

СОГЛАСОВАНО  
Протокол заседания  
профсоюзного комитета  
от \_\_\_\_\_ №

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
М.М.Мищенко  
\_\_\_\_\_ 201\_\_

## Инструкция № 22 по охране труда при эксплуатации мясорубки

### 1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе с мясорубкой допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр, получившие вводный и первичный инструктажи на рабочем месте, имеющие 1 группу по электробезопасности. Работник, не прошедший своевременно повторный инструктаж по охране труда (не реже 1 раза в 6 месяцев) и ежегодную проверку знаний по безопасности труда, не должен приступать к работе.

1.2. Работник должен знать, что опасными производственными факторами, которые могут действовать на него в процессе выполнения работы, являются;

- подвижные части оборудования;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- острые кромки рабочих органов оборудования.

Возможные последствия:

травмирование и порезы пальцев рук при соприкосновении с острыми кромками вращающихся рабочих органов и при чистке инструмента;

поражение электрическим током.

1.3. Работник должен соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка. Запрещается употребление алкогольных, наркотических и токсических средств перед работой и в процессе работы.

1.4. В соответствии с отраслевыми нормами выдачи средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиеническая одежда) работнику выдаются:

№ п/п	Наименование	Срок носки в месяцах
1	Халат или костюм хлопчатобумажные	12
2	Фартук хлопчатобумажный	6
3	Шапочка или косынка хлопчатобумажные	6

1.5. Работник должен соблюдать правила личной гигиены и работать в предусмотренной санитарно-гигиенической одежде.

1.6. Работник обязан соблюдать правила пожарной безопасности. Не допускается загромождение, захламление помещений, проходов. Курить разрешается в специально отведенных местах.

1.7. Работник должен уметь оказывать доврачебную помощь пострадавшему.

О каждом несчастном случае работник должен немедленно сообщить руководителю, а пострадавшему оказать доврачебную помощь, вызвать врача, помочь доставить потерпевшего в здравпункт или ближайшее медицинское учреждение.

Если несчастный случай произошел с самим работником, он должен по возможности обратиться в здравпункт, сообщить о случившемся руководителю или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

1.8. За нарушение требований данной инструкции работник несет ответственность согласно правилам внутреннего распорядка и действующему законодательству Республики Беларусь.

### 2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Перед началом работы работник должен надеть санспецодежду, застегнуть манжеты рукавов, убрать волосы под головной убор.

2.2. Осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы.

2.3. Проверить:

визуально состояние подводящих электропроводов, заземление;  
устойчивость мясорубки;  
надежность крепления загрузочной тарелки в патрубке мясорубки;  
отсутствие на ножах и решетках мясорубки трещин и заусенцев;  
состояние загрузочной крышки и дверцы для выгрузки.

2.4. Продукт, перерабатываемый в мясорубке, не должен иметь костей.

2.5. Нарезать продукт на куски массой 0,05-0,1 кг.

2.6. Сборку и разборку мясорубки производить только при ее отключении и полной остановке рабочего органа.

2.7. При обнаружении неисправностей работник обязан немедленно сообщить руководителю работ и к работе не приступать до их устранения.

### **3. Требования безопасности при выполнении работы**

3.1. Вращение приводного вала мясорубки должно соответствовать направлению, указанному стрелкой на облицовке.

3.2. Работа мясорубки запрещается:

3.2.1. вхолостую;

3.2.2. без толкача и со снятой загрузочной чашей;

3.2.3. при удалении заклинивших продуктов или их остатков.

3.3. Устанавливать и снимать режущий инструмент до полной остановки мясорубки запрещается.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. Мясорубка должна быть отключена при:

появлении постороннего шума;

появлении запаха гари;

прекращении подачи электроэнергии;

внезапном появлении на корпусе мясорубки ощутимого электрического тока.

4.2. В случае возникновения пожара немедленно сообщить в пожарную охрану, администрации учреждения и приступить к тушению пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения.

4.3. В случае выявления нарушений, создающих реальную угрозу жизни и здоровью самого работника, отключить оборудование, прекратить работу и сообщить об этом непосредственному руководителю работ.

### **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Чистку и санитарную обработку рабочих органов мясорубки производить при полной ее остановке.

5.2. Шнек извлекать специальным крючком или выталкивать в зависимости от типа мясорубки.

5.3. Кратковременный пуск мясорубки для извлечения шнека не допустим.

5.4. Корпус и рабочие органы мясорубки промыть горячей водой.

5.5. Привести в порядок рабочее место.

5.6. Снять санспецодежду и убрать ее в предназначенное для хранения место.

5.7. Обо всех недостатках, выявленных во время работы, работник должен сообщить своему непосредственному руководителю.

Заведующий хозяйством

М.И.Писаренко

С инструкцией ознакомлен(а)

\_\_\_\_\_