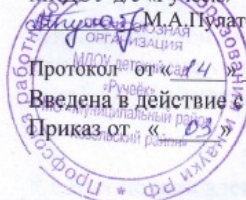


Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Ручеек»», с. Березичский стеклозавод Козельского района Калужской области

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
МКДОУ д/с «Ручеек»  
М.А. Пулатова



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующая  
МКДОУ д/с «Ручеек»  
Н.А. Гуркина



Протокол от «14» 09 2012 № 20  
Введена в действие «03» 09 2012  
Приказ от «03» 09 2012 № 1/7

## ИНСТРУКЦИЯ по охране труда при работе с электромясорубкой

ИОТ - 001-2012

### 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 разработала:**  
заведующая

Н.А.Гуркина

С инструкцией ознакомлены: