

Департамент образования Администрации города Екатеринбург  
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 45  
(МАДОУ детский сад № 45)

Академика Сахарова проспект, д. 31В, Екатеринбург, Свердловская область, 620105  
Тел. +7 (343)224-45-20, e-mail: mdou45akadem@eduekb.ru, Сайт: http://45.tvoysadik.ru

ИНН 6671200680, КПП 667101001, ОГРН 1226600000472, ОКТМО 65701000001

СОГЛАСОВАНА:

Общим собранием работников

Представитель работников

МАДОУ детский сад № 45

Н.Ю. Корешкова

Протокол № 1 от 28.08.2025



УТВЕРЖДЕНА:

Заведующий МАДОУ детского сада № 45

Г.Р. Асатова

Приказ № 188-АД от 01.09.2025

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОВОЩЕРЕЗКИ ИОТ № 055



Срок действия установлен:

с 01.09.2025

по 31.08.2030

Заведующий МАДОУ детский сад № 45

Г.Р. Асатова

Срок действия продлен:

с \_\_\_\_\_

по \_\_\_\_\_

Заведующий МАДОУ детский сад № 45

Г.Р. Асатова

## 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция регламентирует основные требования охраны труда при эксплуатации овощерезки.

1.2. К самостоятельной работе допускаются лица, прошедшие вводный инструктаж и инструктажи на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности, инструктаж по электробезопасности, стажировку, обучение по охране труда, первой помощи пострадавшим и правилам использования (применения) средств индивидуальной защиты (при необходимости в установленном порядке).

Обучение работников требованиям охраны труда осуществляется в соответствии с «Положением об организации обучения и проверки знаний по охране труда, порядке и форме стажировки и допуска к самостоятельной работе», утвержденным руководителем учреждения.

1.3. При поступлении на работу работник должен проходить предварительный медицинский осмотр, а в дальнейшем – периодические медицинские осмотры в установленные сроки.

1.4. Работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, утвержденные в МАДОУ детский сад № 45.

1.5. Работник должен быть ознакомлен с режимом труда и отдыха в учреждении и обязательно соблюдать его.

1.6. При эксплуатации овощерезки возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- подвижные части производственного оборудования;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструментов и оборудования.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей, при выполнении должностных обязанностей, указан в карте идентификации опасностей и оценки рисков на соответствующем рабочем месте.

1.8. Работник должен работать в специальной одежде, специальной обуви и в случае необходимости использовать другие средства индивидуальной защиты.

1.9. Работник должен извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью сотрудников и воспитанников, о каждом несчастном случае, происшедшем в учреждении, об ухудшении состояния своего здоровья.

1.10. При обнаружении какой-либо неисправности оборудования, приспособлений и инструмента необходимо сообщить о выявленных недостатках своему непосредственному руководителю. До устранения неисправностей к работе не приступать.

1.11. Работник должен соблюдать правила личной гигиены. По окончании работы, перед приемом пищи необходимо мыть руки с мылом.

1.12. Во избежание электротравм и поражений электрическим током работник не должен прикасаться к открытой электропроводке и кабелям.

1.13. Работник не должен приступать к выполнению разовых работ, не связанных с его прямыми обязанностями по специальности, без получения внепланового или целевого инструктажа.

1.14. Работник должен соблюдать правила пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения, знать места их расположение.

1.15. Курить на территории учреждения запрещается.

1.16. Работник должен знать приемы оказания первой помощи пострадавшему в соответствии с Инструкцией по оказанию первой помощи утвержденной руководителем учреждения.

1.17. Употребление алкогольных и слабоалкогольных напитков, наркотических веществ на работе, а также выход на работу в нетрезвом виде запрещается.

1.18. Не допускается хранить и принимать пищу и напитки на рабочих местах.

1.19. Работник должен соблюдать требования данной инструкции по охране труда. За невыполнение требований данной инструкции по охране труда, работник несет ответственность согласно действующему законодательству РФ.

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

2.1. Осмотреть и подготовить свое рабочее место, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы, проверить достаточность освещения рабочей поверхности (зоны), отсутствие слепящего действия света.

2.3. Проверить состояние пола на рабочем месте. Если пол скользкий или мокрый, потребовать, чтобы его вытерли, или сделать это самому.

2.4. Проверить и надеть специальную одежду, специальную обувь, приготовить другие средства индивидуальной защиты. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.5. Проверить оснащенность рабочего места необходимыми для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями. Проверить исправность оборудования и приспособлений. Запрещается работать неисправными приспособлениями или на неисправном оборудовании.

2.6. Проверить наличие и надежность подсоединение к корпусу овощерезки защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

2.7. Проверить работу овощерезки на холостом ходу путем кратковременного ее включения.

2.8. Подготовить к обработке на овощерезке продукты.

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

3.1. Работник должен выполнять только ту работу, для которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ. Запрещается перепоручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.2. При выполнении работ необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами, не отвлекать других от работы.

