

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
ДЕТСКИЙ САД № 352
620137 г. Екатеринбург, ул. Кулибина, 5 тел. 389-14-53, 389-16-73

СОГЛАСОВАНО

Председатель Профсоюзного Комитета

 В.С. Киселева

Протокол заседания Профкома

№ 2 от «27» января 2023г.



УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ детский сад № 352

 Е.В. Грушина

Приказ № 9-о/д

от «27» января 2023г.



ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при работе с многофункциональным миксером
ИОТ – 032 -2023

Екатеринбург, 2023

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО 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 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К самостоятельной работе с многофункциональным миксером имеют допуск лица, 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, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Работающие с многофункциональным миксером должны соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, правила эксплуатации миксера завода изготовителя, а также правила внутреннего трудового распорядка организации, установленные режимы труда и отдыха.

1.4. Во время работы с миксером возможно воздействие на человека следующих опасных и вредных производственных факторов:

- травмы и различные повреждения рук в случае прикосновения к вращающимся, движущимся частям многофункционального миксера;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса миксера и отсутствии диэлектрического коврика;
- поражение электрическим током при поврежденной изоляции шнура питания, штепсельной вилки, поврежденном корпусе.

1.5. Во время работы с многофункциональным миксером должна применяться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, головной убор (косынка или колпак), диэлектрический коврик.

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кухонный рабочий пищеблока должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему производством (шеф-повару));
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зеленкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.7. В помещении в обязательном порядке должна находиться медицинская аптечка, полностью укомплектованная всеми необходимыми препаратами и перевязочными средствами для оказания первой помощи пострадавшим в случае получения травмы.

1.8. Работающие с многофункциональным миксером обязаны строго соблюдать правила противопожарной безопасности, знать и уметь быстро находить места расположения первичных средств пожаротушения. Помещение должно быть обеспечено первичными средствами пожаротушения.

- 1.9. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом заведующего производством (шеф-повара). В случае любой неисправности миксера следует немедленно остановить выполнение работы и доложить об этом руководителю.
- 1.10. В процессе работы с многофункциональным миксером необходимо соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также соблюдать правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте свое рабочее место.
- 1.11. Работники, допустившие невыполнение или нарушение данной инструкции, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы с миксером

- 2.1. Необходимо надеть спецодежду, волосы убрать под головной убор, убедиться в наличии на полу возле поверхности, на которой установлен миксер, диэлектрического коврика.
- 2.2. Следует проверить наличие ровной устойчивой поверхности, на которой установлен многофункциональный миксер (необходимо, чтобы корпус миксера находился на расстоянии не менее 30 см от стен).
- 2.3. Проверить надежность подсоединения защитного заземления к корпусу миксера.
- 2.4. Проверить целостность кабеля питания миксера, штекера и электрической розетки.
- 2.5. Следует заранее подготовить и проверить на целостность необходимый кухонный инвентарь.
- 2.6. Перед включением в работу:
- установить и надежно закрепить сначала бачок, а затем взбиватель;
 - установить скорость вращения взбивателя;
 - повернуть ручную крышку планетарного редуктора и убедиться, что взбиватель не касается дна и стенок бачка.

3. Требования охраны труда во время работы с миксером

- 3.1. Необходимо встать на диэлектрический коврик и включить многофункциональный миксер, убедиться в нормальной работе его вращательных элементов.
- 3.2. При помощи ручки следует опустить держатель дежи в самое низкое положение, установить дежу.
- 3.3. Необходимо отключить электропитание, затем установить насадку на ось многофункционального миксера.
- 3.4. Следует установить на миксере нужную скорость перемешивания, затем включить электропитание.
- 3.5. Во время вращения насадки необходимо медленно поднять наполненную ёмкость многофункционального миксера в рабочее положение.
- 3.6. Нормы загрузки дежи миксера:
- на 1/3 при взбивании картофельного пюре, мусса, теста для блинов и оладий;
 - на 1/2 при взбивании сливок, белково-сахарных смесей и кремов, при перемешивании салатов и винегретов;
 - на 1/3 при перемешивании фарша.
- 3.7. Во время работы многофункционального миксера категорически запрещено прикасаться руками к вращающимся миксерным насадкам.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения

инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При возникновении какой-либо неисправности в работе многофункционального миксера, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить многофункциональный миксер от электросети. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.3. В случае возникновения короткого замыкания и возгорания электрооборудования миксера 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 и сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

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

4.5. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно отключить многофункциональный миксер от электрической сети и оперативно 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 заведующему производством (шеф-повару).

5. Требования охраны труда по окончании работы с миксером

5.1. Необходимо выключить многофункциональный миксер, дождаться его полной остановки и вынуть вилку из электросети.

5.2. Тщательно промыть дежу и смешивающие приспособления многофункционального миксера, поместить в место хранения.

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

5.4. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.