

Федеральное государственное казенное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад «Звездочка» войск национальной гвардии Российской Федерации»  
364013 Чеченская Республика, г. Грозный, ул. Абузара Айдамирова, д. 318, в/ч 3025  
E-mail: sadmvdrf@mail.ru

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профсоюзного  
комитета  
О.А. Атрапкова  
«01» 09 2025г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий ФГКДОУ «Звездочка»  
войск национальной гвардии  
Российской Федерации  
О.С. Лапчинова  
«01» 09 2025г.

**Инструкция по охране труда при работе с овощерезкой  
в ФГКДОУ «Звездочка» войск национальной гвардии Российской  
Федерации**

ИОТ - 61 - 20 25  
номер инструкции

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при работе с овощерезкой** составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», **действующим с 1 марта 2023 года**, Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции" **в редакции от 29 апреля 2025 года**; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда, технической документацией и правилами эксплуатации электрической овощерезательной машины.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы с овощерезкой, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.3. Инструкция по охране труда составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья работника при выполнении им работ с использованием овощерезательной машины.

1.4. К самостоятельной работе с овощерезкой допускаются работники, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного, периодических и внеочередных медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Работник должен изучить инструкцию по охране труда при эксплуатации овощерезки, пройти вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж на рабочем месте и стажировку до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда.

1.6. Работник, допущенный к работе с овощерезкой, должен знать:  
устройство и принцип работы бытового кухонного электроприбора;  
правила безопасной эксплуатации и ухода за овощерезкой;

опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ с использованием электрической овощерезательной машины;

признаки доброкачественности овощей и органолептические методы их определения;

требования производственной санитарии, правила личной гигиены;

санитарно-гигиенические требования содержания рабочего места;

меры предупреждения пищевых отравлений;

порядок действий при возникновении пожара и правила пользования первичными средствами пожаротушения;

способы оказания первой помощи при несчастных случаях.

1.7. В процессе работы с овощерезкой возможно воздействие следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

физические - виброакустические факторы: шум.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.8. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе с овощерезкой:

травмирование рук при соприкосновении с острыми насадками;

недостаточная освещенность рабочей зоны;

поражение электрическим током при неисправности овощерезательной машины, отсутствии заземления и диэлектрического коврика, повреждении изоляции шнура питания.

1.9. При работе с овощерезкой, как правило, используется следующая спецодежда: костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий, фартук из полимерных материалов с нагрудником, нарукавники из полимерных материалов. Используется санитарная одежда: халат хлопчатобумажный, головной убор (колпак, шапочка).

1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного руководителя. При обнаружении неисправности электрической овощерезки прекратить ее использование и сообщить непосредственному руководителю.

1.11. Работник, допустивший нарушение (невыполнение) настоящей инструкции по охране труда при работе с овощерезкой, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и прохождению внеочередной проверки знания требований охраны труда.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Перед началом работы с овощерезательной машиной следует надеть спецодежду, застегнуть ее, волосы заправить под головной убор. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.

2.2. Убедиться в достаточности освещения рабочей зоны.

2.3. Оценить визуально состояние пола на рабочем месте (отсутствие скользкости). Убедиться в наличии диэлектрического коврика (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

2.4. Обеспечить наличие свободных проходов около оборудования.

2.5. Убедиться в том, что электроприбор установлен на ровной сухой поверхности, устойчиво в предусматриваемых рабочих условиях, обеспечена безопасность его опрокидывания.

2.6. Осуществить осмотр овощерезки и убедиться:

в надежной сборке оборудования, деталей и механизмов;

в отсутствии дефектов и повреждений;

в целостности и надежности закрытия токоведущих и пусковых устройств;

в чистоте оборудования и отсутствии посторонних предметов в воронке;

в надежности подсоединения защитного заземления;

в целостности шнура питания, штекера и электрической розетки (пакетника).

2.7. Подготовить и проверить на целостность применяемые специальные толкатели, кухонную посуду. Устойчиво расположить овощи.

2.8. Протестировать исправность электрической овощерезки на холостом ходу путем кратковременного ее включения.

2.9. Не приступать к работе с использованием овощерезки в случае плохого самочувствия или внезапной болезни. Приступать к работе следует после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

### **3. Требования охраны труда во время работы**

3.1. При работе с овощерезкой соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте и порядке рабочее место.

3.2. Стоять на диэлектрическом коврике (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

3.3. Электрическую овощерезку, кухонную посуду и инвентарь применять только в исправном состоянии.

3.4. Не загромождать рабочее место, проходы к кухонному электроприбору, к рубильнику (пакетнику) овощами, тарой и т.п. Содержать в чистоте рабочее место.

3.5. Овощерезку следует использовать с устройством подачи и держателем продукта в требуемом положении, если это не является невозможным с учетом размера или формы продукта.

3.6. Вкладывая продукты в загрузочную горловину, слегка надавливать на толкатель, чтобы прибор не засорился.

