

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №5 ИМ. В.К. БОЙЧЕНКО»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель первичной
профсоюзной организации

Директор МБОУ «СОШ №5
им. В.К. Бойченко»

_____ Ж.В. Киричок

_____ Р.Р. Ахметов

« ____ » _____ 2022 г.

« ____ » _____ 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА**

при выполнении работ по очистке плодоовощей и картофеля

ИОТ ПР 16

Введена в действие с 01.01.2023 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО ОЧИСТКЕ
ПЛОДООВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ
МБОУ «СОШ №5 ИМ. В.К. БОЙЧЕНКО»**

I. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Инструкция по охране труда при выполнении работ по очистке плодоовощей и картофеля в МБОУ «СОШ №5 им. В.К. Бойченко» (далее – Инструкция, Организация) устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы, а также определяет требования охраны труда в аварийных ситуациях, безопасные методы и приемы выполнения работ.

1.2. Настоящая инструкция разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 29.10.2021 № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», разделом X ТК РФ и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.3. Выполнять работы при выполнении работ по очистке плодоовощей и картофеля разрешается лицам в возрасте не моложе 18 лет, прошедшим инструктаж по охране труда, обязательный медосмотр и не имеющим противопоказаний по здоровью.

1.4. Работник при выполнении работ по очистке плодоовощей и картофеля с целью соблюдения правил охраны труда обязан:

- выполнять все свои должностные обязанности, инструкции охраны труда, пожарной безопасности;
- проходить вводный и первичный инструктажи на рабочем месте;
- постоянно, в соответствии с утвержденным графиком, проходить периодические медосмотры, инструктажи по охране труда;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, трудовую дисциплину, а также правила поведения на территории и в помещениях Организации. При передвижении по территории и в помещениях следует пользоваться только установленными проходами;
- соблюдать установленные режимы труда и отдыха (в соответствии с графиком работы);
- выполнять все требования личной гигиены, поддерживать чистоту на рабочем месте;
- немедленно сообщать непосредственному или вышестоящему руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни или здоровью работающих и окружающих, произошедшем несчастном случае, ухудшении состояния своего здоровья;
- уметь оказывать медицинскую помощь пострадавшим при несчастных случаях;
- знать номера телефонов для вызова экстренных служб (пожарно-спасательной службы, скорой медицинской помощи, аварийной службы газового хозяйства и т. д.) и срочного информирования непосредственного и вышестоящих руководителей;
- знать место хранения аптечки, пути эвакуации людей при чрезвычайных ситуациях.

1.5. В процессе работы возможно воздействие следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка, наклоны корпуса тела работника.

- 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 шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.6. Перечень профессиональных рисков и опасностей при выполнении работ по очистке плодоовощей и картофеля:

опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам; опасность падения из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот; опасность удара; опасность быть уколотым или проткнутым в результате воздействия движущихся колющих частей; опасность натывания на неподвижную колющую поверхность (острие).

1.7. При выполнении работ по очистке плодоовощей и картофеля:

необходимо пользоваться следующей спецодеждой, спецобувью и иными СИЗ:

- халат из хлопчатобумажной ткани;
- косынка;
- перчатки.

1.8. Уборочный инвентарь, применяемый для уборки санузлов, должен иметь яркую сигнальную маркировку, отличающуюся от маркировки уборочного инвентаря, применяемого для уборки иных помещений.

1.9. При протирке окон и стен время уборки помещений необходимо соблюдать правила противопожарной защиты, знать, где находятся первичные средства пожаротушения, пути эвакуации на случай возникновения возгорания.

1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен доложить администрации Организации.

1.11. При протирке окон и стен помещений следует соблюдать правила ношения спецодежды, спецобуви, иных СИЗ, использования коллективных средств защиты, соблюдать правила личной гигиены.

1.12. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм работник должен:

- мыть руки с мылом, использовать кожные антисептики после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи;
- соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СП 2.2.3670-20, СанПиН 1.2.3685-21.

1.13. Лиц, допустивших неисполнение или любое нарушение инструкции по охране труда, привлекают к дисциплинарной ответственности согласно правилам внутреннего трудового распорядка и, если необходимо, подвергают внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ 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 БЕЗОПАСНОСТИ 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 непечно 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 БЕЗОПАСНОСТИ 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 БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

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.

5.6. Докладить руководителю об имевших место проблемах и о принятых мерах.

5.7. Снять, осмотреть, привести в порядок и убрать в шкафчик санитарную одежду и обувь.

Инструкцию разработал: _____ /О.Н. Головкин/

С инструкцией ознакомлен (а)

«__» _____ 202__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 202__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 202__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 202__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 202__ г. _____ / _____ /