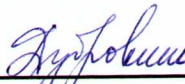


ГБУ СО ЯО Норский геронтопсихиатрический центр

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель первичной профсоюзной организации

  
Т.Л. Кострова  
« 27 » 05 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор



Н.К.Иванова  
2016 г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА**  
**ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА**  
**ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
**ПРОТИРОЧНО-РЕЗАТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ**

(наименование)

ИОТ-16а

(обозначение)

г. Ярославль

2016 г.

## 1. Общие требования безопасности

Настоящая инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовыми актами, регулирующими трудовые правоотношения, на основании типовой инструкции по охране труда для работника, выполняющего работу по эксплуатации протирочно-резательной машины, с учетом условий работы в учреждении.

1.1. Лица, допущенные к работе на протирочно-резательной машине, должны знать ее устройство, правила эксплуатации и пройти инструктаж по технике безопасности и стажировку по безопасным методам работы.

1.2. На работника, выполняющего работу по эксплуатации протирочно-резательной машины, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; физические перегрузки).

1.3. Работник, выполняющий работу по эксплуатации протирочно-резательной машины, 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.

1.4. Работнику, выполняющему работу по эксплуатации протирочно-резательной машины, 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;
- 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;
- проверить прочность крепления протирочно-резательной машины к фундаменту;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- 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.);
- отсутствие посторонних предметов в рабочей камере и вокруг оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогражденных люков, колодцев);
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (рукоятки ножей должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц, плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры протирачно-резательной машины на холостом ходу.

2.7. 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. Для включения в работу машины оператор обязан:

а) подать эл.напряжение на двигатель машины и цепь управления путём включения автоматического выключателя, загорится лампочка «СЕТЬ», нажать кнопку «ПУСК», затем протолкнуть продукт к вращающему рабочему органу плавным нажатием на ручку толкателя;

б) равномерными порциями проталкивать продукт в рабочий орган-лоток и следить за наполнением продукта в ёмкость до необходимого количества (массы).

3.2. После переработки всех подготовленных продуктов отключить машину кнопкой «СТОП» – красного цвета. При этом толкатель кнопки фиксируется автоматически.

3.3. Перед повторным запуском машины в работу необходимо снять толкатель с фиксатора, повернув грибок кнопки «СТОП» по часовой стрелке.

3.4. После окончательного завершения работы, необходимо обесточить машину автоматическим выключателем. Затем:

– снять приспособление для нарезки и тщательно вымыть в чистой воде;

– снять рабочий орган и тщательно вымыть в чистой воде;

– снять втулку с гайкой регулировочной и контргайкой и тщательно вымыть в чистой воде;

– протереть все снятые рабочие органы чистой ветошью(полотенцем) и уложить в отведённое место (шкаф) на хранение.

3.5. Заточку ножей и дисков машины выполняет рабочий по комплексному ремонту оборудования.

### 4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1. При недомогании во время работы, оператору необходимо прекратить работу и сообщить шеф-повару.

4.2. При замеченных неисправностях (сбоях) отдельных узлов и механизмов машины оператор обязан:

– выключить машину и прекратить работу, о чём немедленно шеф-повару;

– предупредить другого работника кухни об опасности;

4.3. При возникновении пожара или возгорания – прекратить работу и сообщить шеф-повару; до прибытия технических специалистов или пожарных – выключить электроустановки, в том числе машину и приступить к тушению очага имеющимися огнетушителями и тканевыми накидками. Электроустановки под напряжением – тушить водой запрещается!

4.4. При несчастном случае с другим работником немедленно выключить оборудование, машины и сообщить шеф-повару, по возможности сохранить обстановку при которой произошёл несчастный случай, если это не угрожает здоровью других работников.

## 5. Требования безопасности по окончании работы.

5.1. После окончания работы оператор машины обязан:

– выключить(обесточить) машину, вымыть рабочие органы чистой водой и убрать на место для хранения; протереть чистой ветошью корпус машины и поверхность стола;

– убрать отходы производства в мусоросборник;

– навести порядок, выполнить санитарно-влажную уборку столов, пола.

5.2. Снять рабочую одежду, обувь в шкаф; вымыть лицо и руки с мылом, по возможности принять теплый душ.

5.3. Сообщить устно об окончании работы и техническом состоянии машины шеф-повару.

Разработал  
Шеф-повар



Н.А. Дугина

Согласовано

Ответственный по охране труда  
Заместитель директора



М.А. Клюкин