



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-04.050-2024
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ
КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ

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 n 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".

Байкальск, 2024

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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 БЕЗОПАСНОСТИ 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;
- 2.4. 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;
- 2.5. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п) и исправность нулевой защиты.

- 2.6. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
- 2.7. Перед пуском машин необходимо убедиться, что на ней не производится никаких работ и предупредить находящийся вблизи персонал о предстоящем пуске.
- 2.8. Исключить возможность нахождения в рабочей камере и вблизи движущихся частей машины посторонних предметов.
- 2.9. Освободить от посторонних предметов рабочую камеру, убедиться в том, что она заземлена, проверить состояние электропроводки.
- 2.10. 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 БЕЗОПАСНОСТИ 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 В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в столовой прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п., при 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. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая доврачебная помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения и сообщить администрации техникума.
- 4.4. При возникновении пожара немедленно эвакуировать обучающихся из столовой, активировать кнопку пожарной сигнализации, сообщить о пожаре администрации техникума и в ближайшую пожарную часть по тел. 01 и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.
- 4.5. 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 БЕЗОПАСНОСТИ 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.
- 5.4. Произвести уборку мусора, отходов используя для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
- 5.5. Машину промыть на холостом ходу, корпус протереть тканью, заклинившие клубни извлечь крючком только после полного останова машины.
- 5.6. Не следует промывать машину сверху из шланга, чтобы исключить попадание воды на электродвигатель.
- 5.7. Сообщить заведующей столовой о замеченных неполадках.
- 5.8. Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

С Инструкцией № ИОТ-04.050-2024 “ По охране труда при эксплуатации картофелечистки ” ознакомлен.

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