**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Самарской области средняя общеобразовательная школа**

**«Образовательный центр имени В.Н. Татищева» с. Челно-Вершины**

**муниципального района Челно-Вершинский Самарской области**

**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

**Председатель профкома Директор школы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Сергеева \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Моисеева**

**ИНСТРУКЦИЯ № 88**

**по охране труда при работе с электромясорубкой**

ИОТ – 088 - 2022

**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:

1) травмирование рук при работе без специальных толкателей;

2) 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 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 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.

Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.М. Зайдуллин