

ИНСТРУКЦИЯ **по охране труда при работе с электромясорубкой**

1. Общие требования безопасности

- 1.1. К самостоятельной работе с электромясорубкой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При работе с электромясорубкой возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:
 - травмирование рук при работе без специальных толкателей;
 - поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электромясорубки и отсутствии диэлектрического коврика.
- 1.4. При работе с электромясорубкой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.
- 1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
- 1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.
- 1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.
- 1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.9. 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 безопасности 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 надежность 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 безопасности 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 безопасности 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 ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.
- 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 ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности 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.