

Государственное бюджетное учреждение дополнительного образования
Дворец детского (юношеского) творчества Фрунзенского района Санкт-Петербурга

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного комитета
ГБУ ДО ДДЮТ Фрунзенского района
Санкт-Петербурга

 М.Г. Орлова

« 29 » 12 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБУ ДО ДДЮТ Фрунзенского района
Санкт-Петербурга


О.В. Федорова

« 29 » 12 2020 г.

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда

при работе с мясорубкой электрической

(наименование профессии или вида работ)

ИОТ-099-2021

(обозначение)

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
при работе с мясорубкой электрической
(ИОТ-099-2021)

Согласовано:

Заместитель директора по безопасности,
специалист по охране труда



П.В. Рыхлов

Согласовано:

Главный инженер



С.В. Скакун

Разработал:

Заместитель директора по АХР



Е.К. Зверева

Разработал:

Инженер



В.Ю. Куликов

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда

при работе с мясорубкой электрической

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при работе с мясорубкой электрической (далее – оборудование) составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТООИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К работе с оборудованием могут быть допущены лица, которые ознакомились с настоящей инструкцией по охране труда, прошедшие обучение и проверку знаний по электробезопасности для работы на электрооборудовании под напряжением до 1000 В, с группой допуска по электробезопасности I, при отсутствии каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. В процессе эксплуатации электрической плиты на работника могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части оборудования;
- повышенная температура оборудования и продуктов питания;
- пониженная температура оборудования и продуктов питания;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- сколы, острые кромки, заусенцы на поверхностях посуды, инвентаря;
- физические перегрузки.

1.4. Лицо, допущенное к самостоятельной работе, должно знать:

- принцип работы оборудования, инструментов и приспособлений;
- требования действующих правил, норм и инструкций по охране труда;
- правила пользования первичными средствами пожаротушения;
- назначение сигнальных цветов, знаков безопасности и сигнальной разметки;
- правила личной гигиены;
- правила внутреннего трудового распорядка.

1.5. С целью избегания получения травм и поражения электротоком к работе по обслуживанию электрооборудования допускают лиц, хорошо знающих устройство и правила безопасной эксплуатации, прошедших инструктаж по охране труда.

1.6. При использовании оборудования, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при каждом перерыве в работе и после соприкосновения с загрязненными предметами.

1.7. Курение и употребление алкогольных напитков, токсичных и наркотических веществ на территории учреждения, а также появление на работе в состоянии любого вида опьянения запрещено.

1.8. В соответствии с действующим законодательством работник несет ответственность за исполнение требований охраны труда, соблюдение пожарной безопасности на рабочем месте, санитарных норм и правил, а также настоящей инструкции.

1.9. Лица, своим действием или бездействием допустившие невыполнение или нарушение требований данной инструкции по охране труда, могут быть привлечены к дисциплинарной, административной или уголовной ответственности в соответствии с

действующим законодательством Российской Федерации, правилами внутреннего трудового распорядка. При необходимости указанные лица отправляются на внеочередную проверку знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы работнику следует надеть спецодежду. Застегнуть спецодежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов к электроплите;
- проверить устойчивость столов, стеллажей;
- проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- проверить достаточность освещения рабочей зоны;
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).

2.4. Проверить наличие ручек пакетных переключателей на отсутствие каких-либо повреждений на них, а также надежность подсоединения защитного заземления к корпусу оборудования.

2.5. Перед подключением прибора к электросети убедиться, что кнопка выключения/комбинированный переключатель находится в положении «Выкл.»/«0»/ «Стоп» (в зависимости от модели).

Устанавливать электромясорубку необходимо на ровной, устойчивой поверхности, чтобы корпус ее находился на расстоянии не менее 30 см от стен.

2.6. Протестировать исправность электромясорубки на холостом ходу путем кратковременного ее включения.

2.7. Подготовить к последующей обработке на электромясорубке необходимые продукты в объеме не превышающем сменную потребность.

2.8. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.5. Содержать полы на путях следования в чистоте, требовать своевременной уборки с пола рассыпанных (разлитых) отходов, жиров, жидкостей и др.

