**НОВООДЕСЬКИЙ ЛІЦЕЙ №2**

**НОВООДЕСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ МИКОЛАЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

|  |
| --- |
|  |



**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказом від 30.06.2023 р. №71-г

**ІНСТРУКЦІЯ №54**

**З ОХОРОНИ ПРАЦІ**

**ПО ОЧИСТЦІ КОРНЕПЛОДІВ І КАРТОПЛІ**

Нова Одеса, 2023р

**Інструкція №54 з охорони праці при очищенні коренеплодів і картоплі**

**1. Загальні положення**

1.1. **Інструкція з охорони праці при очищенні коренеплодів і картоплі** розроблена відповідно до Закону України «Про охорону праці» (Постанова ВР України від 14.10.1992 № 2694-XII) в редакції від 20.01.2018р, на основі «Положення про розробку інструкцій з охорони праці», затвердженого Наказом Комітету по нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики України від 29 січня 1998 року № 9 в редакції від 1 вересня 2017 року.

1.2. Дана *інструкція з охорони праці при очищенні коренеплодів і картоплі* розроблена з метою запобігання фактів травмування та забезпечення безпечної роботи працівників харчоблоку під час очищення коренеплодів і картоплі.

1.3. До самостійної роботи з очищення коренеплодів та картоплі допускаються особи, які пройшли медичний огляд, вступний інструктаж з охорони праці, первинний інструктаж з охорони праці на робочому місці, стажування і навчання пристрою і правил експлуатації машин для очищення коренеклубнеплодів; перевірку знань в обсязі I групи з електробезпеки (при використанні обладнання, що працює від електричної мережі), теоретичних знань і набутих навичок безпечних способів роботи.

1.4. На працівника, який виконує роботу з очищення коренеплодів і картоплі, можуть впливати такі небезпечні і шкідливі виробничі фактори:

* рухомі частини технологічного обладнання;
* знижена температура повітря робочої зони;
* підвищений рівень шуму на робочому місці;
* підвищена вологість повітря;
* підвищене значення напруги в електричному ланцюзі;
* недостатня освітленість робочої зони;
* гострі кромки, задирки і нерівності поверхонь обладнання, інструменту, інвентарю, тари;
* фізичні перевантаження.

1.5. Працівник повинен бути забезпечений санітарним одягом, взуттям, необхідними засобами захисту:

* косинка біла бавовняна, ковпак або сіточка для волосся;
* фартух прогумований з нагрудником;
* при мийці картоплі додатково калоші гумові;
* рукавички гумові.

1.6. Працівник, який виконує роботу з очищення коренеплодів і картоплі, сповіщає свого безпосереднього керівника про будь-яку ситуацію, що загрожує життю і здоров'ю людей, про кожен нещасний випадок, що стався на харчоблоці, про погіршення стану свого здоров'я, в тому числі при прояві ознак гострого захворювання.

1.7.Працівнику, який виконує роботу з очищення коренеплодів і картоплі, слід:

* залишати верхній одяг, взуття, головний убір, особисті речі в гардеробі;
* перед початком роботи мити руки з милом, одягати чистий санітарний одяг, прибирати волосся під ковпак (косинку) або надягати спеціальну сіточку для волосся;
* працювати в чистому санітарному одязі, змінювати його в міру забруднення;
* після відвідування туалету мити руки з милом;
* не приймати їжу на робочому місці;
* для пиття вживати воду з кулерів, обладнаних фонтанчиків або питних бачків.

1.8. Для попередження і запобігання поширенню шлунково - кишкових, паразитарних та інших захворювань працівник зобов'язаний: коротко стригти нігті; ретельно мити руки з милом перед початком роботи, після кожної перерви в роботі і зіткнення з забрудненими предметами, а також після відвідування туалету.

1.9. Працівник повинен бути навчений і мати навички надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках, знати місця розташування аптечки, а також засобів пожежогасіння.

1.10. Особи, які порушили вимоги цієї інструкції, можуть бути притягнуті до відповідальності в порядку, установленому чинним законодавством.

**2. Вимоги безпеки перед початком роботи**

2.1. Надіти і застебнути санітарний одяг на всі гудзики (зав'язати зав'язки), не допускаючи звисаючих кінців одягу.

2.2. Не заколювати одяг шпильками, голками, не тримати в кишенях одягу гострі, ламкі предмети.

2.3. Перевірити оснащеність робочого місця необхідним для роботи обладнанням, інвентарем, пристроями та інструментом.

2.4. Підготувати робоче місце для безпечної роботи:

* забезпечити наявність вільних проходів;
* перевірити міцність кріплення картоплеочисної машини до фундаменту;
* зручно і стійко розмістити запаси сировини, інструмент, пристосування відповідно до частоти використання і витрачання;
* перевірити наявність і справність дерев'яної решітки під ногами.

