|  |  |
| --- | --- |
| **Согласованно**  С учетом мнения профсоюзногокомитета МОУ  Председатель проф. комитета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Утверждаю**  Руководитель образовательного  учреждения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ <\_\_\_>\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_200\_\_г. |

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда при работе с электромясорубкой**

**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.

Инструкция составлена \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность, подпись, Ф.И. О.)