

Муниципальное бюджетное  
дошкольное образовательное  
учреждение  
«ДЕТСКИЙ САД С. ЗАНДАК  
НОЖАЙ-ЮРТОВСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»

## ИНСТРУКЦИЯ

09.01.2023 № ИОТ - 25

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Л.М.Айдарсолтанова

09.01.2023 г.

СОГЛАСОВАНА

Председатель ППО

М.К.Хаджиматова

09.01.2023 г.

по охране труда при работе с  
фаршемешалкой в МБДОУ  
«Детский сад с. Зандак»

### 1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при эксплуатации фаршемешалки разработана на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ 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", правил по эксплуатации фаршемешалки.

1.2. К самостоятельной работе с фаршемешалкой допускаются лица, изучившие настоящую инструкцию по охране труда, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.

1.3. Сотрудники пищеблока (кухни) при использовании в работе фаршемешалки должны соблюдать данную инструкцию по охране труда, правила внутреннего трудового распорядка, установленный режим труда и отдыха, свою должностную инструкцию, а также иметь I группу по электробезопасности.

1.4. На работника, выполняющего работу с фаршемешалкой, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;

повышенный уровень шума на рабочем месте;  
повышенная влажность воздуха;  
повышенное значение напряжения в электрической цепи;  
недостаточная освещенность рабочей зоны;  
острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;  
поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса фаршемешалки и отсутствии диэлектрического коврика;  
поражение электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.5. В процессе работы с фаршемешалкой должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и головной убор, диэлектрический коврик.

1.6. Помещение должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

1.7. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для экстренного оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при травмах.

1.8. Работающие с фаршемешалкой обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.9. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.10. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, соблюдать правила личной гигиены.

1.11. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при эксплуатации фаршемешалки, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

обеспечить наличие свободных проходов;

удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить прочность крепления к подставке, передвижной тележке, столу;

проверить наличие диэлектрического коврика.

2.4. Проверить внешним осмотром:

достаточность освещения рабочей зоны;

надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления,

наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования (клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.);

целостность абразивов и наличие загрузочной воронки;

отсутствие посторонних предметов в воронке и вокруг оборудования;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;

проверить работу лопастей фаршемешалки попеременным включением кнопок "направо", "налево"; исправность блокировок, исключающих возможность работы при открытых крышках куттера, фаршемешалки.

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры и работу на холостом ходу.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему руководителю и приступить к работе только после их устранения.

### **3. Требования охраны труда во время работы с фаршемешалкой**

3.1. Во время работы с фаршемешалкой необходимо строго соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления и средства индивидуальной защиты.

3.3. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, стеллажами, проходы к рубильникам, содержать в чистоте рабочее место, соблюдать правила ношения спецодежды.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Использовать фаршемешалку только для той работы, которая предусмотрена инструкцией по эксплуатации.

3.6. Включать и выключать фаршемешалку сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп».

3.7. При работе на фаршемешалке следует выполнять следующие меры предосторожности:

не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки;

не работать на фаршемешалке без предохранительного ограждения (крестовины) на загрузочной воронке;

выгружать сырье из фаршемешалки следует вращающимися лопастями при закрытой решетчатой крышке;

выгружать фарш из куттера нужно специальным ковшом.

3.13. При использовании фаршемешалки не допускается:

превышать допустимую скорость работы;

извлекать руками застрявший продукт, просовывать руки в опасные зоны;

проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;

оставлять без надзора работающую фаршемешалку, допускать к ее эксплуатации необученных и посторонних лиц;

прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям фаршемешалки, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам.

3.14. К работе с фаршемешалкой не допускать посторонних и работников, не прошедших соответствующий инструктаж, строго соблюдать положения данной инструкции по охране труда, правила пожарной и электробезопасности.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении какой-либо неисправности в работе фаршемешалки, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Сообщить о неисправности непосредственно руководителю. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.2. В случае возникновения возгорания электрооборудования следует немедленно отключить его от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 (112) и сообщить о случившемся руководителю.

4.3. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся непосредственно руководителя.

4.4. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно отключить фаршемешалку от электрической сети и оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся руководителю.

## **5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Следует выключить фаршемешалку, дождаться полной остановки, вынуть штепсельную вилку из розетки.

5.2. Тщательно промыть элементы оборудования горячей водой с использованием моющих и чистящих средств, удалить остатки продуктов.

5.3. Снять с себя спецодежду и вымыть руки с мылом.

5.4. При наличии замечаний в работе сообщить руководителю.