

# КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

**Общество с ограниченной ответственностью**

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkp.ru](mailto:info@mosoblkp.ru)

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор

ООО «Комбинат питания»



Клоков В.Е.

«11» января 2021 г.

## Инструкция

### по охране труда при работе на машине очистки корнеплодов

#### 1. Общие требования

1.1. К работе на машине для очистки корнеплодов типа МОК-300У допускаются лица старше 18 лет, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, проверку санитарно-гигиенических знаний, обучение устройству и правилам эксплуатации машин для очистки корнеплодов, стажировку на рабочем месте и проверку знаний требований охраны труда.

1.2. Персонал должен проходить повторный инструктаж не реже 1 раза в квартал, периодический медосмотр – не реже 1 раза в год, проверку санитарно-гигиенических знаний – не реже 1 раза в год, очередную проверку знаний требований охраны труда – не реже 1 раза в год.

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

1.4. В процессе работы на машине для очистки корнеплодов типа МОК-300У 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.

1.5. Работник должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты и санитарной одеждой в соответствии с установленными нормами.

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

1.7. Работник, выполняющий работу по очистке корнеплодов и картофеля на машине для



# КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

*Общество с ограниченной ответственностью*

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkp.ru](mailto:info@mosoblkp.ru)

---

очистки корнеплодов типа МОК-300У, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.8. Работнику, выполняющему работу по очистке корнеплодов и картофеля на машине для очистки корнеплодов типа МОК-300У, следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать 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.

1.9. Работник, виновный в нарушении инструкции по охране труда, несёт ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

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

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Волосы убрать под головной убор.

2.2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Проверить оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить прочность крепления машины к фундаменту;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами.

2.5. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей зоны;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования (клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.). ЗАПРЕЩАЕТСЯ включение машины при снятой загрузочной воронке;
- отсутствие посторонних предметов в рабочей камере и вокруг оборудования;
- исправность резиновой уплотняющей прокладки на дверце разгрузочного люка и запирающего устройства. Перед включением машины дверца разгрузочного люка должна быть закрыта;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогражденных люков, колодцев);



# КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

*Общество с ограниченной ответственностью*

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: info@mosoblkp.ru

---

- 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. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
- 2.7. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу машины на холостом ходу.
- 2.8. При обнаружении неисправности в работе машины необходимо отключить электропитание и до устранения неисправности машину не включать.
- 2.9. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.
- 2.10. Перед установкой сменных дисков овощерезательной машины следует тщательно проверить надежность крепления к ним ножей и гребенок. Не проверять режущую кромку ножа рукой.

### **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 исправное оборудование, 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.
- 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 пультам управления, 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 непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусеницы, с затупившимися лезвиями;
  - производить резкие движения;
  - проверять остроту лезвия рукой;
  - оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;



# КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

*Общество с ограниченной ответственностью*

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва  
р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkp.ru](mailto:info@mosoblkp.ru)

---

- 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. Во время работы на машине для очистки корнеплодов типа МОК-300У:
  - соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя, использовать машину только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по эксплуатации;
  - предупреждать о предстоящем пуске машины работников, находящихся рядом;
  - включать и выключать машину сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
  - не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям машины, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
  - устанавливать (снимать) терочные рабочие органы с помощью специального крючка при выключенном электродвигателе машины;
  - надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы;
  - загрузку картофеля или корнеплодов производить через бункер равномерно, при включенном электродвигателе и после подачи воды в рабочую камеру;
  - соблюдать нормы загрузки машины продукцией;
  - не опускать руки в рабочую камеру машины во время ее работы;
  - не удалять застрявшие клубни руками, использовать для этой цели специальные приспособления;
  - осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность машины, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено от источника питания и на пусковом устройстве вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», а также после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.
- 3.15. При использовании картофелеочистительной машины не допускается:
  - работать со снятыми заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, окнами и т.п.;
  - превышать допустимые скорости работы машины;
  - эксплуатировать машину без загрузочного окна с крышкой, бункера, загрузочной воронки со шторками, препятствующих выбросу клубней, и разгрузочных устройств;
  - проталкивать продукт руками или посторонними предметами;
  - работать на машине с дефектными абразивами (сколы, трещины);
  - оставлять без надзора работающую машину, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц;
  - складывать на машину инструмент, продукцию, тару.
- 3.16. Использование машины.
  - рукояткой реле времени выставить необходимое время цикла работы;
  - включить машину нажатием кнопки пуск;



# КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

**Общество с ограниченной ответственностью**

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkp.ru](mailto:info@mosoblkp.ru)

---

- через отверстие в воронке пустить в корпус воду из расчета общего расхода не более 1 л воды на 1 кг очищаемого продукта;
- открыть крышку загрузочной воронки и загрузить в корпус вымытый и очищенный от посторонних примесей продукт, закрыть крышку;
- производить очистку продукта и следить за нормальным выводом из машины воды с мезгой. Необходимо периодически очищать сетку мезгосборника;
- после окончания процесса очистки установить под лотком разгрузочного люка емкость для сбора очищенного продукта, перекрыть подачу воды в корпус, осторожно открыть дверцу разгрузочного люка и выгрузить очищенный продукт;
- после выгрузки всей порции продукта закрыть дверцу разгрузочного люка;
- для очистки следующей порции продукта повторить операции.

## 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При поломке оборудования прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. При аварийной ситуации:

- немедленно обесточить изделие;
- при необходимости вызвать пожарную службу по телефону 101;
- при возникновении пожара **категорически запрещается** тушить водой машину, находящуюся под напряжением;
- при возникновении экстремальных условий, аварийных и пожароопасных ситуаций действие персонала обслуживания определяется действующими инструкциями и схемами и эвакуации;
- необходимо оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При несчастном случае необходимо:

- оказать первую помощь пострадавшему;
- сообщить о происшествии непосредственному руководителю;
- при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или направить пострадавшего в медицинское учреждение;
- по возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей. Или зафиксировать на фото, видео.

## 5. Требования охраны труда по окончанию работы

5.1. По окончании очистки выключить машину нажатием кнопки «СТОП» и прекратить подачу воды в корпус.

5.2. При нажатии кнопки «СТОП» толкатель кнопки фиксируется.

5.3. Перед повторным запуском машины, необходимо снять толкатель с фиксатора, повернув грибок кнопки по часовой стрелке.

5.4. В конце работы отключить автоматический выключатель.

5.5. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

5.6. Ежедневно по окончании работы на машине проводить санитарную обработку в следующем порядке:



# КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

*Общество с ограниченной ответственностью*

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkp.ru](mailto:info@mosoblkp.ru)

---

- вынуть ниппель со шлангом из втулки воронки;
  - снять воронку;
  - отвернуть винт крепления рабочего диска и снять его с вала;
  - струей воды смыть грязь и очистки из внутренних полостей корпуса машины, с рабочего диска и воронки;
  - для очистки корпуса вынуть сетку. Для этого: открыть люк разгрузочный, чуть повернуть сетку против часовой стрелки так, чтобы зацеп на корпусе машины вышел между отгибками зацепа на сетке; плавно потянуть сетку вверх;
  - корпус изнутри и сетку протереть сухой ветошью.
- 5.7. Для очистки машины следует пользоваться волосяными щетками и ветошью. Использование металлических щеток не допускается!
- 5.8. Запрещается мыть водяной струей!
- 5.9. Сборку машины производить в обратном порядке.
- 5.10. После сборки протереть ее наружные поверхности влажной, а затем сухой ветошью насухо.
- 5.11. При замене диска или абразива производить балансировку.
- 5.12. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
- 5.13. При мойке помещения из шланга следить, чтобы вода не попадала в электродвигатель и электропусковое устройство машины.
- 5.14. Закрывать вентили (краны) на подводящих трубопроводах холодной воды.