



СОГЛАСОВАНО:

председатель профсоюзного комитета

 Н.Н.Микулова
протокол №1 от 19.01.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида №5»
г. Лениногорска» муниципального образования
«Лениногорский муниципальный район»
Республики Татарстан  Ю.Н.Илюхина
Введено в действие приказом от 19.01.2015 №7-ОД

Инструкция (№5)

по охране труда при работе с электромясорубкой

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе с электромясорубкой допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.

1.2. Опасные производственные факторы:

- травмирование рук при работе без специальных толкателей;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электромясорубки и отсутствии диэлектрического коврика.

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

1.4. После окончания работы с электромясорубкой тщательно вымыть руки с мылом.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак, убедиться в наличии на полу около электромясорубки диэлектрического коврика.

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

2.3. Проверить работу электромясорубки на холостом ходу путем кратковременного ее включения.

2.4. Подготовить к обработке на электромясорубке продукты.

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, для этой цели использовать специальные толкатели.

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

3.5. Перед обработкой на электромясорубке мяса, проверить отсутствие в нем костей.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

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

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

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

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

5.2. Привести в порядок рабочее место, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкцию разработал:

Заместитель заведующей по АХЧ:



Микулова Н.Н.