

**ПРИКАЗ**

**Об утверждении инструкции по охране труда ИОТ 156-2021**

от 28.03.2022

дата приказа

ОД-17.157

№ приказа

В соответствии со статьей 211.2 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст.3; 2021, № 27, ст.5139) и подпунктом 5.2.28 Положения о Министерстве труда и социальной защиты Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 2012 г. № 610 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 26, ст.3528; 2021, № 42, ст.7120),

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить инструкцию по охране труда при работе с многофункциональным миксером ИОТ 156-2021, разработанную в марте 2022г..
2. Ввести в действие с 01.04.2022 г..
3. Королевой Е. Н. выставить данную информацию на официальный сайт МБОУ Школы-интерната г. Моздока.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель:

Директор

должность

Гречаная И. В.

ФИО (расшифровка подписи)

Ответственный(ая):

Королева Е. Н.

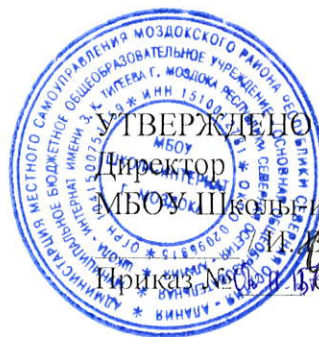
ФИО (расшифровка подписи)



подпись

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
МБОУ Школа-интерната г. Моздока  
И. В. Соколова

протокол № 03 от «28» 03 20 22 г.



УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
МБОУ Школа-интерната г. Моздока  
И. В. Печаная /  
Приказ № 31 от «28» 03 20 22 г.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫМ МИКСЕРОМ ИОТ 156-2021

### 1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при работе с многофункциональным миксером 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 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".

1.2. К самостоятельной работе с многофункциональным миксером имеют допуск лица, ознакомившиеся с настоящей инструкцией 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. 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 зелёной), 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 по охране труда при работе с многофункциональным миксером, 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 (112) 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.

Инструкцию разработал (а): Зав. хозяйством  / Н. Н. Миделашвили /  
(подпись)

« 28 » 03 20 22 г.