

Администрации Армизонского муниципального района
Тюменской области
**МАОУ ЮЖНО-ДУБРОВИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК

МАОУ

Южно-Дубровинская СОШ

 О.Р. Романова

« 1 » 02 20 23

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МАОУ

Южно-Дубровинская СОШ

 А.С. Колодочко

« 1 » 02 20 23

Инструкция № 228 - 2023
по охране труда при работе с расстоечным тепловым шкафом

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая *инструкция по охране труда при работе с расстоечным тепловым шкафом* 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 работе с расстоечным тепловым шкафом могут быть допущены лица, которые ознакомились с данной инструкцией по охране труда, 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. Работнику, выполняющему расстойку теста в расстоечном шкафу, необходимо придерживаться принятой технологии и правил. Не допускать применения способов, ускоряющих выполнение операций, но ведущих к нарушению требований охраны труда.

1.4. Работнику категорически запрещается эксплуатировать оборудование в случае неисправности или истечения срока испытания и проверки приборов контроля и защиты, установленных на нем.

1.5. При выполнении работ с расстоечным тепловым шкафом на пищеблоке (кухне) работник обязан соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, правила пожарной безопасности, знать сигналы оповещения о пожаре, места расположения средств пожаротушения и уметь пользоваться ими. Не допускать использования противопожарного оборудования для хозяйственных целей, не загромождать проходы и доступы к противопожарному оборудованию.

1.6. Во время выполнения работы с расстоечным тепловым шкафом на работника могут оказывать влияние опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки.

1.7. При работе с тепловым расстоечным шкафом работник обязан надеть следующую спецодежду: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак.

1.8. Для исключения действия опасных и вредных факторов при работе с расстоечным тепловым шкафом, работник должен соблюдать меры личной гигиены и применять во время работы средства индивидуальной защиты.

1.9. Работник, эксплуатирующий расстоечный тепловой шкаф, должен хорошо изучить общее устройство и принцип работы теплового шкафа, а также знать:

- опасные зоны при эксплуатации данного шкафа - горячая температура, пар;
- месторасположение автоматического выключателя, кнопок «ПУСК», «СТОП»;
- правильное включение и отключение шкафа во время работы и при аварийных ситуациях, как заполняется ванна водой и для чего она служит в процессе приготовления продуктов питания;
- технические параметры воды, температуры пара, включение электротэнов, циркуляции воздуха в рабочей камере;
- работу терморегулятора и сигнальных ламп на панели управления шкафа;
- порядок проведения уборки расстоечного шкафа в процессе работы;
- о запрете применения легковоспламеняющихся веществ и материалов на рядом стоящем оборудовании на расстоянии не ближе 1 м от шкафа;
- месторасположение огнетушителей и других средств пожаротушения и правила ими пользования в случае возгорания или пожара на рабочем месте.

1.10. О замеченных случаях нарушения требований охраны труда, неисправностях теплового оборудования работник должен сообщить заведующему производством (шеф-повару) и не приступать к работе до устранения неисправностей.

1.11. Работник, допустивший невыполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда при работе с расстоечным тепловым шкафом,

привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы работнику следует надеть спецодежду. Застегнуть спецодежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов.

2.2. Не использовать на одежде булавки, иголки, недопустимо держать в карманах острые, бьющиеся предметы.

2.3. Тщательно вымыть руки.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- проверить достаточность установленного освещения рабочей зоны;
- обеспечить наличие свободных проходов к расстоечному тепловому шкафу;
- проверить наличие диэлектрического коврика возле шкафа;
- проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- проверить достаточность освещения рабочей зоны;
- проверить целостность заземляющего контура;
- проверить с помощью внешнего осмотра исправность оборудования, средств защиты;
- проверить работоспособность пускорегулирующей аппаратуры, включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых переключателей и т. д.);
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости).

2.5. Проверить работу приточно-вытяжной вентиляции.

2.6. Проверить прочность закрепления держателей противней.

2.7. Обо всех выявленных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках следует незамедлительно сообщать заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования по охране труда во время работы

3.1. При эксплуатации расстоечного теплового шкафа соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда, правила эксплуатации, изложенные в технической документации оборудования.

