

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД № 326

МАДОУ - детский сад № 326

620073, г. Екатеринбург, ул. Крестинского, 39 а, тел: +7(343) 218-35-08

эл. адрес: [mdou326@eduekb.ru](mailto:mdou326@eduekb.ru), сайт: <https://326.tvoysadik.ru>

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель ПК

МАДОУ - детского сада № 326

 Мусихина О.В.

Протокол. № 2

от 26.12.2022 г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий

МАДОУ - детского сада № 326

 И.А. Новикова

Приказ № 299

от 26.12.2022 г.



**СОГЛАСОВАНО:**

Общим собранием работников

МАДОУ - детского сада № 326

Протокол № 3 от 26.12.2022г.

**Инструкция по охране труда  
при работе с картофелечисткой  
МАДОУ- детского сада № 326  
ИОТ № 42 – 2023**

Введено с 01.01.2023г.

Екатеринбург, 2022 г

## **1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

- 1.1. К самостоятельной работе с картофелечисткой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию, здоровья, полностью ознакомленные с механизмом картофелечистки, приспособлениями, обученные правильным обращениям с ним и безопасными приемами работы.
- 1.2. Опасные производственные факторы:
  - травмирование рук при работе без специальных толкателей;
  - поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса картофелечистки и отсутствии диэлектрического коврика.
- 1.3. При работе с картофелечисткой используется специальная одежда: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, фартук клеенчатый, сапоги и перчатки резиновые, а также средства индивидуальной защиты: диэлектрический коврик.
- 1.4. Нельзя работать на неисправном инструменте. Не производить ремонт самостоятельно.
- 1.5. Не допускать на свое рабочее место лиц, не имеющих отношения к порученной работе.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

- 2.1. Правильно надеть спецодежду: волосы убрать под головной убор, застегнуть обшлага рукавов на пуговицы.
- 2.2. Проверить санитарное состояние: возле рабочего места должно быть сухо, резиновый коврик.
- 2.3. Проверить техническое состояние: заземления, сборки (укомплектованность), подачи воды.
- 2.4. Проверить работу картофелечистки на холостом ходу.
- 2.5. Подготовить картофель для обработки.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

- 3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить картофелечистку в сеть.
- 3.2. Закрыть дверцу загрузочного люка, включить автоматический выключатель.
- 3.3. Включить машину нажатием кнопки «Пуск» на пульте машины.
- 3.4. Открыть кран и пустить в рабочую камеру воду.
- 3.5. Необходимую порцию вымытого картофеля загружать в рабочую камеру через загрузочную воронку.
- 3.6. Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.
- 3.7. При загрузке продукта необходимо исключить попадания в рабочую камеру инородных тел.
- 3.8. Не перегружать приемную камеру, следить за нормальным выводом из машины воды с мезгой через сливной шланг.

- 3.9. После окончания процесса очистки установить под лотком разгрузочного люка емкость для сбора очищенного продукта, осторожно открыть дверцу разгрузочного люка и выгрузить очищенный продукт.
- 3.10. После выгрузки всей порции продукта закрыть дверцу разгрузочного люка.

#### 4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ



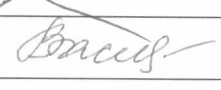

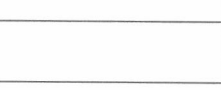
- 4.1. При возникновении неисправности в работе картофелечистки, а также нарушении защитного заземления ее корпуса, работу прекратить и выключить картофелечистку. Работу продолжить после устранения неисправности.
- 4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования картофелечистки, немедленно отключить ее от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.
- 4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации МАДОУ-, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- 5.1. Выключить, вымыть, высушить картофелечистку.
- 5.2. Отключить подачу воды.
- 5.3. Привести в порядок рабочее место, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

##### Лист ознакомления.

С инструкцией по охране труда при работе с картофелечисткой, утвержденной 26.12.2022. заведующим МАДОУ- детского сада № 326, ознакомлен(а):

| № п/п | Ф.И.О.       | Должность  | Дата     | Подпись   |
|-------|--------------|------------|----------|---|
| 1.    | Димитрий ЭН  | шеф повара | 19.06.22 |  |
| 2.    | Тадарова КБ  | повар      | 19.06.22 |  |
| 3.    | Жотимшица Э. | н/п        | 19.06.23 |  |
| 4.    | Василькина   | н/п        | 19.06.23 |  |
| 5.    | Богачева ММ  | н/п        | 01.09.22 |  |
|       |              |            |          |   |
|       |              |            |          |   |
|       |              |            |          |   |
|       |              |            |          |   |
|       |              |            |          |   |
|       |              |            |          |   |
|       |              |            |          |   |



|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|