

Администрации Армизонского муниципального района
Тюменской области
**МАОУ ЮЖНО-ДУБРОВИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК

МАОУ

Южно-Дубровинская СОШ

 О.Р. Романова

« 1 » 02 2023

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МАОУ

Южно-Дубровинская СОШ

 А.С. Колодочко

« 1 » 02 2023

Инструкция № 215 - 2023
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 ТООИ 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.

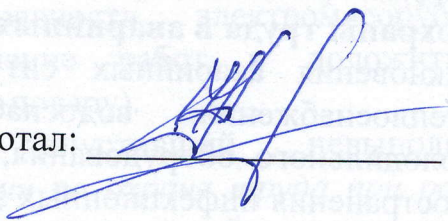
5.2. Следует очистить электромясорубку от остатков продуктов и промыть ее механические элементы горячей водой. При мытье электромясорубки соблюдать инструкцию по охране труда кухонного работника.

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 заведующему производством (шеф-повару).

Инструкцию разработал:
Константинова С.В.



специалист по охране труда