2.5. Перевірити зовнішнім оглядом:

* достатність освітлення робочої зони;
* відсутність звисаючих і оголених кінців електропроводки;
* надійність закриття всіх струмоведучих і пускових пристроїв обладнання;
* наявність і надійність заземлюючих з'єднань (відсутність обривів, міцність контакту між металевими нетоковедучими частинами машини і заземлюючим проводом). Не приступати до роботи при відсутності або ненадійності заземлення;
* наявність, справність, правильну установку і надійне кріплення огорож рухомих частин обладнання (кліноременних та інших передач, сполучних муфт і т.п.);
* цілісність абразивів і наявність завантажувальної воронки в картоплеочисних машинах;
* відсутність сторонніх предметів в робочій камері і навколо обладнання;
* справність гумової ущільнюючої прокладки на дверцятах розвантажувального люка і замикаючого пристрою;
* стан підлог (відсутність вибоїн, нерівностей, слизькості);
* справність застосовуваного інвентарю, пристроїв та інструменту (рукоятки ножів повинні бути чистими, гладкими, без сколів, тріщин і задирок, щільно насадженими, неслизькими і зручними для захоплення, мати необхідний упор для пальців руки, не деформованими від впливу гарячої води; полотна ножів повинні бути гладкими, відполірованими, без вм'ятин і тріщин).

2.6. Провести необхідну збірку обладнання, правильно встановити і надійно закріпити знімні деталі і механізми.

2.7. Перевірити справність пускорегулюючої апаратури і роботу картоплеочисної машини на холостому ходу.

2.8. Про всі виявлені несправності обладнання, інвентарю, електропроводки та інші неполадки повідомити свого безпосереднього керівника і приступити до роботи тільки після їх усунення.

**3. Вимоги безпеки під час роботи**

3.1. Виконувати тільки ту роботу, за якою пройшов навчання, інструктаж з охорони праці та до якої допущений особою, відповідальною за безпечне виконання робіт.

3.2. Не доручати свою роботу ненавченим і стороннім особам.

3.3. Застосовувати необхідне для безпечної роботи справне устаткування, інструмент, пристосування та засоби індивідуального захисту, передбачені відповідними типовими нормами безкоштовної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту; використовувати їх тільки для тих робіт, для яких вони призначені.

3.4. Дотримуватися правил переміщення в приміщенні, користуватися тільки встановленими проходами.

3.5. Утримувати робоче місце в чистоті, своєчасно прибирати з підлоги розсипані продукти, відходи, розлиту воду.

3.6. Не загромоджувати робоче місце, проходи до нього і між обладнанням, стелажами, штабелями з картоплею і овочами, проходи до пультів управління, рубильників, шляхи евакуації та інші проходи порожньою тарою, інвентарем, зайвими запасами сировини, готовою продукцією.

3.7. Вентилі, крани на трубопроводах відкривати повільно, без ривків і великих зусиль. Не застосовувати для цих цілей молотки, гайкові ключі та інші предмети.

3.8. При роботі з ножем дотримуватися обережності, берегти руки від порізів.

3.9. При перервах в роботі вкладати ніж в пенал (футляр). Не ходити і не нахилятися з ножем в руках, не переносити ніж, не вкладений у футляр (пенал).

3.10. Під час роботи з ножем не допускається:

* використовувати ножі з неміцно закріпленими полотнами, з рукоятками, що мають задирки, з затупленими лезами;
* робити різкі рухи;
* перевіряти гостроту леза рукою;
* залишати ніж під час перерви в роботі на столі без футляра;
* спиратися на мусат при правці ножа. Правити ніж об мусат слід осторонь від інших працівників.

3.11. Пересувати візки, пересувні стелажі в напрямку «від себе».

3.12. Переносити сировину тільки в справній тарі. Не завантажувати тару більш номінальної маси брутто.

3.13. Не використовувати для сидіння випадкові предмети (ящики, бочки і т. п.), обладнання.
3.14. Використовувати при ручному очищенні цибулі витяжну шафу.

