

Назва дошкільного навчального закладу

ЗАТВЕРДЖЕНО:
Наказ

№.
(число, місяць, рік)

інструкція № з охорони праці, безпеки життєдіяльності під час роботи на електром'ясорубці

1. Загальні вимоги безпеки

1.1. До роботи на електром'ясорубці допускаються працівники, які пройшли вступний інструктаж та інструктаж на робочому місці з охорони праці, інструктаж із правил експлуатації електром'ясорубки та техніки безпеки на вид діяльності та отримали першу кваліфікаційну групу з електробезпеки.

1.2. Допуск до самостійної роботи здійснюється керівником робіт після стажування працівників під керівництвом досвідченого наставника протягом двох діб.

1.3. Дотримуватись Правил внутрішнього трудового розпорядку. Не допускати перебування на робочому місці сторонніх осіб, розпивання спиртних напоїв, куріння, роботи в стані алкогольного або наркотичного сп'яніння.

1.4. Виконувати лише ту роботу, з якої пройшли інструктаж і на яку видано завдання, не передоручати свою роботу іншим працівникам.

1.5. Під час роботи м'ясорубки необхідно дотримуватись таких правил безпеки:

— не працювати на м'ясорубці, яка не має заземлення, місце заземлення вказується умовними позначками;

— не вмикати електродвигун, якщо електром'ясорубка міцно та надійно не закріплена в отворі приводу;

— не установлювати та не знімати різальні інструменти до повної зупинки м'ясорубки.

1.6. Заштовхувати м'ясо в горловину чаші під час роботи дозволяється тільки товкачем.

1.7. При налагодженні м'ясорубки в процесі роботи, а також під час її чищення та санітарної обробки перевірку й огляд робочих органів проводити тільки при вимкненому електродвигуні та після повної зупинки м'ясорубки.

1.8. Працювати без товкача та зі знятою чашею для завантаження категорично забороняється!

1.9. Можливі небезпечні фактори:

- ураження електричним струмом під час використання електрифікованих наочних посібників, обладнання та устаткування;
- отримання механічних травм: порізів, забиття, переломів;
- травмування під час виникнення надзвичайних ситуацій природного та техногенного характеру.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Одягнути і впорядкувати спецодяг. Вийняти із кишень спецодягу гострі та інші зайві предмети.

2.1.1. Перед користуванням змастити м'ясорубку та її деталі.

2.2. Перевірити цілісність контурів заземлення, занулення.

2.3. Вставити корпус м'ясорубки хвостиком в отвір корпусу приводу і закріпити гвинтом.

2.4. Вставити шнек у корпус таким чином, щоб шип хвостовика шнека зайшов у гніздо вала приводу.

2.5. Залежно від необхідного ступеня подрібнення продукту встановити відповідний набір ножів та затиснути їх затискною гайкою.

2.6. Для дрібного подрібнення надіти на палець шнека підрізну гратку ріжучими кромками назовні, двосторонній ніж, гратку з отворами 9 мм, двосторонній ніж, гратку з отворами 5 або 3 мм. Вставити в корпус упорне кільце. Нагвинтити натискну гайку.

2.7. Для крупного подрібнення надіти на палець шнека підрізну гратку ріжучими кромками назовні, двосторонній ніж, гратку з отвором 9 мм, вставити два упорні кільця та нагвинтити натискну гайку так, щоб гратка була щільно притиснута до ножа.

2.8. Після встановлення ріжучих інструментів, незалежно від набору, відпустити, не вмикаючи електродвигун, на 0,3—0,5 обороти натискну гайку, включити електродвигун та, прислухаючись до шуму під час її роботи, натискну гайку, поки не з'явиться посилений шум роботи приводу. Це означатиме, що гайка затягнута міцно і м'ясорубка готова до роботи.

3. Вимоги безпеки під час роботи

3.1. Під час роботи на м'ясорубці дотримуватися вимог інструкції з експлуатації заводу-виробника.

3.1.1. Ввімкнути електродвигун натисканням кнопки «ПУСК».

3.2. Розділяти замерзле м'ясо та рибу тільки тоді, коли сиrowина відтане.

3.2.1. Для розрубання м'яса використовувати дошки з рівною поверхнею.

3.2.2. М'ясо та рибу, які очищені від кісток та нарізані кусками масою 0,05—0,1 кг, завантажити в чашу.

3.2.3. З м'яса та риби необхідно обов'язково видалити сухожилля; якщо вони не видаляються, їх необхідно надрізати в декількох місцях для того, щоб не утворювалися волокна, які при роботі м'ясорубки намотуються на палець шнека й ножа та порушують нормальну роботу м'ясорубки.

3.3. Не допускати тривалої роботи м'ясорубки без завантаження продуктів.

3.4. Заштовхувати м'ясо та рибу в горловину чаші під час роботи тільки товкачем.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Вимкнути електродвигун м'ясорубки.

4.2. Відпустивши гвинт, зняти чашу та ретельно промити її в гарячій воді й просушити.

4.3. Відпустити затискну гайку, відпустити гвинт спеціальний, вийняти м'ясорубку із корпусу приводу та розібрати її.

4.4. Затискну гайку, упорне кільце, ножі, ґратки, шпонку, шнек та робочу камеру очистити від продуктів, промити гарячою водою, просушити у духовій шафі, різальні деталі змастити несоленим тваринним жиром.

4.5. Протерти поверхню приводу вологою, а потім сухою ганчіркою, якщо поверхня м'ясорубки пофарбована, періодично (один раз на тиждень) промивати теплою мильною водою, а потім витирати чистою ганчіркою.

4.6. Зібрати м'ясорубку.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. При виникненні аварії або ситуації, яка може призвести до аварії, необхідно:

— відключити електром'ясорубку від електромережі вимиканням автоматичного вимикача цехового щита;

— негайно повідомити завідуючого господарством або завідувача ДНЗ.

5.2. На випадок пожежі (чи загоряння) необхідно:

— негайно повідомити пожежну охорону за телефоном «101»;
— негайно розпочати гасіння пожежі, для цього використовувати всі наявні засоби пожежегасіння.

5.3. У випадку травмування працівників ДНЗ звернутися по допомогу до старшої медичної сестри або в разі необхідності викликати швидку допомогу.

(посада розробника)

(особистий підпис)

(ініціали, прізвище)

З інструкцією ознайомлений(а):

Дата	Прізвище, ім'я, по батькові	Посада	Особистий підпис