3.2. Выполнять только ту работу, по которой успешно пройдено обучение, не поручать выполнение своей работы необученным или посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное тепловое оборудование, приспособления, а также специальную одежду и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Не загромождать проходы к расстоечному тепловому шкафу, между оборудованием, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы.

3.5. Включать и выключать расстоечный шкаф сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".

3.6. Перед укладкой хлебо-булочных изделий на расстойку необходимо прогреть расстоечный шкаф в течение 20 минут.

3.7. Устанавливать противни и вынимать их из расстоечного шкафа необходимо используя средства для защиты рук от ожогов (сухие полотенца, прихватки).

3.8. Не допускается:

- использовать для расстойки противни и листы неисправные, деформированные или с нагаром;
- производить очистку включенного шкафа;
- эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.9. Во время работы с расстоечным шкафом необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами и не отвлекать других.

3.10. Располагаться на безопасном расстоянии при открывании дверцы камеры расстоечного теплового шкафа в целях предохранения от ожогов.

3.11. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

3.12. Своевременно выключать расстоечный тепловой шкаф, производить регулирование мощности и температуры в камере.

3.13. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе теплового расстоечного шкафа, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом шеф-повару (заведующему производством) и до устранения неисправности не включать.

3.14. Не применять в качестве сиденья случайные предметы и оборудование.

3.15. Выполнять требования безопасного перемещения в помещении и на территории пищеблока, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.16. В процессе работы необходимо помнить и соблюдать требования безопасности при обращении с расстоечным тепловым шкафом, обозначенные в данной инструкции.

3.17. Поддерживать на рабочем месте чистоту, своевременно убирать с пола воду, рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

4. Требования безопасности 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 – или иное должностное лицо.

4.2. При обнаружении неисправности технологического оборудования на пищеблоке (кухне): немедленно прекратить его использование, а также подачу к нему электроэнергии, воды. Сообщить об этом шеф-повару, вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.3. При наличии напряжения на контуре электрооборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, появлении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его работу необходимо остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети при помощи пускового устройства. Проинформировать об этом заведующего производством (шеф-повара), вывесить плакат «Не включать» и до устранения неисправности не допускать его включение.

4.4. В аварийной обстановке следует донести информацию об опасности до всех окружающих. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

4.5. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук и обратиться за медицинской помощью.

4.6. При получении травмы следует оперативно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить о случившемся непосредственно руководителю (при отсутствии – иному должностному лицу).

4.7. В случае возникновения пожара необходимо эвакуировать людей из помещения, отключить с помощью рубильников подачу электроэнергии на электрооборудование, сообщить заведующему производством (шеф-повару), вызвать пожарную службу по телефону 101 и, при отсутствии явной угрозы жизни, осуществить тушения очага возгорания первичными средствами пожаротушения.

4.8. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения, канализации необходимо вывести работников пищеблока из помещения, по возможности перекрыть вентили, сообщить о происшедшем заведующему производством или шеф-повару.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Отключить расстоечный тепловой шкаф от электрической сети (отключить автоматический выключатель).

5.2. Дождаться полного охлаждения расстоечного шкафа.

5.3. Произвести чистку рабочей камеры расстоечного теплового шкафа.

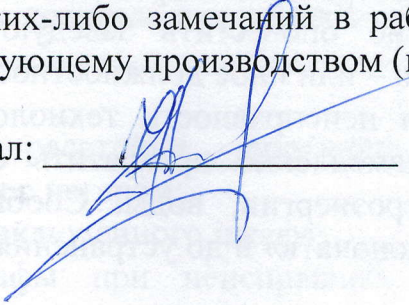
5.4. Убрать применяемый кухонный инвентарь и приспособления в отведенные для их хранения места.

5.5. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.6. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.

5.7. При наличии каких-либо замечаний в работе расстоечного теплового шкафа сообщить заведующему производством (шеф-повару).

Инструкцию разработал:
Константинова С.В.

 специалист по охране труда