

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа
с. Бартевка имени П.Е. Толстова»



Согласовано:
Председатель профсоюзного
комитета МОУ «СОШ с.
Бартевка им. П.Е. Толстова»
Фокина Е.Б./
ФИО

1 сентября 2021 г.

Утверждено
приказом № 111 от 01.09.2021 г.
Директор МОУ «СОШ
с. Бартевка им. П.Е. Толстова»
Волобова Г.И./
ФИО

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при работе с электромясорубкой
(И – 12.07 – 21)

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при работе с электромясорубкой

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой разработана 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. К работе, связанной с использованием электромясорубки, допускаются лица, изучившие данную инструкцию по охране труда, которые 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.

1.3. Работающие с электромясорубкой обязаны соблюдать правила эксплуатации электромясорубки завода изготовителя, настоящую инструкцию по охране труда, а также правила внутреннего трудового распорядка организации, должностную инструкцию, установленные режимы труда и отдыха.

1.4. Опасные производственные факторы при работе с электромясорубкой:

- возможность травмирования рук при выполнении работ на электромясорубке без специальных толкателей;
- опасность поражения работника электрическим током при отсутствии заземления корпуса электромясорубки или его неисправности и отсутствии диэлектрического коврика.
- возможность поражения электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.5. При работе с электромясорубкой должна применяться специальная одежда: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, а также средства индивидуальной защиты, диэлектрический коврик.

1.6. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.7. Работник, выполняющий работы с электромясорубкой, обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного руководителя. В случае обнаружения какой-либо неисправности электромясорубки следует немедленно прекратить выполнение работ и доложить об этом заведующему производством (шеф-повару).

1.9. Работник, допустивший невыполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда при работе с электромясорубкой, 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. Общие требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы необходимо заправить под косынку (колпак), перед началом работ обязательно убедиться в наличии на полу возле электромясорубки диэлектрического коврика.

- 2.2. Устанавливать электромясорубку необходимо на ровной, устойчивой поверхности, чтобы корпус ее находился на расстоянии не менее 30 см от стен.
- 2.3. Проверить наличие, надежность подсоединения к корпусу электромясорубки защитного заземления, а также отсутствие видимых повреждений подводящего кабеля электропитания.
- 2.4. Следует подготовить и проверить на целостность необходимый кухонный инвентарь, толкатели.
- 2.5. Протестировать исправность электромясорубки на холостом ходу путем кратковременного ее включения.
- 2.6. Подготовить к последующей обработке на электромясорубке необходимые продукты.

3. Общие требования охраны труда во время работы

- 3.1. Во время работы с электромясорубкой необходимо строго соблюдать правила использования спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте и порядке свое рабочее место.
- 3.2. Следует встать на диэлектрический коврик и включить электромясорубку, убедиться в ее стабильной работе.
- 3.3. Подготовленные продукты для обработки на электромясорубке необходимо закладывать в приемную камеру небольшими кусками.
- 3.4. Для проталкивания обрабатываемых продуктов к шнеку электромясорубки следует применять только специальные толкатели. Категорически запрещается проделывать это руками.
- 3.5. Недопустимо перегружать приемную камеру электромясорубки продуктами, для предупреждения перегрузки закладывать их для обработки следует небольшими порциями.
- 3.6. Предварительно перед обработкой на электромясорубке мяса, выполнять проверку на отсутствие в нем кости.
- 3.7. В работе строго придерживаться и выполнять все требования настоящей инструкции по охране труда, правил эксплуатации электрической мясорубки.

4. Общие 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 какой-либо неисправности в работе электромясорубки, а также при нарушении защитного заземления ее корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.
- 4.3. В случае возникновения короткого замыкания и возгорания электрооборудования мясорубки следует немедленно отключить ее от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).
- 4.4. При получении травмы во время работы с электромясорубкой на пищеблоке необходимо без промедления оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся заведующего производством (шеф-повара).
- 4.5. В случае поражения электрическим током следует отключить электромясорубку от электрической сети и оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

5. Требования охраны труда по окончании работы с электромясорубкой

- 5.1. По окончании выполнения работы необходимо отключить электромясорубку, дождаться полной остановки вращающейся ее части и вынуть штепсельную вилку из розетки.
- 5.2. Следует очистить электромясорубку от остатков продуктов и промыть ее механические элементы горячей водой. При мытье электромясорубки соблюдать [инструкцию по охране труда кухонного работника](#).
- 5.3. Привести в порядок свое рабочее место, убрать все лишнее.
- 5.4. После выполнения работы с электромясорубкой следует снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.
- 5.5. При наличии замечаний в работе электромясорубки сообщить директору или инженеру.