3.6. Пролившийся продукт следует немедленно удалить со всех внешних поверхностей.

3.7. Необходимо обесточивать аппарат при его простое, наполнении и мойке.

3.8. Подготовленные продукты для обработки на электромясорубке необходимо закладывать в приемную камеру небольшими кусками.

3.9. Для проталкивания обрабатываемых продуктов к шнеку электромясорубки следует применять только специальные толкатели. Категорически запрещается проделывать это руками.

3.10. Недопустимо перегружать приемную камеру электромясорубки продуктами, для предупреждения перегрузки закладывать их для обработки следует небольшими порциями.

3.11. Предварительно перед обработкой на электромясорубке мяса, выполнять проверку на отсутствие в нем кости.

3.12. Работнику запрещается:

- эксплуатация оборудования с открытыми токоведущими частями электрических приборов, а также с неисправным заземляющим устройством;

- снятие с аппарата шарнирной крышки, на простаивающем мармите следует держать её закрытой;

- перемещение включённого аппарата;

- допускать работу пустого аппарата.

3.13. Производить сборку, разборку и чистку мясорубки только после её отключения от сети электропитания

3.14. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электроплиты, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом заместителю директора по АХР или иным ответственным работникам и до устранения неисправности не включать.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При появлении очага возгорания необходимо:

- отключить электрооборудование;

- прекратить работу;

- организовать извещение людей о пожаре и эвакуацию людей;

- приступить к тушению пожара, без риска для жизни и здоровья себя и окружающих.

4.4. При невозможности выполнить тушение собственными силами работнику следует в установленном порядке вызвать пожарную команду и сообщить об этом непосредственному руководителю.

4.5. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.6. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.7. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.8. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

4.9. В случае получения травмы или ухудшения самочувствия работник должен прекратить работу, поставить в известность руководство и обратиться в медпункт (вызвать скорую медицинскую помощь).

4.10. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук, воспользоваться аптечкой первой помощи и обратиться за медицинской помощью.

4.11. Если произошел несчастный случай, очевидцем которого стал работник, ему следует:

- прекратить работу;
- немедленно сообщить о случившемся непосредственному руководителю;
- немедленно вывести или вынести пострадавшего из опасной зоны;
- оказать пострадавшему первую помощь;
- вызвать врача или скорую помощь;
- помочь организовать доставку пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение.

4.12. При расследовании обстоятельств и причин несчастного случая работнику следует сообщить комиссии известные ему сведения о происшедшем несчастном случае.

4.13. В случае обнаружения неисправностей мебели и приспособлений прекратить их использование, вызвать технический персонал и сообщить об этом заместителю директора по административно-хозяйственной работе.

4.14. Не приступать к работе до полного устранения повреждений и неисправностей средств оргтехники и оборудования рабочего места или устранения аварийной ситуации.

4.15. Принять меры для сохранения обстановки несчастного случая, если это не сопряжено с опасностью для жизни и здоровья людей.

4.16. В случае обнаружения в служебных помещениях нарушений требований безопасности труда, которые не могут быть устранены собственными силами, а также в случае возникновения угрозы жизни или здоровью самого работника или других работников сообщить об этом своему непосредственному руководителю, приостановить работу и покинуть опасную зону.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. По окончании выполнения работы необходимо отключить электромясорубку, дождаться полной остановки вращающейся ее части и вынуть штепсельную вилку из розетки.

5.2. Очистить электромясорубку от остатков продуктов и промыть ее механические элементы горячей водой.

5.3. Регулировку, чистку, ремонт мармита производить только после отключения его от электрической сети и полного остывания оборудования.

5.4. Снять спецодежду.

5.5. Вымыть руки и лицо теплой водой с мылом или аналогичными по действию моющими средствами (не допускается применять для мытья не предназначенные для этого вещества).

5.6. Сообщить руководителю (при отсутствии – иному должностному лицу) обо всех неисправностях механизмов (инвентаря) и оборудования, о поломках в водопроводной или канализационной системе, о недостатках, влияющих на безопасность и охрану труда, пожарную и электробезопасность и замеченных во время выполнения работ.

