

1. Общие требования охраны труда при работе с электромясорубкой

1.1. К работе, связанной с использованием электромясорубки, допускаются лица, достигшие 18-ти летнего возраста, которые прошли предварительный и периодические медицинские осмотры, прошли инструктаж по охране труда, изучили настоящую инструкцию.

1.2. 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.

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

1.4. После выполнения работы с электромясорубкой следует тщательно вымыть руки с мылом.

1.5. При работе должны строго выполняться все положения данной инструкции по охране труда при работе с электромясорубкой на пищеблоке.

2. Общие требования охраны труда перед началом работы с электромясорубкой

2.1. Надеть спецодежду, волосы необходимо заправить под косынку, перед началом работ обязательно убедиться в наличии на полу возле электромясорубки диэлектрического коврика.

2.2. Проверить наличие, надежность подсоединения к корпусу электромясорубки защитного заземления, а также отсутствие видимых повреждений подводящего кабеля электропитания.

2.3. Протестировать исправность электромясорубки на холостом ходу путем кратковременного ее включения.

2.4. Подготовить к последующей обработке на электромясорубке продукты.

3. Общие требования охраны труда во время работы с электромясорубкой

3.1. При работе стоять следует строго на диэлектрическом ковре при включенной электромясорубке.

3.2. Подготовленные продукты для обработки на электромясорубке необходимо закладывать в приемную камеру небольшими кусками.

3.3. Для проталкивания обрабатываемых продуктов к шнеку электромясорубки следует применять только специальные толкатели. Категорически запрещается проделывать это руками.

3.4. Недопустимо перегружать приемную камеру электромясорубки продуктами, для предупреждения перегрузки закладывать их для обработки следует небольшими порциями.

3.5. Предварительно перед обработкой на электромясорубке мяса, обязательно выполнять проверку на отсутствие в нем кости.

3.6. В работе строго придерживайтесь настоящей инструкции на пищеблоке школы.

4. Общие требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При появлении неисправности в работе электромясорубки, а также при нарушении защитного заземления ее корпуса работу следует немедленно прекратить работу и отключить питание электромясорубки. Продолжать работу можно только после устранения неисправности.

4.2. При возникновении короткого замыкания и внезапного возгорания электромясорубки, немедленно отключить ее от сети и начать тушение очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя, находящихся в доступном месте.

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

Требования охраны труда по окончании работы с электромясорубкой

1. По окончании выполнения работы необходимо отключить от сети питания электромясорубку, очистить ее от остатков продуктов и промыть ее горячей водой.
2. Привести в порядок свое рабочее место.
3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Разработал:

Специалист по охране труда

Клюкина С.В.

Инструкция
по охране труда
при работе
с электромясорубкой
№ 1/134-2019

Продлено

Приказ № 14

Екатеринбург

2019