Управління освіти та науки

Дніпропетровської міської ради

«КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД

(ясла-садок) №27»

ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

*«ЗАТВЕРДЖЕНО»*

*Завідуюча КЗО ДНЗ №27:*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.М. Біляєва*

*Наказ*

*від «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ р. №\_\_\_\_\_*

**ІНСТРУКЦІЯ № 38 ОП**

**З ОХОРОНИ ПРАЦІ**

під час роботи на електром’ясорубці

**1. Загальні положення.**

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.

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

**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 ґратку ріжучими кромками назовні, двосторонній ніж, ґратку з отворами 9 мм, двосторонній ніж, ґратку з отворами 5 або 3 мм. Вставити в корпус упорне кільце. Нагвинтити натиск­ну гайку.

2.7. Для крупного подрібнення надіти на палець шнека підрізну ґратку ріжучими кромками назовні, двосторонній ніж, ґратку з отвором 9 мм, вставити два упорні кільця та нагвинтити натискну гайку так, щоб ґратка 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 сировина відтане.

3.2.1. Для розрубування 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 ґвинт, зняти чашу та ретельно промити її в гарячій воді й просушити.

4.3. Відпустити затискну гайку, відпустити ґвинт 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 в 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 телефоном "101";

- негайно розпочати гасіння пожежі, для цього використо­вувати всі наявні засоби пожежогасіння.

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

Завідуюча ДНЗ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.М. Біляєва

*З інструкцією ознайомлений:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Дата* | *П.І.Б.* | *Посада*  | *Підпис*  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |