

МБОУ «Горскинская основная общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета

 /Е.П. Ивкина/

«10» декабря 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

 /А.А. Кузьмин/

«10» декабря 2014 г.

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при выполнении работ по очистке плодоовощей и картофеля

ИОТ – 047 -14

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве изготовителя пищевых полуфабрикатов к работам по очистке плодоовощей и картофеля допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации машин для очистки корнеклубнеплодов; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний и объеме 1 группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию — по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети) — ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний — ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом-терапевтом — ежегодно, врачом-дерматовенерологом — 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщинам должно обеспечиваться выполнение работы и свободной переменной позы сидя-стоя.

1.5. На работника 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 шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

куртка светлая хлопчатобумажная — на 4 месяца;

косынка белая хлопчатобумажная — на 6 месяцев;

На предприятиях общественного питания при очистке корнеплодов

фартук прорезиненный с нагрудником ГОСТ 12.4.029—76 — на 12 месяцев;

при мойке картофеля дополнительно галоши резиновые ГОСТ 126—79 — на 12 месяцев;

На плодоовощных и плодоперерабатывающих предприятиях при очистке овощей, плодов и ягод:

фартук прорезиненный ГОСТ 12.4.029—76 — на 6 месяцев;

сапоги резиновые — на 12 месяцев;

нарукавники прорезиненные — на 6 месяцев.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить исправность применяемого оборудования.

2.2. В картофелеочистительной машине проверить:

целостность абразивов и наличие загрузочной воронки;

отсутствие посторонних предметов в рабочей камере.

2.3. Проверить работу машины на холостом ходу.

2.4. Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины следует тщательно проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок. Не проверять режущую кромку ножа рукой.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Загружать корнеклубнеплоды при включенном электродвигателе машины, и после подачи воды в рабочую камеру.

3.2. Устанавливать (снимать) терочный диск с помощью специального крючка при выключенном электродвигателе картофелеочистительной машины.

3.3. Не опускать руки и рабочую камеру картофелеочистительной машины по время ее работы.

3.4. Не удалять застрявшие корнеклубнеплоды руками, использовать для этой цели специальные приспособления.

3.5. Использовать при ручной очистке лука вытяжной шкаф.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Закрыть вентиль на подводящем водопроводе.

4.2. Очистить отверстие в дне рабочей камеры машины с помощью специального приспособления.

Заведующая хозяйством _____