3.15. Під час роботи на картоплеочисній машині:

* дотримуватися вимог безпеки, викладених в експлуатаційній документації заводу-виробника, використовувати машину тільки для тієї роботи, яка передбачена інструкцією з експлуатації;
* попереджати про майбутній пуск машини працівників, що знаходяться поруч;
* включати і вимикати машину сухими руками і тільки за допомогою кнопок «пуск» і «стоп»;
* не торкатися до відкритих і неогороджених струмоведучих частин машини, оголених і з пошкодженою ізоляцією дротів;
* встановлювати (знімати) терткові робочі елементи за допомогою спеціального гачка при вимкненому електродвигуні машини;
* надійно закріплювати змінні виконавчі механізми, робочі органи;
* завантаження картоплі або коренеплодів здійснювати через бункер рівномірно, при включеному електродвигуні і після подачі води в робочу камеру;
* дотримуватися норм завантаження машини продукцією;
* не опускати руки в робочу камеру картоплеочисної машини під час її роботи;
* не видаляти застряглі бульби руками, використовувати для цієї мети спеціальні пристосування;
* оглядати, регулювати, усувати виниклу несправність машини, встановлювати (знімати) робочі органи, витягувати застряглий продукт, очищати використовуване обладнання тільки після того, як воно зупинено за допомогою кнопки «стоп», відключено від джерела живлення і на пусковому пристрої вивішений плакат «Не включати! Працюють люди!», а також після повної зупинки обертових і рухомих частин, що мають небезпечний інерційний хід.

3.16. При використанні картоплеочисної машини не допускається:

* працювати зі знятими загороджувальними і запобіжними пристроями, з відкритими дверцятами, кришками, вікнами і т.п.;
* перевищувати допустимі швидкості роботи машини;
* експлуатувати машину без завантажувального вікна з кришкою, бункера, завантажувальної воронки зі шторками, що перешкоджають викиду бульб, і розвантажувальних пристроїв;
* проштовхувати продукт руками або сторонніми предметами;
* працювати на машині з дефектними абразивами (відколи, тріщини);
* залишати без нагляду працюючу машину, допускати до її експлуатації необучених і сторонніх осіб;
* складати на машину інструмент, продукцію, тару.

**4. Вимоги безпеки після закінчення роботи**

4.1. Вимкнути і надійно знеструмити обладнання за допомогою рубильника або пристрою, що його замінює і запобігає випадковому пуску. На пусковий пристрій вивісити плакат " Не вмикати! Працюють люди!".

4.2. Зняти завантажувальну воронку, очистити від відходів і промити робочу камеру машини водою зі шланга.

4.3. Не проводити прибирання сміття, відходів безпосередньо руками, використовувати для цих цілей щітки, совки та інші пристосування.

4.4. При мийці приміщення стежити, щоб вода не потрапляла в електродвигун і електропусковий пристрій машини.

4.5. Закрити вентилі (крани) на трубопроводах холодної води.

4.6. Доповісти керівнику про проблеми, що мали місце, і про вжиті заходи.

4.7. Зняти, оглянути, привести в порядок і прибрати в шафу санітарний одяг і взуття.

4.8. Вимити руки з милом.

**5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях**

5.1. При виникненні поломки обладнання, що загрожує аварією на робочому місці в харчоблоці: припинити його експлуатацію, а також подачу до нього електроенергії, води, сировини, тощо; доповісти про вжиті заходи безпосередньому керівникові (працівникові, який відповідає за безпечну експлуатацію устаткування) і діяти згідно з отриманими вказівками.

5.2. В аварійній обстановці: оповістити про небезпеку оточуючих людей, доповісти безпосередньому керівнику про те, що трапилося і діяти згідно з планом ліквідації аварій.

5.3. При виникненні пожежі необхідно евакуювати працівників з приміщення, викликати пожежну команду за телефоном 101 та терміново вжити заходів до пожежогасіння наявними засобами вогнегасіння. В обов'язковому порядку повідомити про те, що трапилося керівнику.

5.4. При ураженні електричним струмом голосно покликати на допомогу.

5.5. При ураженні електричним струмом іншого працівника необхідно негайно відключити працююче електрообладнання, звільнити потерпілого від дії електричного струму, надати першу допомогу потерпілому, викликати медпрацівника установи (організації) або швидку допомогу, сповістити про подію безпосередньому керівникові.

5.6. При нещасному випадку звільнити потерпілого від дії травмуючого фактора, надати йому першу допомогу, при необхідності викликати бригаду швидкої допомоги по телефону 103. Повідомити керівника про подію. По можливості зберегти обстановку, якщо це не призведе до аварії або травмування інших людей.

**6. Завершальні положення інструкції**

* 1. Перевірка і перегляд інструкції повинна здійснюватися не рідше одного разу на 5 років.
	2. Дана інструкція повинна бути достроково переглянута в наступних випадках:
* при перегляді міжгалузевих і галузевих правил і типових інструкцій з охорони праці та техніки безпеки;
* за результатами аналізу матеріалів розслідування аварій та нещасних випадків;
* на вимогу Державної служби України з питань праці.
	1. Якщо протягом 5 років з дня затвердження (введення в дію) даної інструкції умови не змінюються, то її дія автоматично продовжується на наступні 5 років.
	2. Відповідальність за своєчасне внесення змін і доповнень, а також перегляд даної інструкції покладається на відповідального за охорону праці співробітника загальноосвітнього навчального закладу.