3.3. Работник обязан применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Во время работы соблюдать требования технологических инструкций и инструкций заводов-изготовителей оборудования.

3.5. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения материалами, инвентарем, инструментом, приспособлениями, отходами, прочими предметами.

3.6. Во время исполнения своих должностных обязанностей использовать полагающиеся средства индивидуальной защиты по назначению и бережно к ним относиться.

3.7. Предупредить о предстоящем пуске овощерезки работников, находящихся рядом.

3.8. Встать на диэлектрический коврик и включить овощерезку.

3.9. Включать и выключать овощерезку сухими руками и только при помощи кнопок «пуск», и «стоп».

3.10. Продукты для обработки на овощерезке закладывать в приемную камеру не крупными кусками.

3.11. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку овощерезки руками, для этой цели использовать специальные толкатели.

3.12. Не перегружать приемную камеру овощерезки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями.

3.13. При подготовке овощей проверить отсутствие посторонних твердых предметов (щепки, стружка и т.п.)

3.14. При возникновении неисправности в работе электроовощерезки, а также нарушении защитного заземления ее корпуса, работу прекратить и выключить овощерезку, работу продолжить после устранения неисправности.

3.15. Проводить санитарную обработку оборудования и периодическую очистку только специальным инвентарем после полной остановки овощерезки.

3.16. Не допускать работу овощерезки с поврежденными частями: защитными устройствами, крышками, ножами, пультом управления, контрольными лампами и органами управления.

3.17. Все работы по уборке оборудования и замену быстроизнашивающихся частей проводить только при выключенном эл. питании.

3.18. Использовать овощерезку только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по ее эксплуатации.

3.19. Не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям овощерезки, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам.

3.20. Регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить при выключенном электродвигателе.

3.21. Производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на овощерезке.

3.22. Очищать дисковый нож, осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность овощерезки, извлекать застрявший продукт, очищать нож только после того, как она остановлена с помощью кнопки «стоп», отключена от источника питания.

3.23. Данная инструкция не может предугадать все опасные производственные факторы. Всегда будьте аккуратны во время производства работ.

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

4.1. На рабочем месте основными причинами возможных аварий и аварийных ситуаций могут являться:

- получение травм, ушибов и других повреждений по причине нарушения правил эксплуатации, неисправности и несовершенство технологического оборудования;
- поражение электрическим током по причине нарушения правил эксплуатации и неисправности электрооборудования;
- получение травм, ушибов и других повреждений по причине нарушения требований правил организации и ведения технологических процессов;
- возникновение пожара по причине нарушения общего противопожарного режима, курение в не предназначенных (не отведенных) для этого местах.

4.2. Работник обязан немедленно извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников и детей, о каждом несчастном случае, происшедшем на территории работодателя, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), о всех нарушениях, обнаруженных неисправностях.

4.3. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал работник, ему следует прекратить работу, немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны, оказать пострадавшему первую помощь, вызвать скорую медицинскую помощь, помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение и сообщить о случившемся руководителю МАДОУ детский сад № 45, а также сохранить обстановку и состояние оборудования таким, какими они были в момент происшествия (если это не угрожает жизни, здоровью окружающих работников и не приводит к аварии).

4.4. Если несчастный случай произошел с самим работником, ему следует прекратить работу, по возможности обратиться в медицинское учреждение, сообщить о случившемся руководителю МАДОУ детский сад № 45 или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

4.5. Работнику необходимо уметь оказывать первую помощь пострадавшему.

4.6. При возникновении пожара:

- прекратить работу и по возможности отключить электрооборудование;
- нажать кнопку пожарной сигнализации и подать сигнал о пожаре;
- сообщить о случившемся работодателю;
- принять меры по эвакуации людей;
- принять меры по локализации пожара имеющимися средствами пожаротушения, руководствуясь инструкцией по пожарной безопасности;
- при необходимости вызвать пожарную охрану (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию, имя, отчество, тел.) и организовать встречу пожарных подразделений.

**Вызов экстренных служб с мобильных телефонов:**

101 – Вызов пожарной охраны

102 – Вызов полиции

103 – Вызов скорой помощи

**Вызов экстренных служб со стационарных телефонов:**

01 – Вызов пожарной охраны

02 – Вызов полиции

03 – Вызов скорой помощи

**Также для экстренного вызова специальных служб работает единый номер – 112.**

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

5.1. Выключить овощерезку, удалить из нее остатки продуктов и промыть горячей водой.

5.2. Снять спецодежду и средства индивидуальной защиты и убрать их в предназначенное для них место.

5.3. Вымыть руки теплой водой с мылом.

5.4. Обо всех недостатках, обнаруженных во время работы известить непосредственного руководителя или вышестоящее руководство.

5.5. Покинуть территорию учреждения.