3.7. При эксплуатации овощерезки соблюдать следующие меры безопасности:  
прикасаясь к насадкам, особенно во время их снятия, чистки и установки на своё место, соблюдать осторожность, чтобы не пораниться об острые края;  
использовать оригинальные принадлежности (толкатели, держатели);  
не перегружать загрузочную горловину продуктом;  
регулировку толщины нарезаемых ломтиков производить только при выключенном электродвигателе.

3.8. При эксплуатации овощерезки запрещено:  
извлекать руками застрявшие овощи, просовывать пальцы в опасные зоны;  
проталкивать продукт пальцами или посторонними предметами;  
подвергать электроприбор воздействию экстремальных температур, чрезмерной влажности;

превышать допустимую скорость работы;  
оставлять без надзора работающую овощерезку.

3.9. Не использовать кухонный электроприбор для продуктов и/или способов применения, отличающихся от описанных в руководстве. Не использовать не по назначению.

3.10. Производить заточку ножа только с помощью заточного устройства, установленного на овощерезке. Для заточки нож установить в крайнее верхнее положение, закрепить противовес стопором вручную (рукояткой), повернуть диск и осуществить заточку.

3.11. Закончив заточку ножа, установить приспособление для снятия абразивной пыли, повернуть нож за рукоятку и снять с него пыль мягкими войлочными щетками. Очищать нож только после того, как овощерезка отключена от сети и дисковый нож остановился.

3.12. Не наклоняться близко над овощерезкой, не допускать попадания в загрузочную горловину элементов одежды, волос.

3.13. Своевременно убирать с пола случайно упавшие продукты, воду.

3.14. С целью избегания поражения электротоком соблюдать следующие меры электробезопасности:

включение и выключение овощерезки выполнять сухими руками, стоять на диэлектрическом коврик;

не включать кухонный электроприбор в сеть без заземления;

не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям электрооборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

не допускать резких перегибов и заземления шнура питания;

не обматывать шнур питания вокруг электроприбора;

не погружать основание прибора и его шнур питания в воду;

не переносить (не передвигать) включенную в электрическую сеть овощерезку;

отключать овощерезку от сети при завершении работы, во время разборки, проведения чистки и мойки.

3.15. Соблюдать требования безопасности при эксплуатации овощерезки, изложенные в настоящей инструкции по охране труда, технической документации и правилах эксплуатации бытового кухонного электроприбора завода-изготовителя.

3.16. Применять безопасные приемы труда, следить за исправностью электрической овощерезки и применяемых толкателей.

3.17. Во время работы не отвлекаться посторонними делами и разговорами.

3.18. Не поручать работу с овощерезкой необученным и посторонним лицам.

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

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при работе с овощерезкой, причины их вызывающие:

неполадки в работе (поломка) кухонного электроприбора;

падение овощерезки в воду;

загрязнение рабочего места продуктом, водой;

возгорание вследствие неисправности овощерезки.

4.2. При возникновении неполадок в работе овощерезки (посторонний шум, искрение, ощущение действия тока, запах тлеющей изоляции электропроводки) прекратить ее использование и обесточить, отключив от электросети, сообщить непосредственному руководителю.

4.3. При падении электроприбора в воду, не прикасаться к нему, немедленно отсоединить шнур питания от розетки (отключить рубильник). Не использовать прибор, который погружался в воду. Сообщить непосредственному руководителю.

4.4. Если во время работы с овощерезкой произошло загрязнение рабочего места продуктом (водой), выключить электроприбор и аккуратно удалить загрязняющие вещества.

4.5. При возгорании электрической овощерезки обесточить ее, немедленно сообщить об этом в пожарную охрану по номеру телефона 101 (112). 45-56 принять меры по эвакуации людей, а при условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей меры по тушению пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. Сообщить о возгорании непосредственному руководителю. Запрещается тушить электроприбор, находящийся под напряжением, водой.

4.6. В случае получения травмы прекратить работу, позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность непосредственного руководителя. При получении травмы иным работником оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103, сообщить непосредственному руководителю.

#### **5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Следует выключить овощерезку, дождаться полной остановки вращающихся ножей и аккуратно вынуть штепсельную вилку из розетки (отключить рубильник).

5.2. Осуществить внешний осмотр, чистку и мойку от остатков продукта, санитарную обработку. Протереть чистой ветошью без ворса и абразивности.

5.3. Не производить чистку (мойку) овощерезки:  
погружая в воду или с помощью струи воды;  
металлическими предметами, проволочными губками, проволочными щетками или другими жесткими абразивными приспособлениями.

5.4. Храните кухонный электроприбор в сухом месте.

5.5. Вымыть используемую кухонную посуду и инвентарь или передать мойщику посуды.

5.6. Снять с себя спецодежду и убрать ее в установленное место.

5.7. Вымыть лицо теплой водой и руки с мылом.

5.8. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы с электрической овощерезательной машиной.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

«01» 08 2025 г.

С инструкцией ознакомлен(а)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /