**Утверждаю**

**Директор Средней школы №3 г.Лысково**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Блинова И.А.**

**Инструкция по охране труда   
при работе с электромясорубкой**

***1.Общие требования безопасности***

1.1. К самостоятельной работе с электромясорубкой допускаются лица, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. 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.

1.3. При работе с электромясорубкой должна использоваться следую­щая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлоп­чатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.4. В кабинете должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.5. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Кабинет должен быть обеспечен огнетушителем.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю. При не­исправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учителю.

1.7. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользо­вания средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать прави­ла личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.8. 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. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу около электромясорубки диэлектри­ческого коврика.

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. Запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку элек­тромясорубки руками во избежание их травмирования, для этой цели ис­пользовать специальные деревянные толкатели.

3.4. Не перегружать приёмную камеру электромясорубки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями.

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

***4.Требования безопасности в аварийных ситуациях***

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

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электромясорубку от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

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

5.1. Выключить электромясорубку, удалить из неё остатки продуктов и промыть горячей водой.

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

5.3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.