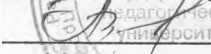


СОГЛАСОВАНО


Председатель профсоюзного
комитета сотрудников


З.Б. Латыпова
«03» марта 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО

«БГПУ им. М. Акмуллы»


Р.М. Асадуллин
«03» марта 2017 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА № С-11-ОТ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО ОЧИСТКЕ ПЛОДООВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ

1. Общие требования безопасности

1.1. В качестве изготовителя пищевых полуфабрикатов к работам по очистке плодоовощей и картофеля допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по охране труда и проходит:

- стажировку;
- обучение правилам эксплуатации машин для очистки корнеплодов, курс по санитарно - гигиенической подготовке со сдачей зачета;
- проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности для использования оборудования, работающего от электрической сети;
- теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

- проверку знаний по электробезопасности;
- периодический медицинский осмотр;
- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте.

1.4. Со дня установления беременности женщинам должно обеспечиваться выполнение работы в свободной переменной позе сидя-стоя.

1.5. На работника могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- 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;
- физические перегрузки.

1.6. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной

защиты:

- куртка светлая хлопчатобумажная — на 4 месяца;
- косынка белая хлопчатобумажная — на 6 месяцев;

На предприятиях общественного питания при очистке корнеплодов:

- фартук прорезиненный с нагрудником ГОСТ 12.4.029 — 76 — на 12 месяцев;

- при мойке картофеля дополнительно галоши резиновые ГОСТ 126 — 79 — на 12 месяцев;

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом (желательно дезинфицирующим) перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить исправность применяемого оборудования.

2.2. В картофелеочистительной машине проверить:

- целостность абразивов и наличие загрузочной воронки;
- отсутствие посторонних предметов в рабочей камере.

2.3. Проверить работу машины на холостом ходу.

2.4. Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины следует тщательно проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок. Не проверять режущую кромку ножа рукой.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Загружать корнеплоды при включенном электродвигателе машины и после подачи воды в рабочую камеру.

3.2. Устанавливать (снимать) терочный диск с помощью специального крючка при выключенном электродвигателе картофелеочистительной машины.

3.3. Не опускать руки в рабочую камеру картофелеочистительной машины во время ее работы.

3.4. Не удалять застрявшие корнеплоды руками, использовать для этой цели специальные приспособления.

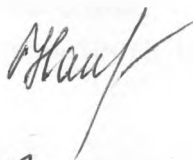
3.5. Использовать при ручной очистке лука вытяжной шкаф.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Закрывать вентиль на подводящем водопроводе.

4.2. Очистить отверстие в дне рабочей камеры машины с помощью специального приспособления.

Директор столовой



Е.Н. Нафикова

Согласовано:

Начальник службы безопасности



К.А. Шавлохов