**Муниципальное автономное**

**дошкольное образовательное учреждение**

**Центр развития ребенка – детский сад №13 «Сказка»**

**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДЕНО**

Председатель ППО МАДОУ приказом заведующего

ЦРР – детский сад №13 «Сказка» МАДОУ ЦРР –

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Ермолаева детский сад №13 «Сказка»

«12» ноября 2014 г. от «13» ноября 2014 г. № 163

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Г. Блохина

**ИНСТРУКЦИЯ № \_\_**

**по охране труда**

**для работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля**

**г.Краснокаменск, 2014**

**1. Общие требования безопасности**

1.1.Настоящая инструкция разработана на основании Типовой инструкции по охране труда для повара ТИР М-051-2002, утвержденной постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г №36.

1.2. На работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части технологического оборудования перемещающие сырье, тару;

- 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 очистке корнеплодов и картофеля, 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 очистке корнеплодов и картофеля, 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 картофелеочистительной 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.);

- целостность абразивов и наличие загрузочной воронки в картофелеочистительных машинах;

- отсутствие посторонних предметов в рабочей камере и вокруг оборудования;

- исправность резиновой уплотняющей прокладки на дверце разгрузочного люка и запирающего устройства;

- 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 и работу картофелеочистительной 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. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; 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 рассыпанные продукты, отходы, разлитую воду.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, стеллажами, штабелями с картофелем и овощами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, готовой продукцией.

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.8. 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 непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

проверять остроту лезвия рукой;

оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;

опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.9. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.10. Переносить сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.11. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.12. Использовать при ручной очистке лука вытяжной шкаф.

3.13. Во время работы на картофелеочистительной машине:

соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, использовать машину только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по эксплуатации;

- предупреждать о предстоящем пуске машины работников, находящихся рядом;

- включать и выключать машину сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям машины, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

- устанавливать (снимать) терочные рабочие органы с помощью специального крючка при выключенном электродвигателе машины;

- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы;

- загрузку картофеля или корнеплодов производить через бункер равномерно, при включенном электродвигателе и после подачи воды в рабочую камеру;

- соблюдать нормы загрузки машины продукцией;

- не опускать руки в рабочую камеру картофелеочистительной машины во время ее работы;

- не удалять застрявшие клубни руками, использовать для этой цели специальные приспособления;

- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность машины, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено от источника питания и на пусковом устройстве вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", а также после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.14. При использовании картофелеочистительной машины не допускается:

- работать со снятыми заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, окнами и т.п.

- превышать допустимые скорости работы машины;

- эксплуатировать машину без загрузочного окна с крышкой, бункера, загрузочной воронки со шторками, препятствующих выбросу клубней, и разгрузочных устройств;

- проталкивать продукт руками или посторонними предметами;

- работать на машине с дефектными абразивами (сколы, трещины);

- оставлять без надзора работающую машину, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц;

- складывать на машину инструмент, продукцию, тару.

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) 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. При обнаружении запаха газа в помещении:

- предупредить людей, находящихся в помещении, о недопустимости пользования открытым огнем, курения, включения и выключения электрического освещения и электроприборов;

- открыть окна (форточки, фрамуги) и проветрить помещение;

- сообщить об этом администрации организации, а, при необходимости, вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. 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. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

5.2. Снять загрузочную воронку, очистить от отходов и промыть рабочую камеру машины водой из шланга.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.4. При мойке помещения из шланга следить, чтобы вода не попадала в электродвигатель и электропусковое устройство машины.

5.5. Закрыть вентили (краны) на подводящих трубопроводах холодной воды.