие обязаны соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3.При работе с овощерезкой возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- травмирование рук при работе без специальных толкателей;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса овощерезки и отсутствии диэлектрического коврика.

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

1.5.На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6.Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.

1.7.При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.8.В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9.Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

**2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1.Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2.Убедиться в наличии на полу около овощерезки диэлектрического коврика.

2.3. Проверить наличие и надёжность подсоединения к корпусу овощерезки защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электрического питания.

2.4. Подготовить к работе на овощерезке продукты и толкатели.

2.5. Проверить работу овощерезки на холостом ходу путём кратковременного её включения.

### **3. Требования охраны труда во время работы**

3.4. Встать на диэлектрический коврик и включить овощерезку.

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

3.6. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку овощерезки руками во избежание их травмирования, для этой цели использовать специальные деревянные толкатели.

3.7. Не перегружать приёмную камеру овощерезки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями.

### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.4. При возникновении неисправности в работе овощерезки, а также нарушении защитного заземления её корпуса работу прекратить и выключить овощерезку. Работу продолжить после устранения неисправности.

4.5. При коротком замыкании и загорании электрооборудования овощерезки немедленно отключить её от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.6. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.7. При поражении электрическим током немедленно отключить овощерезку от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.8. Обо всех аварийных ситуациях и происшедших авариях немедленно докладывать администрации МАДОУ.

### **5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.4. Выключить овощерезку, удалить из неё остатки продуктов и промыть горячей водой.

5.5. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку и проветрить помещение.

5.6. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкция составлена на 2 листах.

Инструкцию составил заведующий хозяйством И.С. Жадько