


Государственное автономное образовательное учреждение
«Республиканский олимпиадный центр»

«Согласовано»

Председатель профкома
 С.К.Губеева

«Утверждаю»

Директор ГАОУ «РОЦ»

Г.И.Исламова



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКОЙ**

ИОТ № 037-19

г. Казань.

**Государственное автономное образовательное учреждение
«Республиканский олимпиадный центр»**

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

ИОТ 037-19

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

- 1.1. К работе с электромясорубкой допускаются лица, достигшие 18-ти 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. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку, 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. ОБЩИЕ 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 некрупными 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. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. При возникновении неисправности в работе электромясорубки, а также при нарушении защитного заземления ее корпуса работу прекратить и

выключить электромясорубку. Работу возобновить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании 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 его в ближайшее лечебное учреждение.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

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

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

Составил: Инженер по ГО и ТБ



И.М.Нургалиев