

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 212

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

МБДОУ - детский сад № 212

Протокол от « 14 » июня 2021 № 8

Введена в действие с « 14 » июня 2021 № 13-0
Приказ от « 14 » июня 2021 № 13-0

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МБДОУ – детский сад № 212

МБДОУ О.И. Мамаева
детский сад
№ 212



ИОТ № 025 – 2021

Инструкция по охране труда при работе с электрокартофелечисткой

г. Екатеринбург
2021

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. К самостоятельной работе на картофелечистке допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. При работе на картофелечистке необходимо соблюдать требования по эксплуатации оборудования, изложенные в инструкции по его эксплуатации.
- 1.3. В процессе работы на картофелечистке на человека могут воздействовать следующие опасные производственные факторы :
 - нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности рабочей зоны;
 - поражение электрическим током при неисправной картофелечистке;
 - физические перегрузки;
 - повреждение рук вращающимися частями оборудования;
 - повышенный уровень шума на рабочем месте;
- 1.4 Лица, работающие на картофелечистке, должны получить инструктаж на рабочем месте и усвоить требования безопасности.
- 1.5 Работать только в спецодежде.
- 1.6 Картофелечистка должна иметь заводской паспорт с инструкцией по эксплуатации.

2.Требования охраны труда перед началом работы.

- 2.1 Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки) , не допуская свисающих концов одежды. Волосы убрать под колпак. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 2.2 Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
- 2.3 Подготовить рабочее место для безопасной работы:
 - обеспечить наличие свободных проходов;
 - проверить устойчивость прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
 - надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
 - удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходов; проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
 - наличие и надежность заземляющих соединений;
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- 2.4 Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п) и исправность нулевой защиты.
- 2.5 Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
- 2.6 Перед пуском машин необходимо убедиться, что на ней не производится никаких работ и предупредить находящийся вблизи персонал о предстоящем пуске.
- 2.7 Исключить возможность нахождения в рабочей камере и вблизи движущихся частей машины посторонних предметов.
- 2.8 Освободить от посторонних предметов рабочую камеру, убедиться в том что она заземлена, проверить состояние электропроводки.
- 2.9 Перед работой необходимо прочистить форсунку, через которую идет в рабочую камеру вода. Струи воды должны быть направлены вниз (а не вверх или в сторону)

3. Требования по охране труда во время работы.

- 3.1 Не перегружать рабочую камеру, не работать на неисправной картофелечистке, не оставлять без присмотра работающую картофелечистку.
- 3.2 В нерабочее время все машины и механизмы должны находиться в положении, исключающем возможность их пуска посторонними лицами, для чего пусковые устройства следует выключать.
- 3.3 Чистку, регулировку и ремонт оборудования производить только при выключенном двигателе, после полной его остановки и вывешенных плакатах безопасности.
- 3.4 Не работать на картофелечистке без загрузочной воронки.
- 3.5 Для загрузки и разгрузки пользоваться тарой, емкостью до 7 кг, не загружать в машину сразу как можно больше овощей.
- 3.6 Не опускать руки в рабочую камеру во время работы картофелечистки.
- 3.7 Заклинившиеся клубки извлекать после остановки машины.
- 3.8 Для съемки и установки терочного диска должны иметься специальные крючки.
- 3.9 Овощи должны быть предварительно откалиброваны (это уменьшит процент их отходов) и вымыты(это продлит срок службы абразивного покрытия.)
- 3.10 Во время загрузки машины следить за тем чтобы вместе с корнеплодами в рабочую камеру машины не попадали камни, комки почвы и другие посторонние предметы.
- 3.11 Продолжительность очистки картофеля зависит от состояния корнеплодов: молодые клубни картофеля обрабатывают до 2 минут, старый вялый картофель- 5 мин.
- 3.12 При работе на картофелечистке в случае появления посторонних шумов и стука немедленно ее выключить.

4. Требования безопасности труда в аварийных ситуациях.

- 4.1 При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цеху прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п; парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах 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 Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п) работу прекратить до удаления загрязняющих веществ;
- 4.4 Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглащающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо;
- 4.5 Небольшое их количество удалить влажной тряпкой или пылесосом.
- 4.6 Пострадавшему при травмировании , отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (до врачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения и сообщить администрации учреждения.
- 4.7 При возникновении пожара немедленно эвакуировать детей из столовой, активировать кнопку пожарной сигнализации, сообщить о пожаре администрации учреждения и в ближайшую пожарную часть по тел. 01 и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.
- 4.8 При поражении электрическим током немедленно отключить напряжение и в случае отсутствия у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой (закрытый) массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5 Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1 Выключить и надежно обесточить картофелечистку при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.
 - 5.2 Убрать в отведенное место инвентарь и оборудование.
 - 5.3 Произвести разборку, очистку и мойку оборудования : механического- после остановки движущихся частей с инерционным ходом,
 - 5.4 Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.
 - 5.5 Произвести уборку мусора, отходов используя для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
 - 5.6 Сообщить администрации о замеченных неполадках.
 - 5.7 Снять спецодежду, принять душ.

Разработчик:

Ответственный по ОТ

Согласовано:

Заведующий МБДОУ – детский сад № 212

/ Утукова С.С.

/Мамаева О.И.

Лист ознакомления