

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ
краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Находкинская специальная (коррекционная) школа – интернат»

Приморский край, город Находка, ул. Горького, 8
Тел. 8 (4236) 620 – 428

СОГЛАСОВАНО

Представитель совета трудового коллектива
КГБОУ «Находкинская КШИ»

 Е.А. Василенко

« 19 » февраля 20 24 год



Г.А. Порунова

« 19 » февраля 20 24 год

ИНСТРУКЦИЯ № ТБу-30-2024
по технике безопасности для учащихся
при работе с электромясорубкой

1. Общие требования безопасности

- 1.1. К самостоятельной работе с электромясорубкой допускаются учащиеся с 6 класса, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Учащиеся должны соблюдать правила внутреннего распорядка работы школы, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При работе с электромясорубкой возможно воздействие на учащихся следующих опасных и вредных производственных факторов:
 - *травмирование рук при работе без специальных толкателей;*
 - *поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электромясорубки и отсутствии диэлектрического коврика.*
- 1.4. При работе с электромясорубкой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, диэлектрический коврик.
- 1.5. Учащиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности знать места расположения первичных средств пожаротушения.
- 1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю. При неисправности кухонной электроплиты 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 шnekу 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, сообщить об этом учителю. Работу продолжить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования мясорубки немедленно отключить её от сети и сообщить об этом учителю.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему и сообщить об этом учителю.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электромясорубку от сети, сообщить учителю.

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.

Инструкцию составили:

Заместитель директора по УВР

Е.Г. Ласкина

Согласовано:

Специалист по охране труда

А.А. Вебер

