

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение-  
детский сад №12 «Дюймовочка» г. Клины

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной  
профсоюзной организации  
МБДОУ - детский сад № 12 «Дюймовочка»  
А.А. Сидорова

«30» Мая 2017 год



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ- детский сад № 12  
«Дюймовочка»

*Г.В. Орлова* /Г.В. Орлова/

Приказ № 52 от 30.05 2017 год



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

---

(наименование профессии либо вида работ)

**по охране труда  
при работе с электромясорубкой**

**Инструкция вступает в силу с 11 ноября 2013 года**

**1. Общие требования безопасности**

1.1. К самостоятельной работе с электромясорубкой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку и инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с электромясорубкой возможно воздействие следующих опасных производственных факторов:

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

1.4. При работе с электромясорубкой должна использоваться следующая спецодежда и другие средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. На пищеблоке должен быть огнетушитель: углекислотный или порошковый.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить об этом заведующему ДООУ. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, средств индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Лица, допустившие нарушение или невыполнение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

**2. Требования безопасности во время работы**

2.1. Встать на диэлектрический коврик и включить электромясорубку.

2.2. Продукты для обработки в электромясорубке закладывать в приемную камеру не крупными кусками.

2.3. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электромясорубки руками во избежание их травмирования, для этой цели использовать специальные деревянные толкатели.

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

2.5. Перед обработкой на электромясорубке мяса проверить отсутствие в нем костей.

**3. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

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

3.2. В случае короткого замыкания и загорания электрооборудования мясорубки немедленно отключить ее от сети, а пламя тушить углекислотным или порошковым огнетушителем.

3.3. При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему ДООУ, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

3.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электромясорубку от сети, оказать первую помощь пострадавшему и, в случае отсутствия дыхания и пульса у пострадавшего, сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой (закрытый) массаж сердца до восстановления дыхания и пульса; при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

**4. Требования безопасности по окончании работы**

4.1. Выключить электромясорубку, удалить из нее остатки продуктов и вымыть горячей водой.

4.2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку и проветрить помещение.

4.3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.