



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ГАПОУ БТОТИС)

665930, Иркутская обл., Слюдянский район,
г. Байкальск, микрорайон Южный, 4 квартал, 1.
телефаксы: (395-42)3-23-40, 3-23-27, 3-20-26, 3-23-01, 3-20-48,
телефоны: 3-22-57; 3-33-64; 3-32-39; 3-32-03; 3-34-23.

e-mail: btotis@mail.ru
сайт: www.btotis.ru

ИНСТРУКЦИЯ № ИОТ-04.046-2024

ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ

Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с инструкцией и рекомендациями,
распишитесь в журнале регистрации инструктажей

Нормативные ссылки

Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, Приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н;

Постановление Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 декабря 2020 года п 40 Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 "санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда";

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем".

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 1.1. Для работы на овощерезательной машине допускаются лица, имеющие представление об опасных производственных факторах и правилах эксплуатации.
- 1.2. При обслуживании овощерезательной машины работники должны быть одеты в специальную и сухую одежду.
- 1.3. Опасными производственными факторами при работе на овощерезательной машине являются электрическое напряжение, вращающиеся части работающего механизма машины, режущий механизм.
- 1.4. Работающие на овощерезательной машине обязаны строго выполнять правила безопасности и требования настоящей инструкции.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- 2.1. Проверить целостность электроизоляции и наличие заземления. Проверить целостность кнопочного выключателя.
- 2.2. Перед засыпкой овощей через загрузочный бункер их необходимо тщательно промыть.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 3.1. Включить электродвигатель и через загрузочный бункер засыпать промытые сырые овощи. Овощи должны поступать на резательный механизм равномерно и в достаточном количестве, в противном случае качество нарезки ухудшится.
- 3.2. Запрещается проталкивать овощи руками к вращающемуся ножевому диску, для этого следует использовать деревянный пестик.
- 3.3. Категорически запрещается во время работы отвлекаться, покидать рабочее место до окончания работы машины, а также отвлекать работающих на овощерезательной машине.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. При возникновении аварийной ситуации необходимо немедленно отключить овощерезательную машину от электросети, поставить в известность заведующую производством столовой.
- 4.2. При необходимости оказать первую медицинскую помощь пострадавшему и вызвать скорую.

- 4.3. При несчастном случае - сохранить обстановку, при которой он произошел и оказать содействие в его расследовании.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ.

- 5.1. По окончании работы на овощерезательной машине необходимо разобрать машину, промыть и просушить ее части. Смазать пищевым несоленым жиром, чтобы не появилась ржавчина на рабочем вале и ножах.
- 5.2. При снятии диска с ножами с горизонтального вала использовать специальный крючок.
- 5.3. При выявленных неполадках в процессе эксплуатации поставить в известность заведующего столовой.
- 5.4. Производить ремонт овощерезательной машины неспециалисту запрещается.
- 5.5. Обслуживание оборудования: смазку, крепление, заточку или замену ножей, проводит механик техникума.

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

С Инструкцией № ИОТ-04.046-2024 “ По охране труда при эксплуатации овощерезательной машины ” ознакомлен.

Дата	Подпись	Фамилия Имя Отчество	Должность
		Упатова И.А.	Зав.столовой