

ГБУ СО ЯО Норский геронтопсихиатрический центр

«СОГЛАСОВАНО»

/ Председатель первичной
профсоюзной организации


Т.Л. Кострова
« 05 » 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор




Н.К. Иванова
2016 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА ПРИ РАБОТЕ НА ОВОЩЕРЕЗКЕ

(наименование)

ИОТ-10а

(обозначение)

г. Ярославль
2016 г.

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, происшедшем 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;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления 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;

- отсутствии посторонних предметов вокруг оборудования;

- при не исправности 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 насаженными, 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, пути 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). Не ходить 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 непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать овощи на весу;
- проверять 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 овощерезки:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя;
- использовать овощерезку только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по ее эксплуатации;
- предупреждать о предстоящем пуске овощерезки работников, находящихся рядом;
- включать и выключать овощерезку сухими руками и только при помощи кнопок «пуск», и «стоп»;
- не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям овощерезки, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

- включать овощерезку 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 овощерезке, соблюдая требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

3.14. При использовании овощерезки не допускается:

- работать со снятым с овощерезки 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 овощерезку;
- оставлять без надзора работающую овощерезку, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении на корпусе овощерезки напряжения, самопроизвольной остановке, неисправности блокировок и ограждений немедленно выключить овощерезку, доложить об этом непосредственному руководителю 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 доврачебная 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 выключенной 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

Разработал:
Шеф-повар

Н.А. Дугина

Согласовано
Ответственный по охране труда
Заместитель директора

М.А. Клюкин