

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
МБОУ «Киземская СОШ»  
И. С. Рогачёва



УТВЕРЖДАЮ  
Приказ №13  
Директор  
МБОУ «Киземская СОШ»  
М.Д.Лютов  
30 января 2020 года

**ИОТд-26-2020**  
**ИНСТРУКЦИЯ**  
**по охране труда**  
**при работе с электромясорубкой**

**1. Общие требования безопасности**

- 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. Требования безопасности 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. 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 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 кости

**4. Требования безопасности 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 безопасности 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.

Разработал:

Специалист по охране труда В.Е.Рогачева