

**Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Ленинградская школа № 14 для детей с ограниченными возможностями здоровья»**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома

 К.Р. Перовская

Протокол №46 от «29» августа 2022г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы №14

 Г. А. Шевцова

Приказ №153-ОД от 29.08.2022г.

№3.52.

**Инструкция  
по охране труда при очистке корнеплодов (картофеля) и овощей**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при очистке корнеплодов (картофеля) и овощей составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Данная инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока (кухни) по очистке корнеплодов, овощей (картофеля).

1.3. К самостоятельной работе по очистке корнеплодов и картофеля допускаются лица, которые изучили настоящую инструкцию по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.

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

- перемещаемые сырье, тара;
- пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

1.5. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, необходимыми средствами защиты:

- косынка белая хлопчатобумажная, колпак или сеточка для волос;
- фартук прорезиненный с нагрудником;
- при мойке картофеля дополнительно галоши резиновые;
- перчатки резиновые.

1.6. Работник, выполняющий работу по очистке корнеплодов (картофеля) и овощей, извещает заведующего производством (шеф-повара) о любой ситуации, угрожающей

жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на пищеблоке, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

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

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, убирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу на рабочем месте;
- для питья употреблять воду из кулеров, оборудованных фонтанчиков или питьевых бачков.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зеленкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.9. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.10. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при очистке корнеплодов (картофеля, свеклы) и овощей, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

## **2. Требования охраны труда 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;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

2.5. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие посторонних предметов в рабочей зоне и вокруг;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- 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. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

### **3. 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 исправный 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. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

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 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 непрочно 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.

### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте в пищеблоке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, и т.п.; доложить о принятых мерах заведующему производством (шеф-повару)

(работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.3. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.4. При возникновении пожара необходимо эвакуировать работников из помещения, вызвать пожарную команду по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению имеющимися средствами огнетушения. Проинформировать о случившемся заведующего производством (шеф-повара).

4.5. При поражении электрическим током громко позвать на помощь.

4.6. При поражении электрическим током иного работника необходимо немедленно отключить работающее электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оперативно оказать первую помощь пострадавшему, вызвать медработника учреждения (организации) или «скорую помощь», сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

4.7. 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 охраны труда по окончании работы**

5.1. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.2. Закрыть вентили (краны) на подводящих трубопроводах холодной воды.

5.3. Докладывать руководителю об имевших место проблемах и о принятых мерах.

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

5.5. Вымыть руки с мылом.

Инструкцию по охране труда разработал:

Заместитель директора по БОП

Черкасова Е.В.

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_



«    » \_\_\_\_\_ 20     г.

\_\_\_\_\_