Точилкин Павел Владимирович
Подписано цифровой подписью: Точилкин Павел Владимирович
DN: cn=Точилкин Павел Владимирович, o=Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Центр образования села Хатырка", ou, email=khatyrkaschool@rambler.ru, c=RU
Дата: 2023.01.27 15:00:06 +11'00'

Рассмотрено и принято на общем собрании работников МБОУ «Центр образования с.Хатырка»
Протокол от 27.01.2023г. № 1

Утверждаю
Директор МБОУ «Центр образования с.Хатырка»
_____ П.В.Точилкин

Приказ от 27.01.2023г. № 16-О

Инструкция № 91
по охране труда при эксплуатации электросковороды
МБОУ «Центр образования с. Хатырка»

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция разработана МБОУ «Центр образования с. Хатырка» (далее образовательная организация) 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 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 выполнению самостоятельной работы с использованием электросковороды в образовательной организации допускаются 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. При работе с электросковородой на работника образовательной организации могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура поверхностей оборудования, продукции;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- пониженная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря;
- физические перегрузки;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электросковороды или поврежденного кабеля питания, электровилки, электророзетки.

1.4. Работник информирует завхоза о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на пищеблоке, об ухудшении состояния своего здоровья – незамедлительно, о неисправностях оборудования, приспособлений и инструмента – до начала работы или во время рабочего дня после обнаружения неисправности.

1.5. На пищеблоке не разрешается работать на неисправном оборудовании, пользоваться неисправными инструментами, кухонными принадлежностями. Обо всех

неисправностях необходимо сообщать завхозу, а при его отсутствии — иному должностному лицу.

1.6. Работнику следует:

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- коротко стричь ногти;
- не принимать пищу на рабочем месте.

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

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или директору образовательной организации;
- 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 зелёнкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.8. Лица, допустившие невыполнение или нарушение данной инструкции, привлекаются к ответственности в соответствии с трудовым договором, Правилами внутреннего трудового распорядка, действующим Трудовым законодательством Российской Федерации и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы необходимо надеть чистую санитарную одежду, застегнуть ее на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы. Подобрать волосы под колпак.

2.2. Тщательно вымыть руки с мылом.

2.3. Проверить работу местной вытяжной вентиляции и местного освещения, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов к оборудованию;
- проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить электросковороду и инвентарь на рабочем столе;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки или резинового коврика на полу.

2.5. Проверить внешним осмотром:

- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки используемых электробытовых приборов (электросковороды);
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

– наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление оборудования, нагревательных поверхностей;
– отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг электросковороды;
– состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
– отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
– исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.6. Произвести необходимую сборку электросковороды, правильно ее установить. Проверить работу пускорегулирующей аппаратуры.

2.7. Перед началом эксплуатации электросковороды:

– проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся электросковороды - механизм опрокидывания.
– убедиться в том, что электросковорода соответствует типу, указанному в техническом паспорте данного электрооборудования;
– убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковорода) соответствует типу, указанному в паспорте;
– при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 мин. при температуре 250 град. С для удаления влаги.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Необходимо выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен директором или работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Первичный инструктаж с одновременным показом обучаемому персоналу производится согласно инструкции по эксплуатации электросковороды. При проведении инструктажа работающим с электросковородой лицам должны быть наглядно показаны все опасные зоны и продемонстрированы возможные опасные ситуации, которые могут возникать при эксплуатации данного оборудования. При возникновении сомнений в правильности выполнения работ, немедленно сообщить об этом завхозу. Не приступать к работе, не выяснив все вопросы по предстоящей работе.

3.3. Не оставлять работающую электросковороду без присмотра, не допускать к ее обслуживанию посторонних лиц. Если необходимо отлучиться, выключите оборудование.

3.4. Строго соблюдать инструкцию по эксплуатации электросковороды.

3.5. Небрежная и некомпетентная работа с данным электрооборудованием является источником опасности. Небрежное отношение, невнимательность и несоответствующая рабочая зона могут привести к тяжелым травмам.

3.6. При эксплуатации электросковороды следует:

– заливать жир в электросковороду до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в электросковороду следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170-180°С до прекращения выделения из него пузырьков пара;

– загружать (выгружать) обжариваемый продукт необходимо, соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150-180°С;
– при работе электросковороды следить за тем, чтобы рядом с ней не находились легковоспламеняющиеся предметы и жидкости;
– следить за тем, чтобы тэны электросковороды были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения;
– своевременно выключать электросковороду или переводить ее на меньшую мощность;
– немедленно отключать электросковороду при чадении жира.

3.7. При эксплуатации электросковороды не допускается:

– включать нагрев при отсутствии жира в чаше сковороды, при неисправном датчике реле температуры и др.;
– опрокидывать электросковороду до отключения ее от электрической сети;
– оставлять включенной электросковороду после окончания процесса жарения;
– сливать из электросковороды жир в горячем состоянии;
– охлаждать водой жарочную чашу электросковороды.

3.8. Соблюдать правила передвижения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.9. Запрещается включать электросковороду и другое электрооборудование влажными руками.

3.10. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами; проходы к рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.11. Использовать средства защиты рук (прихватки, рукавицы, полотенца) при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

3.12. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.13. Чтобы не обжечься из-за случайного закрытия при помещении пищи в чашу электросковороды придерживайте верхнюю крышку с помощью прихватки.

3.14. В случаях, когда электросковорода находится в нерабочем состоянии, она должна быть отключена, вилка из розетки вынута. При повреждении сетевого шнура, вилки категорически запрещается включение данного электрооборудования.

4. Требования охраны труда в аварийной ситуации

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 завхоза, при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При обнаружении неполадок в работе электросковороды (посторонний шум, гудение, вибрация ощущение электротока при прикосновении к нетоковедущим металлическим частям, искрение) принять меры по остановке используемого электрооборудования, отключив подачу электроэнергии, сообщить о случившемся завхозу и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.3. При прекращении подачи электроэнергии необходимо прекратить работу и отключить используемую электросковороду.

4.4. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих работников; отключить электропитание электросковороды, доложить завхозу о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.5. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.6. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.7. При возникновении пожара необходимо эвакуировать работников из помещения, обесточить электросеть, вызвать пожарную службу по телефону 101 и срочно принять меры к пожаротушению имеющимися средствами огнетушения. В обязательном порядке сообщить о случившемся директору образовательной организации.

4.8. При поражении электрическим током громко позвать на помощь, по возможности отключить используемое электрооборудование рубильником.

4.9. При поражении электрическим током иного работника необходимо немедленно отключить работающую электросковороду, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оперативно оказать первую помощь пострадавшему, вызвать медработника образовательной организации или «скорую помощь», сообщить о случившемся директору образовательной организации.

4.10. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Сообщить директору образовательной организации о происшествии. По возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить нагрев и отключить электросковороду от электрической сети. Выключить автоматические выключатели в электрическом щите.

5.2. После остывания электросковороды слить жир.

5.3. Пригоревшие к поду частички продуктов соскоблить деревянным скребком.

5.4. Вымыть чашу сковороды горячей водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой.

5.5. Стол промыть горячей водой и насухо протереть ветошью. Поверхность и детали из нержавеющей стали периодически чистить мелом.

5.6. Привести рабочее место в порядок.

5.7. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.8. Закрыть вентили (краны) холодной и горячей воды.

5.9. Привести в порядок средства защиты и убрать их в установленное место.

5.10. Вымыть лицо, руки теплой водой с мылом.

5.11. Доложить завхозу об имевших место проблемах с электросковородой и о принятых мерах.

С инструкцией ознакомлен (а)

«___»_____202___г. _____ /_____/