**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Самарской области средняя общеобразовательная школа**

**«Образовательный центр имени В.Н. Татищева» с. Челно-Вершины**

**муниципального района Челно-Вершинский Самарской области**

**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

**Председатель профкома Директор школы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Сергеева \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Моисеева**

**ИНСТРУКЦИЯ № 90**

**по охране труда для работника, выполняющего работу по очистке корнеплодов и картофеля.**

ИОТ – 090 -2022

1. **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. На основании настоящей инструкции разрабатывается инструкция  
но охране груда для работника, выполняющего работу но очистке корнеплодов и картофеля, с учетом условий работы в конкретной организации

1.2. Работник, выполняющий работу по очистке корнеплодов и картофеля, обязан пройти вводный инструктаж по охране труда у специалиста по охране труда или ответственного лица. О проведении вводного инструктажа делают запись в журнале регистрации вводного инструктажа.

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

1) подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара; 2) пониженная температура воздуха рабочей зоны;

3) повышенный уровень шума на рабочем месте;

4) повышенная влажность воздуха, повышенная подвижность воздуха;

5) повышенное значение напряжения в электрической цепи;

6) недостаточная освещенность рабочей зоны;

7) острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары, физические перегрузки.

1.4. 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.

1.5. Работнику, выполняющему работу по очистке корнеплодов и  
картофеля, следует:

1) оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в  
гардеробной;

2) перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос,

3) работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения,

4) после посещения туалета мыть руки с мылом;

5) не принимать пищу на рабочем месте.

1.6. Работник, выполняющий работу по очистке корнеплодов и картофеля, несет ответственность за нарушение требований настоящей инструкции в соответствии с действующим законодательством.

1.7. Инструкция по охране труда после прохождения работником,  
выполняющим работу по очистке корнеплодов и картофеля, первичного  
инструктажа на рабочем месте выдается ему под расписку или вывешивается на рабочем месте.

1. **ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА 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:

1) обеспечить наличие свободных проходов;

2) проверить прочность крепления картофелеочистительной машины к фундаменту;

3) удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

4) проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами.  
2.4. Проверить внешним осмотром:  
1) достаточность освещения рабочей зоны;  
2) отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;  
3) надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств

оборудования;

4) 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;

5) наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования (клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.);

6) целостность абразивов и наличие загрузочной воронки в картофелеочистительных машинах;

7) отсутствие посторонних предметов в рабочей камере и вокруг оборудования;

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

9) состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых не ограждённых люков, колодцев);

10) 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.

1. **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 нормам и 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 рыв-  
ков 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:

1) использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями, производить резкие движения;  
 2) проверять остроту лезвия рукой;

3) оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;  
опираться на мусат при правке. 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:

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

2) предупреждать о предстоящем пуске машины работников, находящихся рядом;

3)включать и выключать машину сухими руками и только при помощи кнопок «**Пуск**» и «**Стоп**»;

4) не прикасаться к открытым и награжденным токоведущим частям  
машины, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

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

6) надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы;

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

8) соблюдать нормы загрузки машины продукцией; не опускать руки в рабочую камеру картофелеочистительной машины во время ее работы;

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

10) 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:

1) работать со снятыми заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, окнами и т.н.;

2)превышать допустимые скорости работы машины;  
 3) эксплуатировать машину без загрузочного окна с крышкой, бункера загрузочной воронки со шторками, препятствующих выбросу клубней, и разгрузочных устройств;

4) проталкивать продукт руками или посторонними предметами,  
работать на машине с дефектными абразивами (сколы, трещины);  
 5) оставлять без надзора работающую машину, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц;

6) 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:

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

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

3) 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 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 этой цели щетки, совки и другие приспособлении.

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.

Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.М. Зайдуллин