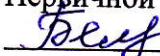


УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
АДМИНИСТРАЦИИ ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида «Аленький цветочек»
(МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»)

Россия, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ- Югра, Октябрьский район, село Перегрёбное, ул. Лесная, д. 36, почтовый индекс 628109
тел. (34678) 38-637, тел./факс (34678) 38-643, 38 747, e-mail: alcvet-ds@oktregion.ru
ОКПО 57421193 ОГРН 1038600200033 ИНН 8614005936 КПП 861401001

СОГЛАСОВАНО

Председатель
Первичной профсоюзной организации
 А.В. Белоногова

УТВЕРЖДЕНО

Приказом Заведующего
МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»
от 05.05.2023 № 280 од



ИНСТРУКЦИЯ

**по охране труда
ПРИ РАБОТЕ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ**

ИОТВ – 07-63

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция составлена 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 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе, связанной с использованием овощерезки электрической, допускаются лица, 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, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Работающие с овощерезкой электрической обязаны соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, правила эксплуатации овощерезки (измельчителя овощей) завода изготовителя, а также правила внутреннего трудового распорядка дошкольной образовательной организации, должностную инструкцию, установленные режимы труда и отдыха.

1.4. Опасные производственные факторы при работе с овощерезкой:

- возможность травмирования рук при выполнении работ на овощерезке без специальных толкателей;
- опасность поражения работника электрическим током при отсутствии заземления корпуса овощерезки или её неисправности и отсутствии диэлектрического коврика.
- возможность поражения электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.5. При работе с овощерезкой должна применяться специальная одежда: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, а также средства индивидуальной защиты, диэлектрический коврик.

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

1.7. Работник, выполняющий работы с овощерезкой, обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного руководителя. В случае обнаружения какой-либо неисправности овощерезки следует немедленно прекратить выполнение работ и доложить об этом своему непосредственному начальнику.

1.9. Работник, допустивший невыполнение или нарушение настоящей инструкции, привлекается к дисциплинарной 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. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ

2.1. Надеть спецодежду, волосы необходимо заправить под косынку (колпак), перед

началом работ обязательно убедиться в наличии на полу возле овощерезки диэлектрического коврика.

2.2. Устанавливать овощерезку необходимо на ровной, устойчивой поверхности, чтобы корпус ее находился на расстоянии не менее 30 см от стен.

2.3. Проверить наличие, надежность подсоединения к корпусу овощерезки защитного заземления, а также отсутствие видимых повреждений подводящего кабеля электропитания.

2.4. Подготовить овощерезку к работе в соответствии с руководством по эксплуатации овощерезки.

2.5. Следует подготовить и проверить на целостность необходимый кухонный инвентарь, толкатели.

2.6. Протестировать исправность овощерезки на холостом ходу путем кратковременного ее включения.

2.7. Подготовить к последующей обработке на овощерезке необходимые продукты.

3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ

3.1. Во время работы с овощерезкой необходимо строго соблюдать правила использования спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте и порядке свое рабочее место.

3.2. Следует встать на диэлектрический коврик и включить овощерезку на холостом ходу, нажав на магнитном пускателе кнопку «Пуск», убедиться в ее стабильной работе (отсутствие посторонних шумов, запаха гари и т.п.).

3.3. Подготовленные продукты для обработки на овощерезке необходимо закладывать в приемную камеру небольшими порциями, равномерно.

3.4. Для проталкивания обрабатываемых продуктов к шнеку овощерезки следует применять только специальные толкатели. Категорически запрещается проделывать это руками.

3.5. Недопустимо перегружать приемную камеру овощерезки продуктами, для предупреждения перегрузки закладывать их для обработки следует небольшими порциями, равномерно.

3.6. В работе строго придерживаться и выполнять все требования настоящей инструкции по охране труда, правил эксплуатации электрической овощерезки.

4. ОБЩИЕ 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, необходимо немедленно оповестить заведующего дошкольной образовательной организации, при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При возникновении какой-либо неисправности в работе овощерезки, а также при нарушении защитного заземления ее корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.3. В случае возникновения короткого замыкания и 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 дошкольной образовательной организации.

4.4. При получении травмы во время работы с овощерезкой на пищеблоке необходимо

