



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БЕРЕЗОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного  
комитета ГПОУ БПТ

 Н. В. Котова

« 19 »  2024г.

Протокол № 



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОУ БПТ

 Н.Б. Витренко

2024г.



**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда при работе с овощерезкой**

**ИОТ – 028 – 024**

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**по охране труда при работе с овощерезкой**  
**ИОТ – 028 – 024**

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана с учетом СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», приказа Минтруда России от 29.10.2021 № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем», в соответствии со статьями 212, 214 и 219 Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. К самостоятельной работе с овощерезкой допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста прошедшие инструктаж по безопасным методам выполнения работ, медицинское освидетельствование.

1.3. При работе с овощерезкой работник должен:

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать режим рабочего времени и времени отдыха;
- проходить обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры (обследования), а также внеочередные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;
- применять безопасные приемы выполнения работ;
- иметь практические навыки оказания первой доврачебной помощи;
- знать инструкции по эксплуатации применяемого оборудования;
- знать пути эвакуации персонала и действия в случае возникновения аварийных ситуаций;
- знать и соблюдать правила личной гигиены и эпидемиологические нормы (согласно СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21);
- соблюдать правила перемещения на территории техникума, пользоваться только установленными проходами.

1.4. Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами осуществляется за счет работодателя согласно Норм выдачи средств индивидуальной защиты по профессиям (должностям) и Норм выдачи дерматологических средств индивидуальной защиты и смывающих средств.

1.5. На работника, выполняющего работу с овощерезкой, могут воздействовать следующие вредные производственные факторы:

- химический;
- шум;
- инфразвук;
- параметры микроклимата;
- тяжесть трудового процесса.

1.6. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при выполнении работ могут возникнуть следующие риски:

- опасность затягивания в подвижные части машин и механизмов;
- опасность пореза в результате воздействия движущихся режущих частей механизмов, машин;
- опасность удара вращающимися или движущимися частями оборудования;



- опасность падения из-за потери равновесия при поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании;
- опасность пореза в результате воздействия острого режущего инструмента;
- опасность столкновения с элементами конструкции здания или оборудования;
- опасность удара из-за падения случайных предметов;
- опасность обморожения из-за контакта с поверхностью, имеющей низкую температуру;
- опасность ожога из-за контакта с поверхностью, имеющей высокую температуру;
- опасность перегрева из-за воздействия повышенной температуры воздуха;
- опасность заболевания из-за воздействия пониженной температуры воздуха;
- опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе;
- опасность физических перегрузок при чрезмерных физических усилиях при перемещении предметов и деталей;
- опасность повышенного уровня и других неблагоприятных характеристик шума;
- опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре;
- опасность обрушения наземных конструкций;
- опасность, связанная с дегустацией отравленной пищи;
- опасность насилия от враждебно настроенных работников.

1.7. Работник извещает своего непосредственного начальника о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.8. За нарушение трудовой дисциплины в области охраны труда, работник привлекается к ответственности, согласно действующему законодательству Российской Федерации.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

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;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить прочность крепления овощерезки к подставке, передвижной тележке, столу;
- проверить наличие диэлектрического коврика.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления,
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования (клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.);
- целостность абразивов и наличие загрузочной воронки;
- отсутствие посторонних предметов в воронке и вокруг оборудования;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.



- 2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
- 2.6. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу овощерезки на холостом ходу.
- 2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему руководителю и приступить к работе только после их устранения.
- 2.8. При эксплуатации электрооборудования выполнять требования Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденных приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.12.2020г. №903н.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

- 3.1. Во время работы с овощерезкой необходимо строго соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.
- 3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления и средства индивидуальной защиты.
- 3.3. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, стеллажами, штабелями с овощами, проходы к рубильникам, содержать в чистоте рабочее место, соблюдать правила ношения спецодежды.
- 3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.
- 3.5. Использовать овощерезку только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по эксплуатации.
- 3.6. Предупреждать о предстоящем пуске овощерезки работников, находящихся рядом и встать на диэлектрический коврик.
- 3.7. Включать и выключать овощерезку сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп».
- 3.8. Включать овощерезку только при надетом верхнем кожухе и исправном концевом выключателе электродвигателя.
- 3.9. Регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить только при выключенном электродвигателе.
- 3.10. Производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на овощерезке. Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукояткой), повернуть диск и осуществить заточку.
- 3.11. Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли, повернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками.
- 3.12. Очищать нож только после того, как остановлена овощерезка, отключена от источника питания, на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!» и только после полной остановки дискового ножа.
- 3.13. При использовании овощерезки не допускается:
  - работать со снятым с овощерезки ограждающим 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 овощерезку;



- оставлять без надзора работающую овощерезку, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям овощерезки, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- перегружать приемную камеру овощерезки продуктами, проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электроовощерезки руками, для этой цели использовать специальные толкатели.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

- 4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие:
- аварии на сетях горячего и холодного водоснабжения, на тепловых и электросетях по причине высокого износа оборудования;
  - возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.
- 4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить дежурному администратору. В ситуациях, угрожающих жизни и здоровью, покинуть опасный участок.
- 4.3. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте:
- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.;
  - доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 4.4. В случае возникновения возгорания или пожара необходимо немедленно сообщить об этом в пожарную часть по тел. 01, 112, предупредить окружающих людей и принять меры для тушения пожара, провести эвакуацию работников и обучающихся.
- 4.5. При травмировании, отравлении или внезапном заболевании прекратить работу и обратиться за помощью к медицинскому работнику, а в случае его отсутствия оказать себе или другим пострадавшим первую доврачебную медицинскую помощь и вызвать скорую медицинскую помощь.
- 4.6. При оказании первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья необходимо действовать в соответствии с «Универсальным алгоритмом оказания первой помощи».

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

- 5.1. Выключить овощерезку, дождаться полной остановки, вынуть штепсельную вилку из розетки.
- 5.2. Тщательно промыть элементы оборудования горячей водой с использованием моющих и чистящих средств, удалить остатки продуктов.
- 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. Снять с себя спецодежду и вымыть руки с мылом.
- 5.5. Обо всех замеченных в процессе работы неполадках и неисправностях используемого оборудования, а также о других нарушениях требований охраны труда следует сообщить своему непосредственному руководителю.

Инструкцию разработал:  
заместитель директора по безопасности  
ГПОУ «Березовский политехнический техникум»

 Е.В. Миллер