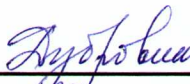


ГБУ СО ЯО Норский геронтопсихиатрический центр

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель первичной профсоюзной организации


Т.Л. Кострова
«27» 05 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор



Н.К. Иванова
2016 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ МЯСОРУБКИ

(наименование)

ИОТ-8а

(обозначение)

г. Ярославль
2016 г.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Настоящая инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовыми актами, регуливающими трудовые правоотношения, на основании типовой инструкции по охране труда при работе с электромясорубкой ИОТ – 046 – 2001.

1.1. К самостоятельной работе с электромясорубкой 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 возможно воздействие на работающих 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 средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, 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. 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. Перед тем, как приступить к работе на мясорубке необходимо правильно надень полагающуюся спецодежду. Волосы убри под колпак или косынку, завязанную без свисающих концов. Рукава одежды подверни до локтя или застегни у кистей рук.

2.2. Привести в порядок рабочее место. Проверь, чтобы пол у мясорубки был исправный, без выбоин и щелей, не скользкий, не загроможденный проход около мясорубки тарой или отходами. Убедиться в наличии на полу около электромясорубки диэлектрического коврика. Проверь прочность крепления мясорубки на фундаменте;

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

2.4. Подготовить к работе на электромясорубке продукты и толкатели.

2.5. Проверить работу электромясорубки на холостом ходу путём кратковременного её включения.

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. При работе мясорубки, остерегайтесь вращающихся частей машины. Для избежание травмирования, не прикасайтесь к ним руками. При подаче продуктов используйте специальные деревянные толкатели.

3.4. Не перегружайте приёмную камеру электромясорубки продуктами, закладывайте их для обработки небольшими порциями.

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

3.6. Над горловиной мясорубки с диаметром загрузочного отверстия свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо, не допускающее попадание рук к подвижным частям.

3.7. При наладке машин проверку и осмотр рабочего механизма, требующие хотя бы частичной разборки, производите только при выключенном двигателе и после полной его остановки.

3.8. Обязательно отключи мясорубку в следующих случаях:

- при уходе от нее хотя бы на короткое время;
- при сбоях, перерыве подачи электроэнергии;
- в случае воспламенения обмотки двигателя;
- при необходимости временно прекратить работу или вступить в служебные разговоры с кем-либо, подошедшим к машине;
- если обнаружена неисправность в машине или ощущение действия электротоков на ее корпусе.

3.9. Запрещается:

- пользоваться неисправными пусковыми приборами электромясорубки;
- проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электромясорубки руками;
- запрещается работать со снятой загрузочной чашей;
- не допускается работа мясорубки в холостую (без загрузки продукта), т. к. при возникшем сухом трении зажатые ножи и решетки выходят из строя.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При возникновении неисправности в работе электромясорубки, а также нарушении защитного заземления её корпуса прекратить работу и выключить электродвигатель. 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 доврачебную помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТ

5.1. Выключить электромясорубку от электросети. Удалить из неё остатки продуктов и промыть горячей водой. Чистку и уборку мясорубки проводить только при выключенном двигателе и после полной его остановки.

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

5.3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Разработал
Шеф-повар



Н.А. Дугина

Согласовано
Ответственный по охране труда
Заместитель директора



М.А. Ключин