



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского
автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»**

Утверждаю:
Директор
БУ «Междуреченский агропромышленный колледж»
М.Л. Адамович
« 17 » сентября 2022 года



Согласовано:
Председатель первичной профсоюзной организации
Полякова М.В. Полякова
« 17 » сентября 2022 года

Инструкция ИОТ № 20

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ПРИ ОЧИСТКЕ КОРНЕПЛОДОВ И КАРТОФЕЛЯ**

2022г.

Настоящая инструкция разработана в соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовыми актами в области охраны труда и может быть дополнена иными дополнительными требованиями применительно к конкретной должности или виду выполняемой работы с учетом специфики трудовой деятельности в БУ «Междуреченский агропромышленный колледж») (далее - Колледже) и используемых оборудования, инструментов и материалов. Проверку и пересмотр инструкций по охране труда организует работодатель. Пересмотр инструкций должен производиться не реже одного раза в 5 лет.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. К самостоятельной работе по очистке корнеплодов и картофеля допускаются лица, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обученные безопасным методам и приемам работы, а также прошедшие проверку знаний требований охраны труда.

1.2. Не реже одного раза в шесть месяцев работник должен проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний к самостоятельной работе не допускаются.

1.3. Не реже одного раза в год работник должен проходить периодический медицинский осмотр и очередную проверку знаний требований охраны труда.

- На работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля, могут воздействовать следующие 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.

1.4. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, а также необходимыми средствами защиты.

1.5. 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.

1.6. 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, убирать 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.

1.7. При привлечении работника к выполнению разовых работ, не входящих в его обязанности, он должен пройти целевой инструктаж по данному виду работ.

1.8. Работник обязан соблюдать трудовую дисциплину, правила внутреннего трудового распорядка.

1.9. Запрещается употреблять спиртные напитки и находиться на территории предприятия в нетрезвом состоянии или под воздействием наркотических и других веществ как в рабочее так и не рабочее время. Работник, нарушивший данное требование подлежит немедленному удалению с территории предприятия.

1.10. Продолжительность рабочего времени работника не может превышать 40 часов в неделю. Продолжительность ежедневной работы (смены) определяется правилами внутреннего трудового распорядка.

1.11. В течение рабочей смены работнику должен быть предоставлен перерыв для приема пищи, продолжительностью не более 2 часов и не менее 30 минут. Время начала и окончания перерыва определяется правилами внутреннего трудового распорядка.

1.12. Для питья следует употреблять воду из кулеров, оборудованных фонтанчиков или питьевых бачков.

1.13. Принимать пищу следует в оборудованных помещениях (столовой, буфете, комнате приема пищи).

1.14. Работник должен уметь оказывать первую помощь пострадавшему при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, правила пользования ею.

1.15. Лица, нарушившие требования настоящей инструкции, могут быть привлечены к ответственности в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. 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.

2.5. 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).

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

2.7. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу картофелеочистительной машины на холостом ходу.

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА 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.

3.9. 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).

3.10. Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- делать 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.

3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

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

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

3.14. Использовать при ручной очистке лука вытяжной шкаф.

3.15. 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.

3.16. 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 ОХРАНЫ ТРУДА 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 по телефону 104.

4.4. При возникновении пожара необходимо вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению, эвакуации людей. Сообщить о случившемся руководителю.

4.5. При поражении электрическим током необходимо немедленно отключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.6. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить руководителю о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА 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.

Разработал:
Шеф-повар
Гаевец Татьяна Сергеевна

Согласовал:
Специалист по ОТ
Сафин С.О.

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

с инструкцией по охране труда при очистке корнеплодов и картофеля

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				
32.				