**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказом директора

КЗ «Олекандрівське НВО №2»

від «01» вересня 2016 р. № 5

**ІНСТРУКЦІЯ № 222**

**З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРОМ'ЯСОРУБКИ**

**1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**

1.1. Працiвники харчоблоку, якi обслуговують електром'ясорубку повиннi бути проiнструктованi з правил технiки безпеки та безпечної експлуатацiї електром'ясорубки.

1.2. Електром'ясорубка повинна бути закрiплена за конкретним працiвником харчоблоку.

1.3. На електром'ясорубку, що знаходиться в експлуатацiї повинен бути технiчний паспорт (заводу виготовлювача).

1.4. З метою найскорiшого та безпечного вимикання електром'ясорубки, пусковий пристрiй повинен бути поблизу робочого мiсця.

1.5. Електропроводка пiдключення повинна бути захищена вiд можливих механiчних ушкоджень.

1.6. З метою попередження загоряння iзоляцiї проводiв при перевантаженi мережi, встановлюються плавкi запобiжники.

1.7. Електром'ясорубка повинна бути надiйно занулена (заземлена).

1.8. Електром'ясорубка встановлюється на вiдстанi, не менше 0,5 м (50 см) вiд стiн та перегородок примiщення.

1.9. Пiд час роботи на електром'ясорубцi на працiвника можливий вплив таких небезпечних факторiв:

- ураження електрострумом;

- пошкодження руки у разi попадання її в шнек.

**2. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ**

2.1. Працiвники повиннi одягнути спецодяг.

2.2. Перевiрити справнiсть електром'ясорубки:

- наявнiсть заземлення (металевого зв'язку)

- правильнiсть складання (установка ножiв, шнеку).

2.3. До роботи допускаються тiльки тi працiвники, якi пройшли iнструктаж у вiдповiдностi до дiючого Положення про правила безпечної експлуатації.

2.4. Необхiдно впевнитись, що в робочiй камерi немає стороннiх предметiв.

**3. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПIД ЧАС РОБОТИ**

3.1. Пуск електром'ясорубки слiд здiйснювати до завантаження продуктiв, при цьому слiд впевнитись, що шнек обертається в потрiбному напрямку.

3.2. Слiд контролювати нагрiвання електродвигуна. (нагрiв не може перевищувати t = 60ºС).

3.3. Над горловиною м'ясорубки з дiаметром отвору для завантаження бiльше 45 мм встановлюється "завантажувальна тарiлка" (воронка).

3.4. Для проштовхування м'яса в горловину "завантажувальної тарiлки" необхiдно користуватись дерев'яними товкачами (пестиками).

3.5. Перевiряти робочий механiзм м'ясорубки можна тiльки при вимкнутому двигунi.

3.6. У разi використання унiверсального електромеханiчного приводу необхiдно надiйно крiпити корпус м'ясорубки.

3.7. Всi роботи з технiчного обслуговування та ремонту електром'ясорубки проводить електромеханiк пiсля вiдключення її вiд електромережi.

3.8. Робоче мiсце забезпечується дiелектричним гумовим килимком або iншою дiелектричною пiдставкою.

***ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:***

3.9. Допускати до роботи стороннiх а також осiб не знайомих з будовою електром'ясорубки та правилами її експлуатацiї.

3.10. Залишати працюючу електром'ясорубку без нагляду.

3.11. Проводити регулювання, ремонт електром'ясорубки без попереднього вимкнення iз електромережi.

3.12. Експлуатацiя електром'ясорубки у разi її несправностi.

3.13. Експлуатацiя електром'ясорубки у разi не проведення електротехнiчних вимiрiв опору заземлюючого пристрою та опору iзоляцiї електропроводки.

3.14. Працювати без дiелектричної пiдстилки, прокладки на робочому мiсцi.

3.15. Знаходження поряд незагороджених дiелектричною загородкою систем опалення, водогону, каналiзацiї.

3.16. Перевантажувати робочу камеру м'ясорубки.

3.17. Використовувати м'ясорубку не за призначенням.

3.18. Працювати без "завантажувальної тарiлки" (воронки).

3.19. Проштовхувати продукт в горловину м'ясорубки.

3.20. Переробляти м'ясо без видалення кiсток.

**4. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПIСЛЯ ЗАКIНЧЕННЯ РОБОТИ**

4.1. Вимкнути електром'ясорубку.

4.2. При розбираннi м'ясорубки (дiставання шнеку, робочих ножiв) необхiдно користуватися спецiальними виштовхувачами, гачками).

4.3. Прибрати робоче мiсце.

**5. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ**

5.1. У випадку короткого замикання і пробивання струму на корпус – негайно виключити устаткування і виключити рубильник. Про це повідомити відповідального за електрогосподарство. Роботи відновити лише після усунення всіх несправностей.

5.2. У випадку пожежі відключити рубильник і взяти участь у гасінні пожежі усіма наявними засобами пожежогасіння; повідомити керівника навчального закладу, пожежну службу, вжити заходи з евакуації дітей з приміщення.

5.3. У випадку травмування працівників навчального закладу необхідно скористатися медичною аптечкою та звернутися до медпрацівника і при потребі викликати швидку допомогу.

При нещасних випадках дуже важливо до приїзду лікаря своєчасно надати першу долікарську допомогу потерпілому.

Перша допомога при опіках: при наданні першої допомоги при опіках, слід швидко припинити дію високої температури. Це має особливо велике значення при займанні одягу і при опіках рідиною через одяг. У першому випадку необхідно загасити полум'я, негайно накинувши на людину, яка горить, будь-яку цупку тканину і щільно притиснувши її до тіла. Тліючий одяг знімають або обливають його водою.

При промоканні одягу гарячою водою, його також необхідно облити холодною водою або зірвати. Швидке занурення обпеченого лиця у холодну воду зменшує біль і тяжкість опіку.

Місце опіків кислотами ретельно промивають струменем води протягом 10-15 хв. Обпечене місце промити 5 % розчином перманганату калію, або 10 % розчином питної соди (одна чайна ложка на склянку води). На місце опіку накладають бинт. Місце опіків їдкими лугами (каустичною содою, негашеним вапном) промивають проточною водою протягом 10-15 хв, потім слабким розчином оцтової кислоти. Місце опіків накривають марлею.

Опіки бувають трьох ступенів. При опіках першого ступеня з'являється почервоніння, припухлість шкіри. Уражені місця обробляють спиртом, прикладають примочки з розчину перманганату калію і забинтовують.

При більш тяжких опіках (II і III ступенів) обпечені місця спочатку звільняють від одягу, накривають стерильним матеріалом, зверху накладають шар вати і забинтовують. Після перев'язування потерпілого направляють у лікарню. При опіках не слід розрізати пухирів, віддирати шматки одягу, які прилипли до рани.

**РОЗРОБЛЕНО:**

ЗДНВР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Добровольська С.Є.

(особистий підпис) (прізвище, ініціали)

**ПОГОДЖЕНО:**

Фахівець з охорони праці \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бак В.О.

(особистий підпис) (прізвище, ініціали