

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования г.Магас»

"Утверждаю"
Директор ГБОУ «Центр образования г.Магас»



Торшхоева М.М.

2023 г.

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при работе с электромясорубкой
ИОТ № - 049 - 2021

2023 г.

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования г.Магас»**

"Утверждаю"

Директор ГБОУ «Центр образования г.Магас»

_____ **Торшхоева М.М.**

" ____ " _____ 202_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при работе с электромясорубкой
ИОТ № - 049 - 2021**

2023 г.

Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе с электромясорубкой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие:

➤ предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже двух раз в год) в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников";

➤ иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований;

➤ сведениями о прививках и перенесенных инфекционных заболеваниях;

➤ сведениями о вакцинации;

➤ сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.2. К самостоятельной работе с электромясорубкой допускаются лица прошедшие:

➤ подготовку и проверку знаний по охране труда в соответствии с Постановлением Минтруда России, Минобразования России от 13.01.2003 N 1/29 (ред. от 30.11.2016) "Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций";

➤ вводный инструктаж по охране труда при приеме на работу;

➤ первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте;

➤ обучение по электробезопасности не ниже 2-ой группы.

1.3. Не реже одного раза в шесть месяцев работник должен проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний к самостоятельной работе не допускаются.

1.4. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.5. При работе с электромясорубкой возможно воздействие следующих опасных производственных факторов:

➤ травмирование рук при работе без специальных толкателей;

➤ опасность от воздействия режущих инструментов;

➤ опасность затягивания в подвижные части машин и механизмов;

➤ опасность поражения электрическим током при неисправном заземлении корпуса электромясорубки и отсутствии диэлектрического коврика.

1.6. При работе с электромясорубкой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.7. В пищеблоке должна быть аптечка для оказания первой помощи с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.8. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.

1.9. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации школы. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации школы.

1.10. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.11. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу около электромясорубки диэлектрического коврика.

2.3. Проверить наличие и надёжность подсоединения к корпусу электромясорубки защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

2.4. Подготовить к работе на электромясорубке продукты и толкатели.

2.5. Проверить работу электромясорубки на холостом ходу путём кратковременного её включения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить электромясорубку.

3.2. Продукты для обработки на электромясорубке закладывать в приемную камеру не крупными кусками.

3.3. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электромясорубки руками во избежание их травмирования, для этой цели использовать специальные деревянные толкатели.

3.4. Не перегружать приёмную камеру электромясорубки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями.

3.5. Перед обработкой на электромясорубке мяса проверить отсутствие в нём костей.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении неисправности в работе электромясорубки, а также нарушении защитного заземления её корпуса работу прекратить и выключить электромясорубку. Работу продолжить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования мясорубки немедленно отключить её от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшую медицинскую организацию и сообщить об этом администрации школы.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электромясорубку от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшую медицинскую организацию.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить электромясорубку, удалить из неё остатки продуктов и промыть горячей водой.

5.2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку и проветрить помещение

5.3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкцию разработал:

Зав. производством

Согласовано:

Специалист по охране труда