

Детский сад «Колокольчик» г. Медынь

ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА

***при работе с
электромясорубкой и
электрической
овощерезкой***

ИОТ 36-20

2020г.

Согласовано


М.М. Шамаев
(наименование должности руководителя профсоюзного либо иного уполномоченного работниками органа)
«КОЛОКОЛЬНИК»
(подпись, ее расшифровка)
г.МЕДЫНЬ
Ф.Ф. ИЛЬИНСКИЙ

«20» ноября 2020 г.

Утверждаю


Зубецкая О.А.
(наименование должности работодателя)
Куманцова О.Я.
(подпись, ее расшифровка)

«20» ноября 2020 г.

Инструкция по охране труда ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКОЙ И ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ОВОЩЕРЕЗКОЙ

ИОТ 36-20

1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе с электромясорубкой (электрической овощерезкой) допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, 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 (электрической овощерезкой) возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

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

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

1.5. На пищеблоке должна быть медпачка 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. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.

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

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

1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение 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 перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу около электромясорубки (электрической овощерезки) диэлектрического коврика.

2.3. Проверить наличие и надёжность подсоединения к корпусу электромясорубки (электрической овощерезки) защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания.

2.4. Подготовить к работе на электромясорубке (электрической овощерезке) продукты и толкатели.

2.5. Проверить работу электромясорубки (электрической овощерезки) на холостом ходу путём кратковременного её включения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить электромясорубку (электрическую овощерезку).

3.2. Продукты для обработки на электромясорубке (электрической овощерезке) закладывать в приемную камеру не крупными кусками.

3.3. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электромясорубки (электрической овощерезки) руками во избежание их травмирования, для этой цели использовать специальные деревянные толкатели.

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

3.5. Перед обработкой на электромясорубке мяса проверить отсутствие в нём костей.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

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

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

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

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электромясорубку (электрическую овощерезку) от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

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

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

5.3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкцию разработал
ответственный по охране труда: Козлова И.В. 
удостоверение № 520, протокол № 31 от 27 апреля 2018г.

С инструкцией ознакомлены:

Тимошенко И.А.

Кольб Т.Н.

Волкова Е.А.



