

СОГЛАСОВАНО:

председатель профсоюзного комитета
 Н.Н.Михулова
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.